



CHÂTEAU des BACHELARDS

Le vignoble du Château des Bachelards fut créé par les moines Bénédictins de Cluny vers l'an 1100. Aujourd'hui, il s'étend sur 18 hectares entièrement conduits en agriculture biologique et biodynamique, dans le respect de cet héritage monastique. L'absence de chimie sur les sols depuis 16 ans ainsi que les pratiques biodynamiques offrent aux terroirs la possibilité de pleinement s'exprimer dans les vins des Bachelards.

SAINT-AMOUR 2022

Le Saint-Amour du Château des Bachelards est issu des parcelles à mi-coteau, exposées plein sud. Le terroir est de granite noir décomposé parcouru par des veines de loess et d'argile. Le sol est profond et apporte au vin une surprenante densité dans ses tanins et beaucoup de droiture. C'est un Saint-Amour taillé pour la garde mais déjà prêt à boire dans sa jeunesse.



APPELLATION : AOC Saint-Amour

DEGRES : 13.5 %

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 18 mois en foudre 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 :

Ce Saint-Amour se caractérise par son élégance. Sa robe est d'un grenat brillant, le nez est un bouquet de fleurs subtiles où se mêlent l'orange et la violette. En bouche, l'attaque est gourmande et soyeuse, relevée par une étonnante tension et une grande persistance. La finale est éblouissante de pureté, de fraîcheur et de grâce.

ACCORDS METS & VINS :

Saint-Amour du Château des Bachelards adore se retrouver autour d'un poulet rôti, ou d'une pintade. Plus généralement c'est aussi le vin qui rehaussera les viandes blanches et les sauces fines. Il trouvera un beau terrain d'entente avec les gratins de blettes, de potiron ou de pommes de terre.

DECANTER



JAMES SUCKLING



Stuart Pigott pour James Suckling : 94/100

« Nez séduisant de fruits rouges et de violettes avec une pointe de fraîcheur mentholée. Une bonne concentration, un large spectre d'arômes de baies et des tanins fins en font un vin très impressionnant pour le cru Saint-Amour. J'aime la richesse du milieu de bouche et la finale très longue, élégante et soyeuse. Le soupçon d'amertume aide à relever le corps moyennement corsé. »



www.chateau-bachelards.com



[chateaubachelards](https://www.instagram.com/chateaubachelards)



Lieu dit Les Bachelards
69820 Fleurie - France

Un domaine du label



TERRES
de NATURES