Domaine Leflaive - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2013

Pour les amateurs de grands blancs puissants et charpentés, le Grand Cru Bâtard-Montrachet est sans aucun doute le graal que l'on se doit de goûter au moins une fois dans sa vie. Là encore, le Domaine Leflaive a le privilège extraordinaire d'exploiter près de deux hectares du Grand Cru, sur des parcelles réparties à la fois sur le finage de Puligny et celui de Chassagne.

A Puligny, l'exposition au Levant apporte un supplément de finesse, tandis qu'à Chassagne les sols très caillouteux et l'exposition au Sud apportent au vin cette énergie tellurique, cette puissance et cette sensualité incomparables et tant recherchées.

Avec son printemps pluvieux et son été en demi-teinte, on le sait, 2013 ne fût pas en Bourgogne un millésime facile à négocier. Ce fût surtout un millésime de vigneron ! Des vignerons qui connaissent leur terroir et leurs vignes à la perfection, des vignerons qui savent se jouer des difficultés que réserve parfois Dame Nature, qui savent prendre des risques (calculés) et, au final, produire un grand raisin. Anne-Claude Leflaive était évidemment de cette « race » là !

Le vin se révèle d'une sensualité et d'une puissance de séduction hors normes. Fruits secs, fruits confits, fleurs blanches et jaunes, miel, crème, pralin : tout est en place pour ravir vos sens. Mais en bouche, on sait tout de suite que l'on est bien en compagnie d'un grand Bâtard-Montrachet, puissant, massif, dense, porté par une splendide trame minérale qui affine le vin et l'étire à l'infini.

Certainement le plus grand Bâtard-Montrachet du millésime, au potentiel de garde d'au moins 20 ans !

Un vin qui exige de la très haute gastronomie : navarin de homard et ses pommes de terres au romarin (grand classique de Bernard Pacaud), ravioles de langoustines, volaille de Bresse en demi-deuil...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leflaive - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : D'une incroyable profondeur : Fruits secs, fruits confits, fleurs blanches et jaunes, miel, crème, pralin, pierre frottée, brioche...

Bouche : Somptueux équilibre entre puissance et sensualité d'un côté, fraîcheur et tension de l'autre. Remarquable énergie du sol. Persistance hors du commun.

Accords mets-vins : Poularde de Bresse demi-deuil ou aux écrevisses, navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud, turbot rôti à la truffe...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage puis longue aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique