



CHÂTEAU des BACHELARDS

LE CLOS DES BACHELARDS 2022 • CUVÉE MONOPOLE

Le Clos du Château des Bachelards est un lieu unique, ceint de murs depuis près de mille ans. Il donne naissance à un vin unique, issu d'un terroir singulier. Contrairement aux parcelles voisines, ses raisins possèdent une typicité propre, reflet d'un sol remarquable : un mélange rare de granit rose, de feldspaths décomposés, de marnes et d'argiles bleues.

Cette composition géologique unique dans la région confère au vin toute sa personnalité.

La viticulture, certifiée biologique et biodynamique, sublime cette richesse naturelle en respectant l'équilibre vivant du Clos et en révélant la pureté de son expression.

APPELLATION : AOP Fleurie

DEGRES : 14 %

CEPAGES : 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 se pare d'un grenat sombre et profond, promesse d'une matière intense.

Le nez, singulier et envoûtant, s'ouvre sur une intensité florale marquée, dominée par la pivoine. Il révèle une grande complexité aromatique, ponctuée de fines touches d'épices et d'une subtilité qui s'épanouit pleinement à l'aération.

En bouche, l'attaque est ample, soyeuse et généreuse. Le milieu de bouche impressionne par son velouté, sa concentration remarquable et la finesse extrême de ses tanins. La finale, longue et racée, affirme la personnalité unique de ce vin.

Déjà captivant dans sa jeunesse par sa densité hors norme, ce vin est taillé pour une très longue garde pouvant aller jusqu'à 40 ans.

ACCORDS METS & VINS :

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.

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. »



www.chateau-bachelards.com



chateaudesbachelards



Lieu dit Les Bachelards
69820 Fleurie - France

Un domaine du label



TERRES
de NATURES