

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2015 - blanc



Issue de vignes de chenin d'une dizaine d'années, plantées majoritairement sur des coteaux argilo-calcaires dominant la Vienne, cette cuvée Domaine, produite en très petite quantité, bénéficie de la même vinification que sa grande sœur de La Croix Boissée.

Après un tri rigoureux des baies, le moûts est vinifié et élevé pendant 7 mois en demi-muids de 500 litres. Ici, on laisse la fermentation malo-lactique s'opérer tranquillement : celle-ci, doublée à un élevage précis et peu marqué, va contribuer à donner au vin volume en bouche et complexité aromatique.

Sur ce millésime 2015 réputé chaud et solaire, les Baudry ont parfaitement maîtrisé la maturité du chenin, évitant toute sur-concentration. Cette belle maturité combinée au terroir calcaire qui donne finesse et salinité permettent au vin de se doter de toute la tension nécessaire.

Aujourd'hui, ce Chinon blanc se révèle à la fois onctueux et frais. Le nez, typiquement ligérien, évoque avec finesse des résonances végétales (céleri, radis noir) et les fruits blancs, poire et coing en tête. Des notes lactiques évoquant le lassi et de délicats arômes pierreux viennent compléter une bien belle gamme aromatique. La bouche est droite et tendue en attaque, plus séveuses et charnue en milieu.

Au final, un très bel équilibre entre finesse et puissance, entre fruit et minéralité, qui ravira les amateurs de grand blancs secs de touraine, à déguster tout au long d'un repas, en démarrant par une terrine de poissons, suivi de cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards, ou d'un poisson accompagné d'un gratin de poireaux. Sans oublier, un joli fromage de chèvre un peu opulent : le tour est joué !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Notes végétales : blanc de poireau, céleri, radis noir. Fleurs blanches (acacia). Poire, pomme reinette, zeste d'agrumes. Lassi indien.

Bouche : Très bel équilibre entre fraîcheur, tension et ampleur. Du jus, de la chair. Belle allonge portée par la salinité et de fins amers agrumés.

Accords mets-vins : Terrine de poisson froide ou tiède. Cannelloni ricotta-épinards. Saumon au four sur un lit d'épinards. Chèvre plutôt opulent.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018-2020

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Certifiée Biologique