

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2018



Issue de vignes de chenin d'une douzaine d'années, plantées majoritairement sur des coteaux argilo-calcaires dominant la Vienne, cette cuvée Domaine, produite en très petite quantité, bénéficie de la même vinification que sa grande sœur de La Croix Boissée.

Après un tri rigoureux des baies et un pressurage lent et délicat, le moût est vinifié et élevé pendant 7 mois en grands fûts de 600 litres, les Baudry veillant à ce que leurs blancs conservent une vraie tension et toute leur pureté d'expression. Ici, on laisse la fermentation malo-lactique s'opérer tranquillement : celle-ci, doublée à un élevage précis et peu marqué, va contribuer à donner au vin volume en bouche et souligner son identité aromatique.

Sur ce millésime 2018 naturellement riche et solaire, les Baudry ont parfaitement maîtrisé la maturité du chenin : la concentration des arômes est bien là, la rondeur en bouche aussi, mais on perçoit également ce caractère frais et tonique puis délicatement salin des grands blancs de Loire issus de sols calcaires.

Au final, ce Chinon blanc se révèle à la fois très savoureux et follement entraînant. Le bouquet, expressif et naturel, conjugue les agrumes, la pomme croquante, la poire, le raisin, l'acacia, les fleurs d'eau et la menthe.

En bouche, on retrouve une belle sensation d'équilibre entre maturité et fraîcheur, expression du fruit et identité du sol. D'un côté, on aime cette matière charnue et cette douceur fruitée, parcourue d'une touche acidulée aux saveurs de pomme Granny et de rhubarbe. Mais on trouve aussi une dimension saline, subtilement crayeuse, qui affine et donne au vin une incroyable énergie. « En avant toute ! », voilà ce que semble nous clamer le vin avec enthousiasme.

Ce rare Chinon blanc ravira les amateurs de chenins secs de Touraine, à la fois gourmands et tendus, à déguster tout au long d'un repas, en démarrant par une terrine de poissons, suivie de cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards, ou d'un poisson poché accompagné d'un gratin de poireaux ou d'une purée de céleris. Sans oublier, un joli fromage de chèvre frais : le tour est joué !

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Fruité et frais : les agrumes (citron vert, pamplemousse), la pomme croquante, la poire, le raisin, l'acacia, les fleurs d'eau et la menthe. Une touche acidulée de rhubarbe.

Bouche : Très cohérente : une matière charnue à la douceur fruitée, parcourue d'une touche acidulée aux saveurs de pomme Granny et de rhubarbe. Belle dimension saline, crayeuse, beaucoup d'énergie.

Accords mets-vins : Terrine de poisson froide ou tiède. Cannelloni ricotta-épinards. Saumon au four sur un lit d'épinards. Chèvre plutôt opulent.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Certifiée Biologique, principes
bio-dynamiques