



CHÂTEAU des BACHELARDS

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.

Le terroir de Fleurie est fait de 6 hectares de parcelles d'un seul tenant autour du château ayant en commun d'être sur la roche mère très ancienne de granite rose d'un grain très fin qui confère beaucoup de subtilité au vin. Ce Fleurie se caractérise par son élégance et sa finesse. Très équilibré sa structure tannique soyeuse est pleine de finesse et sa longueur est interminable. Un vin qui possède de la classe et de la grâce. Ce vin est unique, il est du lieu.

APPELLATION: Fleurie AOP

DEGRES: 13.5 %

CEPAGE : Gamay

VITICULTURE: Biologique certifiée par Alpes Contrôles FR-BIO-15 et biodynamique certifiée par Demeter et Biodyvin. Haute densité (10 000 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 : La robe grenat sombre est d'une grande brillance. Son nez très élégant développe une belle palette de pivoines et de violettes finement épicée. En bouche, le vin est floral et d'une grande élégance. Il est complexe, dense et long, relativement ferme avec des notes de mûre fraîche très pures. L'ensemble est aérien et sans la moindre rusticité. Son grand soyeux lui permet une consommation dès à présent. Garde d'une vingtaine d'années.

ACCORD MET & VIN : Le Fleurie 2022 sublimera des médaillons de lotte au citron vert et thym accompagnés de tomates du jardin dorées au four, ou d'un tian de légumes aux herbes provençales. En hiver, il pourra s'accompagner de quenelles de brochet ou d'un tartare de bœuf au couteau agrémenté de câpres et d'un tour de moulin de poivre.

RECONNAISSANCE : *Stuart Pigott pour James Suckling : 95/100 « Merveilleux parfums et élégance malgré la puissance que la saison chaude et sèche lui a donnée. Encore très jeune, mais la concentration et la structure exceptionnelles pour cette appellation sont déjà évidentes. La bouche mi-corsée à corsée est très équilibrée. La finale longue et très complexe est d'une grande intensité. Essayez d'être patient avec ce vin dans le verre, car il se développe régulièrement. »*

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 | IGP Comtés Rhodaniens | Beaujolais Blanc