# Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2017 - blanc




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.

L'été chaud et sec en 2017 a permis au raisin, vendangé dès la 2ème semaine de septembre, d'atteindre un haut niveau de maturité, rendant ce Clos Baudoin plus expressif que sur des millésimes plus frais. Il n'est d'ailleurs pas sans rappeler le très beau 2015. Mais ici, les vieilles vignes, enracinées très en profondeur, résistent parfaitement à la chaleur, allant puiser dans les argiles puis les calcaires, humidité, fraîcheur et éléments minéraux.

Toujours aussi pur et floral dans son premier nez (fleurs blanches, iris, mimosa), délicatement épicé avec une fine touche de miel d'acacia, il se livre en bouche, tout en puissance contenue, sur un registre de fruits blancs frais et de pulpe d'agrumes. Ici, volupté et tension s'entremêlent admirablement bien. La belle maturité du 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 percussion minérale : tout est là pour faire de ce 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… Sans commentaire…

Dans tous les cas, des Vins de France comme ce Clos Baudouin 2017, nous en redemandons ! Une seule ombre au tableau, le Clos Baudoin a, une nouvelle fois, été touché par le gel en 2017 : les quantités disponibles sont malheureusement très limitées.

**Quantité limitée à 2 bouteilles par client**

**Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2017 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Or clair, reflets verts

**Nez :** Aérien et très élégant. Floral (acacia, tilleul, iris), citron vert, pomelos, poire, coing, une touche de fruits jaunes. Délicates notes légèrement crayeuses et fumées.

**Bouche :** Fraîcheur et puissance contenue. Toucher soyeux, presque onctueux, sur la maturité soutenue par une belle percussion minérale. 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 préparation crémeuses, de la truffe, des épices douces (safran, curcuma...)

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération d'une heure ou rapide carafage

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Chenin

**Culture :** Biologique et bio-dynamique