



CHÂTEAU des BACHELARDS
Comtesse de Vazeilles



LE CLOS DES BACHELARDS 2018 MONOPOLE - FLEURIE

L'ovènement de Fleurie Queen, Alexandra

Le vignoble du Château des Bachelards fut créé par les moines Bénédictins de Cluny vers l'an 1100. **Triplement certifiés biologiques et biodynamiques Demeter et Biodyvin, les vins s'inscrivent dans cette lignée.** Le Château est pionnier dans son appellation à bien des égards : **agroforesterie** dans les vignes, potager en **permaculture**, moutons, abeilles naturellement arrivées, **herboristerie** pour nos tisanes biodynamiques, haut palissage en piquets d'acacia, petits rendements, **très vieilles vignes en massale**, lauréat du concours Fermes d'Avenir, membre de **Renaissance des Appellations**, membre de Biodyvin et de l'Association des **Vins d'Abbayes**, conseillé par Stéphane Derenoncourt.

Entièrement entouré de murs depuis près de mille ans, Le Clos des Bachelards qui est de la même surface que celui de la Romanée Conti soit 1ha et 80 ares, 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 AOP, Clos des Bachelards, Monopole

CEPAGES : diverses plantes de Gamays - Vieilles vignes de 70 à 100 ans en sélection massale sur Riparia Gloire et Viala.

DEGRES: 13.50%

VITICULTURE: **biologique certifiée** par Alpes Contrôles FR-BIO-15 et **biodynamie certifiée par Demeter et par Biodyvin. Nos sols sont naturels depuis plus de 14 ans et sans aucune chimie.**

VINIFICATION ET ELEVAGE : **cueillette manuelle** dans des caissettes de 16kg, réception de vendanges par gravité, 100% égrappées, vinification en cuve de béton brute, macération de 28 jours, **élevage de 24 mois** en foudres afin de préserver sa fraîcheur et de conforter sa personnalité, **levures indigènes** uniquement. Pas de macération carbonique, ni semi-carbonique, ni de thermovinification. Pas d'achat de raisins.



CHÂTEAU des BACHELARDS
Comtesse de Vazelles

DEGUSTATION:

- **Robe** : grenat profond pratiquement noire.
- **Nez** : très particulier, envoûtant, nez demi-intense mais d'une grande complexité avec des notes d'épices, de fruits noirs et d'une grande diversité aromatique qui gagnent en complexité à l'aération.
- **Bouche** : l'attaque est d'une grande densité, stricte, élégante ; le milieu de bouche affiche son velouté, une incroyable concentration et ses tanins soyeux avec des notes de violette et de poivre noir, la matière est très concentrée avec un incomparable moelleux, 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

La robe est profonde, presque noire, avec des arômes peu intenses au début, mais d'une grande puissance qui se révèlent peu à peu avec des notes de réglisse, de laurier et de poivre noir. En attaque, le vin est d'une grande puissance avec des tannins denses et fins bien enrobés, le milieu de bouche est d'une densité incroyable tout en restant très fin, la longueur est exceptionnelle avec une finale encore sur la retenue. Tout en étant déjà très plaisant, le vin n'a pas encore atteint son apogée, il continuera de progresser pendant au moins cinq ans. Il se gardera pendant des décennies. Ce vin exceptionnel est un Ovn qui n'a que peu d'équivalents en France.

ACCORDS METS & VINS : Le Clos des Bachelards, Monopole est le vin des connaisseurs et des grandes occasions. C'est celui de la cuisine du dimanche et de la convivialité sublimée. Le Clos 2018 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 à poivre noir. Il peut aussi accompagner avec bonheur une tranche de saumon fumé délicatement épicée par du poivre.

RECONNAISSANCE :

- 97/100 soit 18,5/20 Pierre Casamayor, Universitaire Professeur d'oenologie, auteur de nombreux ouvrages, dégustateur de La Revue du Vin de France. Noté en cours d'élevage, « fruité intense avec de subtiles touches florales, du fond. La classe du vin est bien perceptible et plein de belles promesses.»
- Vinous, Josh Reynolds: «I place Château des Bachelards among the top Beaujolais producers today.»

• **97/100 Stuart Pigott pour JamesSuckling.com** « The best beaujolais I ever tasted ? Not only that , but it redefines what the region is capable of. Stunning nose of red fruit and a whole florist store of flowers. So deep and so subtle, the major concentration of tannins on the palet wrapped in the finest velvet. Super long finish with some real mystery, pulling you back inexorably for more of this gamay elixir ! » **C'est aussi la meilleure note de tous les vins du Beaujolais en 2018.**

«Le meilleur Beaujolais que je n'ai jamais dégusté? Et plus encore car ce vin redéfinit ce dont la région est capable. Nez étonnant de fruits rouges et de toutes les fleurs de chez le fleuriste. Très profond et très subtil, la concentration des tanins sur le palais est enveloppée dans du velours. Finale incroyablement longue avec un vrai mystère, vous attirant inexorablement à boire davantage de cet élixir de gamay! »

Château des Bachelards - 69820 Fleurie - France

Tel.: +33 (0) 9 81 49 47 00 I contact@bachelards.com I www.bachelards.com
Fleurie I Saint-Amour I Moulin-à-Vent I IGP Comtés Rhodaniens I Bourgogne Blanc