

## Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2016



Nous voici au cœur du vignoble de Vouvray dans un des clos historiques de l'appellation. C'est l'abbé Baudouin 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 Baudoin nécessite souvent plusieurs années de garde avant de se livrer pleinement.

Malheureusement, les vieilles vignes du Clos n'ont pas non plus été épargnées par le terrible gel d'avril 2016, et la récolte, bien que superbe en termes de concentration et d'équilibre des raisins, fut franchement famélique. Là encore, moins de 5 hectolitres par hectares contre 40 en temps normal... Ce Clos Baudoin 2016 affiche une élégance toute princière. Floral, délicatement épicé et miellé au nez, il se livre en bouche, tout en puissance contenue. La belle maturité de fruit s'accompagne d'une agréable sensation de fraîcheur et d'une salinité qui n'en finit pas de titiller vos papilles. De la structure, un très beau fruit, une belle assise minérale : tout est là pour faire de Clos Baudoin un grand vin de garde, pour 15 ans au moins.

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 l'autre rive, sur la commune limitrophe de Montlouis... Jalousie, quand tu nous tiens...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Aérien et très élégant. Floral (acacia, tilleul, camomille), pomelos, poire coing, une touche de fruit de la passion. Délicates notes légèrement crayeuses et fumées.

Bouche : Fraîcheur et puissance contenue. Toucher soyeux, presque onctueux, sur la maturité soutenu par une belle percussive minérale, beau fruit mûr. Allonge salivante et tendue.

Accords mets-vins : Bar ou sole, crustacés dans des préparations simples aujourd'hui. D'ici 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 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique