

Domaine Bernard Baudry - Chinon Grézeaux - 2021



Si nous avons le plaisir de vous proposer chaque année quelques-unes des très rares bouteilles de blancs du Domaine, c'est bien sûr par leurs rouges, issus de cabernet franc, que Bernard Baudry et son fils Mathieu ont construit leur excellente réputation.

L'excellent terroir des Grézeaux occupe une butte aux sols caillouteux de graves alluvionnaires qui fait face au Domaine familial. C'est ici que l'on trouve les plus vieilles vignes de la famille, plantées dans les années 1950. Les vieux pieds de cabernet franc s'immiscent en profondeur dans les sous-sols argilo-siliceux. Les méthodes culturales biologiques et biodynamiques, en vigueur depuis longtemps chez Baudry, participent à la vitalité de ces vieilles vignes.

Les raisins naturellement denses et concentrés sont vinifiés en cuves ciment, pendant une vingtaine de jours. Le vin est ensuite élevé toujours en cuves ciment, pendant une quinzaine de mois, jusqu'à sa mise en bouteille au printemps. Après quasiment deux années en bouteille, le vin a énormément gagné en harmonie et en équilibre : sur un millésime 2021 où il n'était pas facile d'aller chercher les justes maturités, les Baudry signent ici une réussite enthousiasmante, un vin intense, expressif et parfaitement ancré dans son terroir.

Le nez, puissant, s'ouvre sur des notes de cerise et de pruneau, de tabac brun, de fumée et de suie. Une touche sanguine précède des évocations de cuir, de graphite et de fonte chaude. L'atmosphère se fait ensuite plus florale et plus fraîche, autour d'évocation de rose rouge et de pivoine, de ronce, de sous-bois humide, de mycéliums et d'écorce. Une touche camphrée précède une note fraîche et énergisante d'eucalyptus. Viennent encore l'encre de Chine et la baie de genièvre. On aime ce nez complexe et disert.

Ce qui frappe immédiatement en bouche, c'est la sensation d'équilibre souverain. Tout s'entremêle ici avec beaucoup de naturel : quetsche et cerise Burlat, confiture de tomate et tomate séchée, poivre noir et baie de genièvre, tulipe et pivoine, encre et réglisse. La qualité et la maturité des tannins sont remarquables, tout comme la précision de définition des contours de bouche. La matière est à la fois fuselée, tendue, portée par des tannins parfaitement mûrs. L'imprégnation minérale aux accents de mine de crayon dynamise encore le milieu de bouche. La finale est intense, très active et particulièrement persistante. Vos sens grésillent, vos papilles s'empourent de plaisir.

Ce superbe parcellaire de Cravant les Coteaux revendique haut et fort son appartenance à son lieu de naissance. Jeune, il se goûtera fort bien avec

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une viande des Grisons, du jambon d'Auvergne ou un Saint-Nectaire fermier. Plus tard, on optera pour un onglet de bœuf servi avec une sauce marchand de vin, ou une saucisse de Morteau aux lentilles. Autre option, un Navarin d'agneau berrichon de l'Indre, pour rester local, accompagné de petits légumes nouveaux.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Grézeaux - 2021



Dégustation et accords

Robe : Grenat profond

Nez : Puissant et complexe : cerise, pruneau, tabac brun, fumée, suie, touche sanguine, cuir, graphite, fonte chaude, rose rouge, pivoine, ronce, sous-bois humide, mycéliums, écorce, touche camphrée, eucalyptus, encre de Chine, baie de genièvre.

Bouche : Equilibre souverain, quetsche, cerise Burlat, confiture de tomate, tomate séchée, poivre noir, baie de genièvre, tulipe, pivoine, encre, réglisse, matière fuselée, tendue portée par des tannins mûrs, graphite. Finale intense, très active et persistante.

Accords mets-vins : Jeune, une viande des Grisons, jambon d'Auvergne ou Saint-Nectaire fermier. Plus tard, onglet de bœuf avec une sauce marchand de vin, ou saucisse de Morteau aux lentilles, un Navarin d'agneau berrichon de l'Indre de petits légumes nouveaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biologique et biodynamique