



CHÂTEAU des BACHELARDS
Comtesse de Vazeilles



LE CLOS DES BACHELARDS 2020 MONOPOLE - FLEURIE

Le raffinement en bouteille, et le vin de Fleurie figurant dans le top 100 des meilleurs vins français.

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 : **agriculture biologique certifiée** par Alpes Contrôles FR-BIO-15 et **biodynamie certifiée par Demeter et par Biodyvin** - Ecocert. **Nos sols sont naturels depuis plus de 16 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 22 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 Vazeilles

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

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 tanins 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. Ce vin exceptionnel est un Ovi 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 2019 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:

• **98/100 Stuart Pigott pour JamesSuckling.com** « A giant of elegance, energy and finesse, this single-vineyard Fleurie is one of the wines of the vintage in Beaujolais. Staggering concentration on the tightly-packed medium- to full-bodied palate, which is extraordinarily cool and precise for the very warm vintage. The aromas are just beginning to open up, but there are already notes of red roses, pomegranates and cloves. Then the wet stone minerality rolls over you in one great wave at the awe-inspiring finish. From biodynamically grown grapes. Drinkable now, but best from 2025. »

BEST TOP 100 FRENCH WINES 2021 LIST

Le Clos des Bachelards figure sur la liste des top 100 meilleurs vins français, et nous en sommes très fiers. Il s'agit de l'unique vin de Fleurie de cette liste bien entendu. Ça se confirme que c'est bon !

C'est aussi la meilleure note de tous les vins du Beaujolais en 2018, 2019 et 2020.

Château des Bachelards - 69820 Fleurie - France

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