

Château des Bachelards

Rhône



Crédit photo : Château des Bachelards (Château des Bachelards)

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Le Château des Bachelards est un domaine viticole d'exception de 18ha situé à Fleurie. Sans recours à la chimie depuis 2007, le Château fût un des pionnier de la Biodynamie dans la région; est triplement certifié en agriculture Biologique et Biodynamique.

Description

« En buvant les vins bio et biodynamiques certifiés Demeter du Château des Bachelards vous faites partie de la solution et non du problème et nous vous en remercions. »

UN PETIT CHATEAU AU GRAND HERITAGE, DES VIGNES VIVANTES, DES SOLS RESPECTÉS ET DES VINS ICONIQUES.

Fondé vers l'an 1100 par les moines bénédictins de Cluny, le Château des Bachelards est un domaine viticole d'exception situé à Fleurie, au nord du Beaujolais. S'étendant sur 18 hectares, dont 7 d'un seul tenant autour du château en AOC Fleurie, le domaine compte également des parcelles en Beaujolais Villages, Saint-Amour et Moulin-à-Vent.

Pionnier de la biodynamie dans la région, le Château des Bachelards cultive ses vignes sans aucun recours à la chimie depuis 2007. Son engagement est reconnu par une triple certification : agriculture biologique (FR-BIO-15), Demeter et Biodyvin. Le clos des Bachelards, seul monopole de Fleurie, est cultivé comme un jardin, favorisant un écosystème riche où vignes, haies et agroforesterie coexistent harmonieusement pour préserver l'équilibre naturel du biotope.

Afin de magnifier notre terroir, notre domaine ne pratique ni macération carbonique, ni semi-carbonique, ni thermovinification. Il n'utilise aucune levure artificielle. Les vins ont leur propre identité et ne ressemblent qu'à eux-mêmes, ils sont du lieu.

UN ENGAGEMENT FORT POUR UN VIGNOBLE VIVANT

Le Château des Bachelards perpétue une viticulture exigeante et respectueuse, inspirée du savoir-faire des moines clunisiens. Chaque décision est guidée par la volonté de révéler l'expression la plus pure du terroir :

- Densité de plantation élevée (10 000 pieds/ha) et rendements limités pour garantir des vins complexes et profonds.
- Agroforesterie et biodiversité : haies, couverts végétaux et présence naturelle d'abeilles favorisant l'équilibre des écosystèmes.
- Vieilles vignes en sélection massale, préservant le patrimoine génétique du Gamay.
- Viticulture biologique et biodynamique : taille respectueuse du flux de sève, travail selon les cycles lunaires, vendanges manuelles et réception gravitaire.
- Vinifications longues et naturelles : uniquement avec des levures indigènes, sans macération carbonique, semi-carbonique ou thermovinification.
- Élevages soignés et précis : amphores, cuves béton, foudres et demi-muids sont utilisés pour sublimer le terroir.

DES VINS ACCLAMÉS PAR LA CRITIQUE

Les vins du Château des Bachelards allient l'élégance de la Bourgogne à la gourmandise de la Vallée du Rhône, offrant une expression unique du Gamay. Leur qualité exceptionnelle leur vaut les plus hautes distinctions. Le Clos des Bachelards, unique monopole de Fleurie, a été récompensé par des notes de 97 et 98/100 par James Suckling, affirmant ainsi son rang parmi les grands vins français.

LE CLOS DES BACHELARDS : UN JARDIN VIGNERON

Au cœur du domaine, le Clos des Bachelards est un véritable écrin de nature, cultivé

avec une attention méticuleuse et dans le plus grand respect des principes de la biodynamie. Enclavé et protégé, ce clos est travaillé comme un jardin, où chaque pied de vigne bénéficie d'un soin particulier. Ce microcosme vivant favorise une biodiversité exceptionnelle qui enrichit la complexité des vins et révèle toute la singularité de ce terroir d'exception.

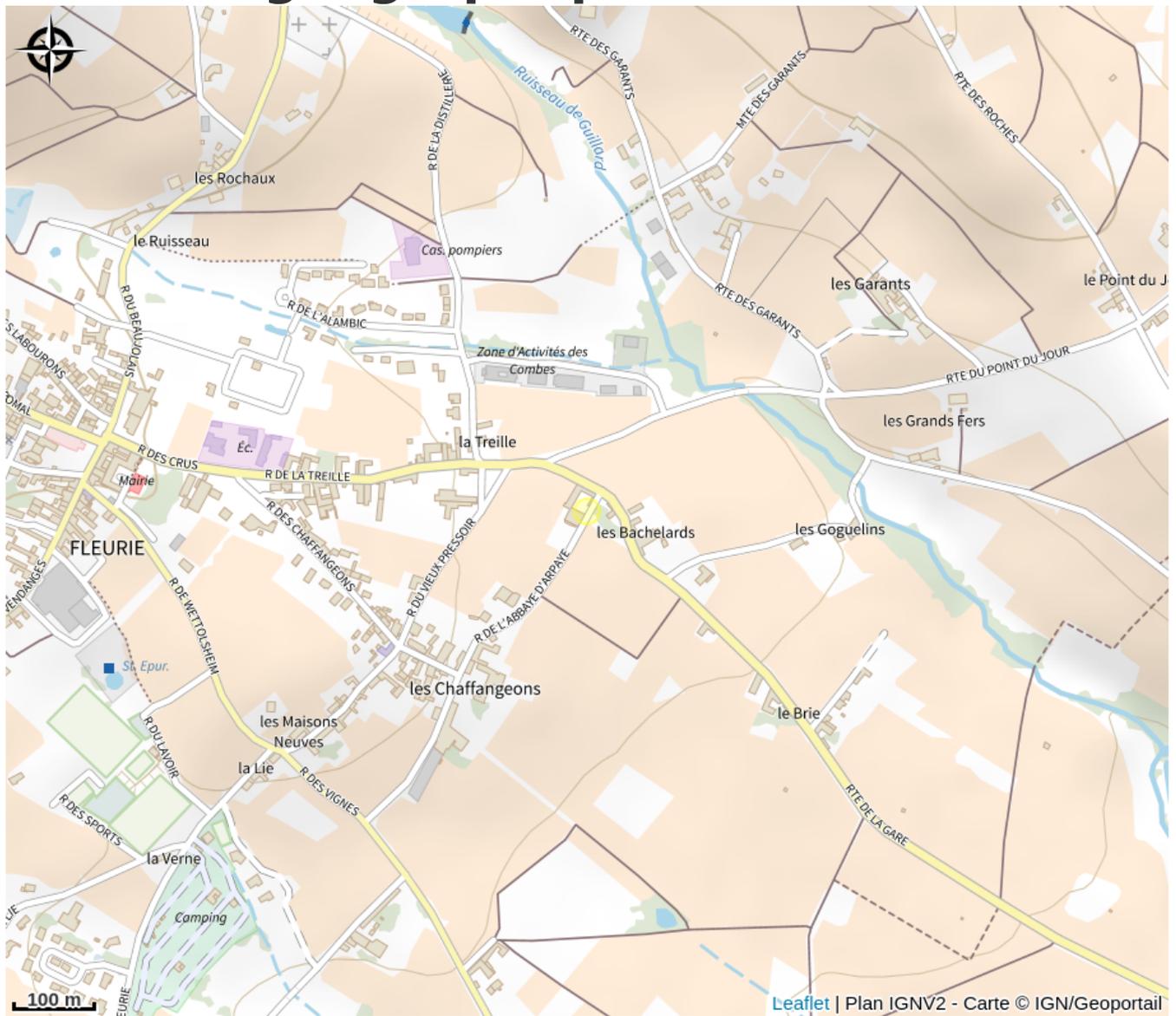
DES EXPERIENCES OENOTOURISTIQUES UNIQUES

Au Château des Bachelards, chaque visite est une immersion dans l'univers de la biodynamie et du vin vivant.

Marjolaine, responsable œnotourisme, est ravie de vous accueillir tout au long de l'année pour faire découvrir le domaine et son savoir-faire. Lors des visites, elle vous accompagne à travers les vignes et le chai, partageant les secrets de la biodynamie et de l'élaboration de ces grands vins.

Que vous soyez amateur de grands crus ou simplement curieux de découvrir un vignoble hors du commun, le Château des Bachelards vous ouvre ses portes pour une expérience authentique et inoubliable.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 31/12/2025 de 9h à 17h.

Fermé le dimanche.

Fermeture exceptionnelle le 14 juillet.

Une réservation est préférable afin de vous offrir un accueil de qualité.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement en ligne

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visites guidées, Livraison à domicile, Boutique en ligne, Click & Collect

Fiche mise à jour par Beaujolais Tourisme le 02/04/2025

Contact

Château des Bachelards

509 rue de l'abbaye d'Arpayé

lieu dit "Les Bachelards"

69820 Fleurie

Tél. 09 81 49 47 00

contact@chateau-bachelards.com

<http://www.chateau-bachelards.com>