

Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2019 - blanc



Bienvenue au royaume des appellations mythiques de la Côte de Beaune, avec celui que de nombreux amateurs, dont nous sommes, considèrent comme un des vins les plus poétiques et sensuels parmi les grands crus de la Côte d'Or : le Bienvenues-Bâtard-Montrachet. L'extrême sophistication de sa palette aromatique, littéralement envoûtante, nous faisant voyager entre vergers luxuriants et lointains marchés aux épices, n'a que peu d'équivalent. L'effet millésime ajoute une incroyable profondeur de bouche, qui nous tire presque du côté d'un Bâtard-Montrachet...

C'est aussi, chez Jacques Carillon, le vin le plus rare, puisque le domaine n'en produit, selon les millésimes, que 2 ou 3 pièces... Bienvenues-Bâtard-Montrachet, c'est un terroir « de poche », d'à peine un peu plus de 3 hectares, juste en dessous du célèbre – et plus imposant – Bâtard-Montrachet. Ici, le sol très calcaire se mêle à des argiles assez lourdes, qui contribuent à donner au vin son extraordinaire intensité aromatique, notamment florale, et son remarquable volume. Sur la petite parcelle exploitée par Jacques (11 ares), les vignes d'une soixantaine d'années ont eu tout le temps de s'immiscer en profondeur dans ce terroir d'exception et d'en capter, avec une rare concentration, la quintessence aromatique et minérale.

Goûter un Bienvenues, c'est d'abord le respirer comme l'on respire un extrait de parfum, à la fois, puissant et subtil. Ce splendide 2019 ne déroge pas à la règle, qui nous fait voyager dans quelques contrées imaginaires peuplées de vergers en fleurs, d'oasis luxuriants et de fascinants marchés aux épices. Bien sûr, le Grand Cru est encore corseté par sa jeunesse et nécessitera au minimum 7 ou 8 années de cave avant de commencer à déployer ses ailes de géant.

Mais déjà, après une bonne aération, on perçoit la grande noblesse de ses origines, dans un style d'abord très délicat, puis de plus en plus sensuel, pour finir sur une trame puissante, vous emportant comme une lame de fond. Chèvrefeuille, miel d'acacia, baklava, poivres fins, baie de genièvre, réglisse, menthe fraîche, fenouil sauvage, jus de prune, pêche et mirabelle, thé au jasmin, citron vert, pierre frottée, une touche d'amande... le voyage ne fait que commencer !

La densité et l'énergie en bouche, encore contenues, sont déjà impressionnantes. La générosité savoureuse des fruits blancs et la tonicité des saveurs d'agrumes et de poivres forment un pas de deux exaltant !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Bien sûr, ce superbe Bienvenues-Bâtard-Montrachet d'une profondeur exceptionnelle, rappelant presque son cousin Bâtard-Montrachet, aura besoin de temps pour s'ouvrir et se délier. Sa prodigieuse concentration l'amènera très loin et très haut. Monumental... et introuvable !

Vendu uniquement dans la caisse L'intégrale en 6 bouteilles

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : coriandre, cerfeuil, citron vert et thé matcha. Fumée, pierre à fusil. Poires Comice et Conférence. Amande. Menthe, eucalyptus. Une touche de pain chaud.

Bouche : Enorme densité, beaucoup d'énergie sur des saveurs toniques de mandarine. Trame puissante et serrée. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Navarin de homard, turbot aux champignons, risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures
en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée