Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2022

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 noblesse à ce superbe terroir, qui ne peut malheureusement plus revendiquer l'appellation Vouvray, pour de sombres querelles de clocher dont nous vous épargnerons les détails. François 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 plutôt 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 plutôt solaire et concentré comme 2022. Vous ne trouverez ici aucune opulence mais bien ce souffle et cette intensité minérale si caractéristiques du Clos Baudoin.

Après un pressurage très doux, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids. Le résultat est bluffant de pureté et de sapidité.

Le nez, expressif et raffiné, marie à merveille fraîcheur végétale et douceur gourmande. La pomme mûre, le miel doux et floral, le tilleul mais aussi la menthe fraîche, le cerfeuil ou l'estragon s'installent rapidement. Le deuxième rideau s'ouvre sur des parfums de fruits secs, noisette en tête. La matière semble enfin s'épaissir pour se faire plus charnue autour de notes de gelée de coing et d'abricot sec.

L'attaque crayeuse, durablement saline, n'oblitère pas une texture ample, presque huileuse. En filigrane, le miel d'acacia caresse les papilles avant l'apparition en milieu de bouche de la pâte de coing et d'abricot. Le jus, très gourmand, invite ensuite la pomme Golden ainsi que la pulpe d'orange et de mandarine à rejoindre la danse. La finale poudreuse, délicatement fumée, est centrée sur une matière minérale et saline. D'une sapidité stupéfiante, avec sa relance citronnée, elle nous invite irrésistiblement à y revenir !

A table, on recommandera des plats crémeux ou délicatement épicées. Une omelette oseille-saumon ou une crème d’asperge au lait de coco et poulet seront les parfaits compagnons de ce chenin vibrant et salin. En fin de repas, optez pour un Saint-Marcelin ou encore un Sainte-Maure.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Expressif et raffiné : pomme mûre, miel doux et floral, tilleul, menthe fraîche, cerfeuil, estragon, fruits secs (noisette en tête), gelée de coing, pâte de fruit à l'abricot.

Bouche : Texture ample, presque huileuse, attaque crayeuse, durablement saline, miel d'acacia, pâte de coing et d'abricot, jus gourmand (pomme Golden, jus d'orange, de mandarine). Finale sapide, saline et poudreuse, délicatement fumée, relance citronnée.

Accords mets-vins : Des plats crémées ou délicatement épicées. Une omelette oseille-saumon ou une crème d'asperge au lait de coco et poulet seront les parfaits compagnons de ce chenin vibrant et salin. En fin de repas, optez pour un Saint-Marcelin ou encore un Sainte-Maure.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique