

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2017 - blanc



Voici donc la cuvée phare du Domaine : majoritairement produite en rouge, les Baudry élaborent en quantité confidentielle, à partir d'une petite parcelle d'à peine 50 ares, ce que de nombreux amateurs – dont nous sommes !- considèrent comme le meilleur blanc de Chinon.

Ici, les pieds de chenin, d'une vingtaine d'années, partagent avec le cabernet franc très majoritaire, un des meilleurs terroirs de l'appellation, au sol de coteau peu profond et siliceux, sur un sous-sol très calcaire. Ils puisent une finesse crayeuse et une tension minérale remarquables, qui vont donner au vin un bouquet délicatement épicé et une superbe structure.

Bernard et Mathieu restent fidèles à leur respect absolu du terroir et leur refus de toute intervention superflue. Sur ce millésime 2017, solaire, donnant des vins riches et concentrés, la nature du sol et la qualité d'une viticulture biologique et bio-dynamique ont clairement parlé : le raisin a conservé une belle acidité et agit ainsi en véritable révélateur de terroir.

Comme à l'accoutumée, les Baudry ont pratiqué une fermentation lente et naturelle, sur levures indigènes, laissant s'opérer jusqu'au bout la fermentation malo-lactique. Ici, point de bâtonnage mais juste un élevage en demi-muids, sans bois neuf, jusque septembre 2018. Le temps qu'il faut pour que le jus trouve ce point d'équilibre entre puissance et finesse de texture et d'arômes, si chers à nos vignerons.

Au final, ce "Croix Boissée" blanc est incontestablement un grand vin de Loire ! La haute maturité et l'éclat du fruit dominant le premier nez sur des notes de poire, de raisin mais aussi d'ananas et de goyave. Mais le sol et l'environnement immédiat de la vigne ne sont jamais loin, apportant au bouquet une belle élégance florale et cette dimension calcaire très caractéristique.

Une expression nette du sol que l'on retrouve en bouche : au superbe volume et à la gourmandise fruitée de l'attaque succède la fine amertume des peaux d'agrumes et surtout un élan minéral de tout premier ordre. Le vin se resserre, porté par une salinité et une touche poivrée particulièrement sapides. Un Chinon La Croix Boissée savoureux et toujours en mouvement, qui surclasse son appellation et se hisse au niveau des tout meilleurs chenins de Loire.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, légers reflets verts

Nez : Fin et complexe : eau de roche, fleurs d'eau, laitue, poire, coing, raisin, goyave, zeste de pamplemousse et d'orange sanguine. Craie. Poivre blanc.

Bouche : Belle harmonie entre une attaque charnue, sur un fruité séveux, et un milieu de bouche crayeux et resserré. Très droit et persistant sur une finale saline. Dynamique de bout en bout.

Accords mets-vins : Moules marinières au safran. Bouchée au chèvre chaud. Truite meunière. Sandre poché avec un gratin de choux-fleurs ou de panais. Canelloni ricotta-épinards.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Certifiée Biologique, principes bio-dynamiques