



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château des BACHELARDS, SAINT-AMOUR 2016 magnum

150cl magnum Rouge Beaujolais AOC Saint-Amour



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

Alexandra de Vazeilles, après une carrière de DRH aux Etats-Unis, est venue se former en France avant de tomber sous le charme de cette belle propriété historique de Fleurie dans le Beaujolais. Comtesse, vigneronne et maître de chai, elle a mis toute sa fortune et sa passion dans ses crus du Beaujolais, avec pour seule ambition de produire des grands vins. Le domaine est en appellations Fleurie (6 ha), Moulin-à-Vent (1,5 ha), et Saint-Amour (2,5 ha). Les sols sont composés d'arènes granitiques, de granites roses, schistes, sur argiles bleues. La viticulture est certifiée biologique et biodynamie. Les très belles notes dans la Revue des Vins de France, de 17/20 à 19/20, confirment ce très beau domaine !

le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Bachelards (Fleurie, Saint-Amour)

Comme de nombreuses régions viticoles européennes dont la Bourgogne avec la fameuse Romanée-Conti ou Le Clos de Tart, le Château des Bachelards doit son existence aux moines bénédictins. C'est en effet vers l'an 1100 que les moines de l'abbaye de Cluny créent l'une des nombreuses filles de Cluny, l'abbaye d'Arpayé et choisissent de planter son vignoble sur le lieu-dit Les Bachelards. Ils dessinent ainsi le clos qui existe encore, avec la maison XVIIe et les dépendances de l'abbaye qui, elle fut détruite à la Révolution. Fait exceptionnel, la famille Platet devenue ensuite Lombard-Platet, resta propriétaire du Château des Bachelards de 1793 à 2007 ! Pendant cette longue période, le Château des Bachelards est classé parmi les meilleurs domaines de la région, ses terroirs sont jugés comme remarquables, bien situés et bien exposés dans la littérature viticole foisonnante du XIXe siècle et sa qualité est reconnue. En témoignent les médailles d'argent obtenues aux expositions universelles de Londres et de Paris.

Début 2014, Alexandra de Vazeilles, diplômée de viticulture et d'œnologie acquiert le Château des

Bachelards, l'une des plus belles demeures traditionnelles du Rhône, un vignoble avec une grande majorité de très vieilles vignes, plantées avec des plantes de tout premier ordre. Le vignoble s'étend sur 12 hectares dont 6 hectares à Fleurie d'un seul tenant autour du château, le tout ceint par un clos. A quoi s'ajoutent des hectares à Saint-Amour et à Moulin-à-Vent. Alexandra de Vazeilles vinifie et élève également du Pouilly-Vinzelles, car elle aime le Chardonnay sur calcaire qui engendre des vins tendus et ciselés.

Le vignoble est certes replanté après le phylloxéra comme partout en France mais autre fait rare pour la région, peu de pieds de vignes ont été arrachés depuis et encore aujourd'hui beaucoup de vieilles vignes du domaine datent de 1910, l'âge moyen des vignes allant ainsi de 60 à plus de 100 ans. Les replantations se sont faites systématiquement à partir d'une sélection massale et aujourd'hui le domaine est planté entre 9 et 10 000 pieds/ha. En 2007, un nouveau propriétaire reprend le domaine et le convertit à la culture biologique ce qui est unique à Fleurie et fait ainsi du Château des Bachelards un précurseur en la matière. Le vignoble est donc certifié bio depuis 2007 et certifié biodynamique depuis 2015 par Demeter. Depuis 2017 le Château des Bachelards est également labellisé "Fermes d'Avenir".

Les vins du Château des Bachelards | Comtesse de Vazeilles sont aussi régulièrement salués par la critique internationale : – Les vins du millésime 2014, premier millésime vinifié et élevé par Alexandra de Vazeilles ont été primés par le Decanter World Wide Awards (DWAA). – 18/20. Ils ont aussi été reconnus par le Guide Vert des Meilleurs Vins de France de la RVF avec une note de 18/20, attribuée par Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde. Le domaine avait fait son entrée dans le Guide dès le premier millésime ce qui est très rare pour un nouveau domaine. L'année suivante soit dès 2015, nous avons reçu notre première étoile de la part du Guide et la meilleure note de l'appellation pour notre Fleurie. Cela place le Château des Bachelards parmi les 200 premiers domaines de France.

