

# Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 Vincent Girardin



Bâtard-Montrachet est un Grand Cru de 11 ha seulement, lové en Côte de Beaune exclusivement consacré aux blancs ! Qui de mieux que Vincent Girardin pour découvrir cette appellation d'exception, surtout en 2009 ? Simplement extra-ordinaire !

Type	<b>Blanc</b>
Producteur	<b>Vincent Girardin</b>
Région	<b>Bourgogne</b>
Cépage	<b>Chardonnay</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>10-12°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2025</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le Bâtard-Montrachet est merveilleusement texturé, frais et vibrant. Il possède une tension remarquable et beaucoup de netteté, sur des arômes de fruits qui semblent se révéler avec beaucoup de naturel de la bouche, moyennement puissante. Les arômes de pierre mouillée sont plus présents en finale. À boire à partir de 2014. »

## Critiques et Notes

### Robert Parker's Wine Advocate : 94 points

« Le Bâtard-Montrachet est merveilleusement texturé, frais et vibrant. Il possède une tension remarquable et beaucoup de netteté, sur des arômes de fruits qui semblent se révéler avec beaucoup de naturel de la bouche, moyennement puissante. Les arômes de pierre mouillée sont plus présents en finale. À boire à partir de 2014. »

**Bettane & Desseuve : 3 étoiles ' 'Production de haute qualité /  
Référence dans son secteur'**

À propos du domaine : « Originaire de Meursault, Éric Germain, ex-bras droit de Vincent Girardin, dirige avec aplomb ce négoce bourguignon qui sélectionne ses vigneron, vendange et élève ses vins. À côté de cela, il gère la partie achetée à l'ex-domaine Vincent Girardin, jouant ainsi sur deux registres. Les 2011 ont une vraie personnalité et les 2012 continuent sur la lancée. »

## **La Revue du Vin de France : 1 étoile 'Star en devenir ou vigneron de qualité'**

À propos du domaine : « Vincent Girardin, qui avait créé sa maison en 1992, puis l'avait portée au sommet, a décidé de tourner la page en 2012. Les vignes ont été vendues et la maison a été reprise par la Compagnie des Vins d'Autrefois. La structure reste en place, de même que l'équipe technique avec, à sa tête, Eric Germain. Au regard des vins que nous avons dégustés, ils demeurent à un excellent niveau. »

## **Notes de dégustation**

Un enfant du pays, une conversion récente à l'agriculture biologique et une maison mondialement connue, rien ne semble devoir perturber la belle destinée de ses cuvées. Le Bâtard-Montrachet 2009 est à le fleur de l'âge et les quelques années en bouteille auront permis à toute la complexité de se révéler, sans jamais verser dans la vulgarité, il s'agit tout de même d'un Grand Cru bourguignon ! Exclusivement dédié au cépage chardonnay, c'est une merveille, et Vincent Girardin a pour ce millésime reçu 94 points du Wine Advocate, l'équipe de Robert Parker ! Dans le verre, le vin est d'un bel or brillant, reflétant déjà les quelques années de vieillissement, et le nez confirme ! Arômes de miel de noisettes, de fruits à chair jaune... Tout y est, et on décèle des notes minérales en arrière plan, pour que le plaisir soit complet. La bouche est d'une texture à couper le souffle, enveloppante et soyeuse, toute de délicatesse vêtue. Les arômes se bousculent sans jamais s'altérer, les fruits, les épices, les premières notes d'oxydation, incroyable ! La minéralité revient en finale, amenant une élégance rarement égalée, amenant cette cuvée au sommet ! Un dernier conseil, ne le servez pas trop froid ! 12 degrés, une volaille de Bresse à la crème, ou un poulet façon Gaston Girard, l'accord est parfait !

## **Domaine**

Ainsi peut-on qualifier Vincent Girardin, enfant du pays qui dès l'âge de 19 ans décide de voler de ses propres ailes. Parti de 2 hectares (seulement) à Santenay, il a su élever la qualité de ses vins au meilleur niveau. Il aura cherché longtemps comment illustrer la typicité des grandes appellations bourguignonnes.

## **Un Grand Cru solaire**

Le Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 est exclusivement issu de chardonnay, mais les vignes affichent l'âge respectable de 65 ans ! Le vignoble, sis entre puligny Montrachet et Chassagne Montrachet est exposé à l'est en pente légère sur des sols argilo-calcaires riches en éboulis, un environnement idéal pour le cépage ! Les vendanges manuelles font l'objet d'une rigoureuse sélection sur pieds avant l'arrivée au chai et le passage en pressoir pneumatique. L'extraction se fait très lentement pour que les baies puissent exprimer toute leur complexité. Le vin est ensuite mis en futs de chêne français de 228 litres dont 30 % sont neufs pour deux fermentations successives (alcoolique et malolactique), uniquement grâce aux levures indigènes pendant 20 mois. Un mois avant la mise en bouteilles, on assemble et un passage en cuve permet au vin de bien 's'homogénéiser'. La mise se déroule selon le calendrier lunaire après un léger filtrage.