

Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2023 - 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, parterres de fleurs aux essences envoûtantes, pâtisseries fines et lointains marchés aux épices, n'a que peu d'équivalent.

Sur ce millésime 2023, aux somptueux équilibres, son prodigieux dynamisme, son ampleur et son incroyable profondeur de bouche finissent nous disent immédiatement toute la noblesse de ses origines.

Chez Jacques Carillon, le Bienvenues-Bâtard-Montrachet est particulièrement rare, puisque le domaine n'en produit, selon les millésimes, que 1 à 2 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 2023 ne déroge pas à la règle, qui nous fait voyager dans quelques contrées imaginaires peuplées de vergers en fleurs, d'oasis luxuriants, d'étals gourmands de pâtisseries et de fascinants marchés aux épices. Bien sûr, ce Grand Cru est encore sur la réserve de 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 un peu de sa classe naturelle et de sa complexité, 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, fleurs d'amandier et de citronnier, miel d'acacia, baklava, noix de muscade, baie de genièvre,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

réglisse, menthe et coriandre fraîches, fenouil et cerfeuil, jus de poire, pêche et mirabelle, thé au jasmin, citron vert, cédrat confit, clémentine et fruit de la passion, pierre frottée, éclat d'amande torréfié, viennoiserie juste sortie du four... 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 jaunes, la tonicité des saveurs de marmelade aux agrumes et de poivres forment un pas de deux exaltant ! Bien sûr, ce superbe Bienvenues-Bâtard-Montrachet d'une profondeur exceptionnelle aura besoin de temps pour s'ouvrir et se délier. Sa prodigieuse concentration l'amènera très loin et très haut. Monumental... et introuvable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : puissant, subtil : chèvrefeuille, fleurs (amandier, citronnier), miel d'acacia, baklava, noix de muscade, baie de genièvre, réglisse, menthe, coriandre, fenouil, cerfeuil, jus de poire, pêche, mirabelle, thé au jasmin, citron vert, cédrat confit, ...

Bouche : La densité et l'énergie en bouche sont déjà impressionnantes. Générosité savoureuse des fruits blancs et jaunes, tonicité des saveurs de marmelade aux agrumes et de poivres. Une profondeur et une concentration exceptionnelles.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2048

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée