

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —

Batard Montrachet Grand Cru

AOP Bâtard-Montrachet Grand Cru, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Un mythe, un symbole, un élément du patrimoine bourguignon... le Grand Cru Bâtard-Montrachet, tout comme son voisin Le Montrachet, est tout cela en même temps.

Situé pratiquement dans les mêmes proportions sur les communes de Chassagne et Puligny, l'histoire raconte que le seigneur de Puligny aurait fait don de cette parcelle à son enfant illégitime, d'où le nom de Bâtard. Le nom Montrachet, quant à lui, est issu d'une dérivation de "Mont Rachaz" (1252) ou "Mont Chauve", en référence au caractère pierreux et dénudé de la colline (en ancien français, la "râche" signifiait "chauve").

SITUATION

L'appellation se situe à cheval sur les communes de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet au sud de la Côte de Beaune en Côte-d'Or.

TERROIR

Le terroir de ce grand cru est composé de sols bruns calcaires, sur marnes, avec calcaires lithiques et éboulis du Bathonien moyen.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C.

Elevage sur lies fines en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 12 et 14°C.

A déguster dans les 5 à 10 ans et plus.

DÉGUSTATION

Très belle robe jaune doré aux reflets paille.

Au nez, un bouquet qui révèle des arômes beurrés et briochés, des nuances d'abricots et de raisin secs, une touche anisée et une pointe de miel d'acacia.

Puissant et ample en bouche, elle présente une belle structure harmonieuse et veloutée. La finale, quant à elle, longue, aromatique et subtilement gourmande développe des notes confites et ambrées.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Asperges hollandaises.

Accord atypique : Gnocchis à la sauge et au beurre de truffe.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

