# Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2021

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 sophistication de sa palette aromatique, littéralement envoûtante, nous faisant voyager entre vergers luxuriants, parterres de fleurs aux essences envoûtantes et lointains marchés aux épices, n'a que peu d'équivalent.

Sur ce rarissime millésime 2021 (à la récolte occultée de moitié), son prodigieux dynamisme et son incroyable profondeur de bouche finissent de nous dire toute la noblesse de ses origines.

Chez Jacques Carillon, le Bienvenues-Bâtard-Montrachet est particulièrement rare, puisque le domaine n'en produit, selon les millésimes, que 1 à 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 (11 ares), les vignes d'une soixantaine d'années 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, à la fois, puissant et subtil. Ce splendide 2021 ne déroge pas à la règle, qui nous fait voyager dans quelques contrées imaginaires peuplées de vergers en fleurs, d'oasis luxuriants et de fascinants marchés aux épices. Bien sûr, ce Grand Cru est encore sur la réserve de sa jeunesse et nécessitera au minimum 7 ou 8 années de cave avant de commencer à déployer ses ailes de géant.

Mais déjà, après une bonne aération, on perçoit un peu de sa classe naturelle et de sa complexité, dans un style d'abord très délicat, puis de plus en plus sensuel, pour finir sur une trame puissante, vous emportant comme une lame de fond. Chèvrefeuille, fleurs d'amandier et de citronnier, miel d'acacia, baklava, poivres fins, baie de genièvre, réglisse, menthe et coriandre fraîches, fenouil et cerfeuil, jus de poire, pêche et prune verte, thé au jasmin, citron vert et fruit de la passion, pierre frottée, éclat d'amande torréfié… le voyage ne fait que commencer !

La densité et l'énergie en bouche, encore contenues, sont déjà

impressionnantes. La générosité savoureuse des fruits blancs et la tonicité des saveurs de marmelade aux agrumes et de poivres forment un pas de deux exaltant ! Bien sûr, ce superbe Bienvenues-Bâtard-Montrachet d'une profondeur exceptionnelle aura besoin de temps pour s'ouvrir et se délier. Sa prodigieuse concentration l'amènera très loin et très haut. Monumental… et introuvable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Jacques Carillon - Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - 2021

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant, subtil : chèvrefeuille, fleurs (amandier, citronnier), miel d'acacia, baklava, poivres, baie de genièvre, réglisse, menthe, coriandre, fenouil, cerfeuil, poire, pêche, prune verte, thé au jasmin, citron vert, fruit de la passion, pierre frottée.

Bouche : La densité et l'énergie en bouche sont déjà impressionnantes. Une générosité savoureuse des fruits blancs et la tonicité des saveurs de marmelade aux agrumes et de poivres. Une prodigieuse concentration.

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

## Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en carafe

## Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée