

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2015



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 profondes 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.

La réussite exceptionnelle du millésime 2015 le rend d'ores et déjà plus expressif qu'à l'accoutumée, mettant en avant son caractère floral et sa puissance contenue. La belle maturité de fruit, sur de fines notes exotiques et de crème de citron, s'accompagne d'une agréable sensation de fraîcheur en bouche. La matière et l'énergie sont bien là et nous font dire que ce vin a de très belles années devant lui.

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 François Chidaine, qui se situe sur la commune limitrophe de Montlouis... Jalousie, quand tu nous tiens !

Quoiqu'il en soit, des Vins de France comme ce Clos Baudoin, nous en redemandons !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Aérien et très élégant. Floral (acacia, tilleul, camomille), pomelos, poire coing. Délicates notes légèrement crayeuses et fumées.

Bouche : Fraîcheur et puissance contenue. Toucher soyeux, belle percussion minérale, beau fruit mûr. Allonge salivante et tendue. Beaucoup de potentiel de garde.

Accords mets-vins : Bar ou sole, crustacés dans des préparations simples aujourd'hui. D'ici 3/5 ans, on s'autorisera des préparations crémeuses, de la truffe, des épices douces (safran, curcuma...)



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique