

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2024 - blanc



En 2021, du fait de rendements faméliques, Matthieu avait fait le choix de ne pas isoler la récolte du terroir star de la Croix-Boissée et de vinifier une seule cuvée de Chinon blanc, baptisée Le Domaine. Séduit par le résultat, c'est une cuvée qui a désormais pleinement sa place dans la gamme et que l'on retrouve avec beaucoup de plaisir sur ce millésime 2024.

Matthieu assemble des chenins issus de vignes d'une bonne quinzaine d'années de différentes parcelles aux terroirs typiques de Chinon, mêlant sols argilo-calcaires et argiles à silex. S'ajoute une sélection des plus belles grappes d'une 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 du vin.

Le millésime 2024 se distingue par une expression plus dense, plus profonde et épicée, tout en conservant la pureté et la précision qui caractérisent le style du domaine. Sans parler d'une touche florale à la douceur et la délicatesse irrésistibles, qui complète la signature d'un millésime de haut vol.

La robe, d'un or clair et lumineux, attire immédiatement le regard par son éclat. Le nez s'ouvre sur une belle maturité de fruits autour de la gourmandise lascive d'une poire Williams bien juteuse, d'une compote de pommes, complétées par des notes d'écorce d'amande et de noisette. Une dimension végétale noble s'invite ensuite, rappelant les fanes de légumes-racines et la livèche. Les agrumes, d'abord discrets, s'affirment progressivement à l'aération : d'abord la mandarine, le citron jaune, le pamplemousse puis vient l'orange et même un soupçon d'orange sanguine. Le bouquet gagne encore en complexité avec des touches de miel, de bonbon à l'anis, de nuances subtilement mentholées rafraîchissantes. On distingue maintenant une touche balsamique évoquant des résineux, la bergamote, le tout adouci de quelques notes de fleurs blanches et une pointe de violette. L'ensemble est à la fois profond, délicat et singulier.

La bouche est ample, charnue, dotée d'une bonne mâche. Les fruits blancs compotés dominent, accompagnés de saveurs stimulantes d'agrumes mêlant citron, orange et pamplemousse. Mais c'est surtout la dimension épicée qui dynamise le cœur de bouche et donne à ce millésime sa véritable signature : le safran, le curry, le ras el hanout, le cumin et une pointe de piment d'Espelette composent une trame aromatique intense et structurante. On ressent l'empreinte profonde du sol, comme si la vigne avait puisé au cœur de la roche une palette épicée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et saline franchement revigorante.

La finale impressionne par sa sapidité. Marquée par des évocations de sel gemme, elle prolonge longuement des saveurs d'agrumes épicés et de pomme Boskoop légèrement pimentée. La persistance est remarquable, habitée, laissant une empreinte durable et vibrante.

Jeune, il accompagnera des accords francs et gourmands comme une andouille de Guéméné et céleri rémoulade, des saucisses de Francfort à la moutarde ou au raifort. Après quelques années de cave, il prendra une dimension encore plus gastronomique sur une lotte au safran, une brandade de morue ou un lapin à la crème et à la moutarde.

Un Chinon Blanc 2024 puissant, gourmand et profondément ancré dans son terroir, qui confirme le très haut niveau atteint par le blanc du Domaine.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair et lumineux

Nez : gourmand, complexe : poire Williams, compote de pommes, écorce d'amande et de noisettes, fanes de légumes-racines, livèche, farandoles d'agrumes, miel, bonbon à l'anis, nuances mentholées, résineux, bergamote, fleurs blanches, violette.

Bouche : ample, charnue, bonne mâche, fruits blancs compotés, saveurs stimulantes d'agrumes, dimension épicée dynamisante, intense et structurante. Palette épicée et saline, revigorante. Finale sapide, entre sel gemme, agrumes épicés et pomme Boskoop pimentée.

Accords mets-vins : jeune, une andouille de Guémené et céleri rémoulade, des saucisses de Francfort à la moutarde ou au raifort. Plus tard, sur une lotte au safran, une brandade de morue ou un lapin à la crème et à la moutarde.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Biologique, principes biodynamiques