Le vin

Ce vin se caractérise par sa classe, sa longueur et sa fraîcheur. La robe est grenat profond et lumineux, au nez des arômes sont très floraux de pivoine et de rose avec des nuances de jacinthe. Le touché de bouche est velouté et les tanins sont soyeux. Le vin est sans lourdeur grâce à une trame fraîche qui le tient de bout en bout. La finale de cuir très fin est très originale et persistante. Garde à boire dès à présent sur le fruit et dans 10 ans également. Un Saint-Amour certes chic, mais de choc.

Vinous, qui est aujourd'hui la première revue mondiale sur le vin (Antonio Galloni / Wine Advocate et Tanzer). Le Château des Bachelards (Antonio Galloni / Wine Advocate et Tanzer). Le Château des Bachelards obtient les plus hautes notes pour l'ensemble de ses vins et même la plus haute pour son Fleurie. Josh Reynolds a même précisé que: "Based on the powerful yet graceful and balanced 2015s and equally fine but unfinished 2016s that Mme. de Vazeilles showed me, I'd place this estate among the top Beaujolais producers today."

La presse spécialisée en parle

Diplômée d'œnologie, Alexandra de Vazeilles a acquis cette jolie propriété en 2014. Elle a fait ses armes dans des domaines prestigieux en Bourgogne et dans le Bordelais. L'ensemble du vignoble, âgé de 60 à plus de 100 ans, est certifié en biodynamie depuis 2015. Une activité de négoce, toujours en raisins biologiques, complète la gamme, notamment avec un rare Pouilly-Vinzelles. Les vins, embouteillés en bouteilles bordelaises, cultivent leur différence, loin des canons des beaujolais souples et friands. Ici, les vins sont taillés pour la garde et possèdent de la profondeur. Le plus accessible est sans nul doute le saint-amour, au profil juteux. Les fleuries sont denses et serrés, à l'image du Clos, vin épicé qui ne se livre qu'après une longue aération. (RVF, vigneron de qualité et production de bon niveau, noté 1 étoile)

– 1/450. Pour Falstaff, la grande revue du vin en langue allemande, les vins obtiennent la meilleure note de l'ensemble des 450 vins des crus du Beaujolais avec la note de 94/100.

– 1/425. Bill Nanson, le célèbre critique britannique classe nos vins en tête de son classement des 425

vins de la région pour les deux millésimes.

– Vinous, la grande revue américaine du vin nous a également attribué la note de 94/100 pour les millésimes 2014 et 2015. Le Château des Bachelards obtient ainsi les plus hautes notes pour l'ensemble de ses vins des crus des Beaujolais et même la plus haute pour son Fleurie et ce, pour les millésimes 2014 et 2015. Josh Reynolds précise que: "Based on the powerful yet graceful and balanced 2015s and equally fine but unfinished 2016s that Mme. de Vazeilles showed me, I'd place this estate among the top Beaujolais producers today. ". – Blind Tasting qui représente la nouvelle génération de dégustateurs et de sommeliers place le Fleurie du Château des Bachelards parmi les plus grands vins du monde avec 95/100.

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% gamay
- **Appellation principale** : AOC Saint-Amour
- **Terroir** : Le terroir est de granit rose décomposé ainsi que de veines argileuses et le système racinaire des vignes est plongeant. Le terroir est profond.
- **Vignoble** : Vieilles vignes en sélection massale de 40 à 60 ans plantées sur Riparia Gloire et Vialla. Très haute densité de 10 000 pieds/ha. Rendements faibles et qualitatifs de 32 hl/ha.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Cueillette manuelle dans des caissettes de 16kg, réception de vendanges par gravité, éraflage total, vinification en cuve béton brute, macération de 28 jours.
- **Elevage** : Elevage de 24 mois en foudres et en demi-muids de 500 litres afin de préserver à la fois sa fraîcheur et de conforter sa matière.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse