Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2021

Sur ce millésime 2021 aux très faibles rendements, Mathieu a décidé de ne pas isoler la toute petite récolte de la Croix-Boissée et d'assembler les raisins de son terroir-phare dans une cuvée unique de Chinon Blanc « Le Domaine ». On retrouve donc ici des chenins issus des coteaux argilo-calcaires dominant la Vienne, ainsi que de la petite parcelle de 50 ares sur la Croix-Boissée, avec ses sols peu profonds et sableux, sur un sous-sol très calcaire. Des raisins de fort noble origine qui renforcent la complexité et la tension minérale du vin.

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

L'année 2021 n'aura pas épargné les vignerons en termes de conditions météorologiques éprouvantes. Entre le gel du printemps, qui a grevé une partie non négligeable de la récolte future, puis le temps maussade et humide du début d'été, qui a favorisé la pression du mildiou, Mathieu et ses équipes ont du redoubler d'efforts à la vigne pour accompagner la croissance et la maturation des chenins. Fin septembre, ils ont eu néanmoins la satisfaction de récolter de beaux raisins, certes peu nombreux mais très équilibrés, avec des aromatiques fines, de la concentration et de belles acidités. Promesse d'un blanc expressif, gourmand et frais.

Au nez, ce tout nouveau Chinon "Le Domaine" vous fait survoler Cravant les Coteaux, le tuffeau et les caves fraiches de Touraine. Il est subtilement minéral et d'une fraicheur immense. On n'abandonne jamais tout à fait cette sensation de craie mâtinée de sels. Un deuxième rideau olfactif s'ouvre sur des vignes verdoyantes et enherbées. Ces notes chlorophylliennes ciselées et énergisantes évoquent les cosses de haricots ou de petits pois frais, les feuilles de céleri, le cerfeuil mais aussi les fleurs d'eau et les herbes hautes des bords de Loire. De ce souffle frais et printanier jaillissent maintenant des arômes de poire et de pomme croquantes et juteuses.

Ce chinon blanc est réellement à la croisée des chemins entre puissance et dentelle, entre fraicheur et délicate amertume. On marche sur cette crête d'albâtre qui évoque intensément le tuffeau mais aussi les argiles qui l'ont vu naitre. La trame, d'abord ample, se fait ensuite de plus en plus crayeuse, effilée, empreinte d'une stimulante salinité. Celle-là même qui

allonge la structure d’un vin. La bouche est salivante, proposant d’élégantes nuances suggérant l’essence de fleur blanche et les peaux d’agrumes. La finale est droite, elle aussi, totalement ancrée dans le terroir. Du début à la fin, ce Chinon blanc reflète avec franchise son lieu de naissance.

Après 2 ou 3 ans de cave, on se régalera en l’associant à une soupe de lotte au lard fumé ou une blanquette de poissons au safran. Gageons encore que des rillons de Touraine ou une andouillette au Chaource lui conviendront également très bien. Pour l'accompagnement, on pense à une jardinière de légumes de printemps, des pointes d’asperges vertes rissolées ou encore un gratin de côtes de blette.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Frais et gourmand : craie humide, sel marin, fleurs d'eau, des notes chlorophylliennes de cosses de haricots ou de petits pois frais, de feuille de céleri, de cerfeuil, poire, pomme croquante, peaux d'agrumes

Bouche : Bel équilibre entre puissance et dentelle, entre fraicheur et délicate amertume. La trame, d'abord ample, se fait ensuite de plus en plus crayeuse, effilée, empreinte d'une stimulante salinité. Finale droite, animée par les agrumes salés

Accords mets-vins : Une soupe de lotte au lard fumé, un parmentier de cabillaud ou une blanquette de poissons au safran. Des rillons de Touraine ou une andouillette au Chaource. Une jardinière de légumes, des pointes d'asperges vertes rissolées, un gratin de côtes de blette

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques