

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2019



Nous voici au cœur du vignoble de Vouvray dans un des clos historiques de l'appellation. C'est l'abbé Baudoin qui décida de planter en chenin, dès le début du 18ème siècle, ce très beau terroir d'argiles et de craies blanches. Après avoir été décrété « Premier Grand Cru » à la fin du 19ème siècle, le Clos Baudoin fut ensuite longtemps la propriété du Prince Poniatowski.

Depuis 2006, François Chidaine est l'heureux propriétaire de cette parcelle de 3 hectares, après en avoir été pendant plusieurs années le métayer et le vinificateur. Le vigneron s'emploie depuis à redonner ses lettres de noblesses à ce superbe Vouvray Sec. Il y imprime son style, d'une grande sobriété, mais tout en finesse et précision. Si bien que le Clos Baudouin nécessite souvent plusieurs années de garde avant de se livrer pleinement.

Les sols souvent minces (25 à 30 centimètres) et le contact des vignes avec la roche-mère calcaire contribuent largement à donner au vin cette verticalité et cette tension absolument parfaites. Une fraîcheur de tous les instants que l'on retrouve même sur un millésime solaire et concentré comme 2019. Vous ne trouverez ici aucune opulence mais bien ce souffle et cette intensité minérale si caractéristiques du Clos Baudoin.

Bien sûr, la superbe maturité du fruit se ressent dans des notes de pommes Boskoop et Granny Smith, de kaki et de goyave. Mais c'est bien la fraîcheur qui jaillit du verre, sur de petites fleurs blanches et de nombreuses herbes fines, entre cerfeuil, menthe sauvage, sauge et estragon. Viennent ensuite la tonicité des agrumes, la rhubarbe et une fine nuance iodée. Les vieilles vignes, parfois centenaires, ont su parfaitement résister aux fortes chaleurs de l'été, allant puiser dans les argiles puis les calcaires, humidité, fraîcheur et cette dimension épicée qu'elles ont parfaitement su transmettre au chenin.

On retrouve en bouche une superbe énergie : on croque dans la pomme juteuse et finement acidulée, on pense aussi à la fraîcheur de la rhubarbe ou de la branche de céleri. D'une grande pureté d'eau, le vin avance sans cesse, il se propulse jusqu'à cette finale particulièrement intense, entre sel marin, bergamote et poivre de Sichuan. Quelle percussion salivante ! Quelle longueur !

Vous noterez que ce superbe Clos Baudoin est désormais classifié en Vin de France : aussi aberrant que cela puisse paraître, le vin qui est, de l'avis de tous, l'un des plus beaux Vouvrays secs, a été contraint de quitter l'appellation. Décision inique d'un syndicat des vins de Vouvray au prétexte qu'il est vinifié (avec le talent que l'on sait !) dans le chai de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

François Chidaine... qui se situe sur l'autre rive, sur la commune limitrophe de Montlouis...

Dans tous les cas, des Vins de France comme ce splendide Baudoin 2019, nous en redemandons !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Mûr et énergique : pommes
Boskoop et Granny Smith, kaki et goyave.

Petites fleurs blanches, herbes fines,
entre cerfeuil, menthe sauvage, sauge et
estragon. Agrumes, rhubarbe et une fine
nuance iodée

Bouche : Superbe énergie : on croque
dans la pomme juteuse et acidulée,
fraîcheur de la rhubarbe ou de la branche
de céleri. Belle pureté d'eau, le vin
avance, finale intense, entre sel marin,
bergamote et poivre de Sichuan.

Accords mets-vins : Bar ou sole, crustacés
dans des préparations simples
aujourd'hui. D'ici 5 ou 10 ans, on
s'autorisera des préparations crémeuses,
de la truffe, des épices douces (safran,
curcuma...)



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou
carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique