

Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2018



Bienvenue au royaume des appellations mythiques de la Côte de Beaune, avec celui que de nombreux amateurs, dont nous sommes, considèrent comme un des vins les plus poétiques et sensuels parmi les grands crus de la Côte d'Or : le Bienvenues-Bâtard-Montrachet. L'extrême richesse de sa palette aromatique, littéralement envoûtante, n'a que peu d'équivalent... surtout sur un millésime puissant et expressif comme l'est 2018 !

C'est aussi, chez Jacques Carillon, le vin le plus rare, puisque le domaine n'en produit, selon les millésimes, que 2 ou 3 pièces... Bienvenues-Bâtard-Montrachet, c'est un terroir « de poche », d'à peine un peu plus de 3 hectares, juste en dessous du célèbre - et plus imposant - Bâtard-Montrachet. Ici, le sol très calcaire se mêle à des argiles assez lourdes, qui contribuent à donner au vin son extraordinaire intensité aromatique, notamment florale, et son remarquable volume. Sur la petite parcelle exploitée par Jacques (12 ares), les vignes d'une bonne cinquantaine d'années en moyenne ont eu tout le temps de s'immiscer en profondeur dans ce terroir d'exception et d'en capter, avec une rare concentration, la quintessence aromatique et minérale.

Goûter un Bienvenues, c'est d'abord le respirer comme l'on respire un extrait de parfum, certes puissant mais tellement subtil. Ce splendide 2018 ne déroge pas à la règle, bien au contraire. Le voyage démarre sur des notes subtiles, fraîches et délicatement acidulées, de coriandre, de cerfeuil, de citron vert et de thé matcha. Viennent ensuite la fumée et la pierre à fusil qui apportent une fine dimension empyreumatique, puis l'encens. Le fruit resplendit sur des notes de poire Comice et Conférence, accompagnées d'une nuance d'amande. Plus on avance, plus la sensation de fraîcheur s'affirme, avec des touches mentholées et une évocation de fruits blancs givrés... Quelle harmonie ! Quelle sophistication !

La densité et l'énergie en bouche, encore contenues, sont déjà impressionnantes. La générosité des fruits blancs et la tonicité des saveurs de mandarine forment un pas de deux exaltant ! Bien sûr, ce superbe Bienvenues-Bâtard-Montrachet aura besoin de temps pour s'ouvrir et se délier. Sa prodigieuse concentration l'amènera très loin et très haut. Monumental... et introuvable !

Vendu uniquement dans la caisse L'intégrale en 6 bouteilles

Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : coriandre, cerfeuil, citron vert et thé matcha. Fumée, pierre à fusil. Poires Comice et Conférence. Amande. Menthe, eucalyptus. Une touche de pain chaud.

Bouche : Enorme densité, beaucoup d'énergie sur des saveurs toniques de mandarine. Trame puissante et serrée. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Navarin de homard, turbot aux champignons, risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée