



CHÂTEAU des BACHELARDS

LE CLOS DES BACHELARD MONOPOLE, FLEURIE 2022

Le vignoble du Château des Bachelards fut créé par les moines Bénédictins de Cluny vers l'an 1100. Aujourd'hui, il s'étend sur 12 hectares entièrement conduits en agriculture biologique et biodynamique, dans le respect de cet héritage monastique. L'absence de chimie sur les sols depuis 15 ans ainsi que les pratiques biodynamiques offrent aux terroirs la possibilité de pleinement s'exprimer dans les vins des Bachelards. Les très vieilles vignes de Gamay, cépage autochtone et unique cépage rouge du Château des Bachelards, s'épanouissent à merveille sur nos sols acides de granites plus ou moins altérés.

Entièrement entouré de murs depuis près de mille ans, Le Clos des Bachelards engendre un vin exceptionnel. Son terroir est à part. Les autres parcelles qui lui sont contiguës ne produisent pas les mêmes raisins. Le terroir est de granit rose et de feldspaths décomposés avec des marnes et des argiles bleues qui lui donnent toute son originalité et que l'on ne retrouve nulle part dans la région. Le tout est sublimé par une viticulture biologique et biodynamique certifiée qui préserve son incomparable naturel.

APPELLATION: Fleurie AOC, Clos des Bachelards, Monopole

DEGRES: 14 %

CEPAGE : Gamay

VITICULTURE: Biologique certifiée par Alpes Contrôles FR-BIO-15 et biodynamique certifiée par Demeter et Biodyvin. Haute densité (10 00 pieds/hectare), très vieilles vignes de gamay en sélection massale. Agroforesterie et couverts végétaux dans les vignes pour l'équilibre du biotope et la biodiversité. Cueillette manuelle des fruits à maturité optimale dans des caissettes de 16kg. Rendements très faibles de l'ordre de 30 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Réception de vendanges par gravité, éraflage, vinification en cuve béton brute, macération de 28 jours, élevage de 22 mois en foudres et demi-muids afin de préserver à la fois sa fraîcheur et de conforter sa matière. Levures indigènes uniquement, pas de macération carbonique, ni semi-carbonique, ni de thermovinification.

DEGUSTATION :

- Robe : grenat sombre.
- Nez : singulier, d'une grande intensité florale, envoûtant et d'une grande complexité avec des notes d'épices, de pivoine, d'une grande subtilité aromatique qui se développe magnifiquement à l'aération.
- Bouche : l'attaque est ample et soyeuse, d'une grande densité ; le milieu de bouche affiche son velouté, une incroyable concentration et ses tanins d'une extrême finesse, la finale est d'une grande personnalité. Taillé pour la grande garde, mais déjà captivant avec sa densité hors-norme. Enorme potentiel.
- Vin de garde : 4-40 ans

Château des Bachelards - 69820 Fleurie - France

Tel.: +33 (0) 9 81 49 47 00 | contact@chateau-bachelards.com | www.chateau-bachelards.com
Fleurie | Saint-Amour | Moulin-à-Vent | Beaujolais-Villages | Beaujolais | Comtés Rhodaniens



CHÂTEAU des BACHELARDS

La robe est profonde, presque noire, avec des arômes d'une puissance contenue qui se révèle peu à peu par des notes de violette et de pivoine. En attaque, le vin se caractérise par son volume et sa grande finesse avec des tannins soyeux et ciselés, le milieu de bouche est d'une profondeur incroyable tout en restant très fin, la longueur est exceptionnelle avec une finale interminable. Il se gardera pendant des décennies.

ACCORDS METS & VINS : Le Clos des Bachelards, Monopole est le vin des connaisseurs et des grandes occasions. Le Clos 2022 viendra accompagner un ragout de lentilles bio au foie gras, des ris de veau à la crème, une poularde de Bresse pochée, une entrecôte grillée au feu de bois. Il apprécie les plats cuisinés agrémentés d'un tour de moulin de poivre noir. Il peut aussi accompagner avec bonheur une tranche de saumon fumé délicatement épicée par du poivre.

RECONNAISSANCE :

Stuart Pigott pour James Suckling : 96/100 "Nez très complexe de fleurs et de mandarines, mais aussi de notes fumées et minérales. Il vous entraîne dans ce gouffre profond et noir doté d'une merveilleuse vivacité en dépit de sa grande concentration et de sa structure redoutable. La très longue finale filigranée est d'une grande pureté et d'une grande brillance. »

Château des Bachelards - 69820 Fleurie - France

Tel.: +33 (0) 9 81 49 47 00 | contact@chateau-bachelards.com | www.chateau-bachelards.com
Fleurie | Saint-Amour | Moulin-à-Vent | Beaujolais-Villages | Beaujolais | Comtés Rhodaniens