

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2015 - blanc



Voici donc la cuvée phare du Domaine : très majoritairement produite en rouge, Bernard Baudry élabore néanmoins en toute petite quantité, 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, orienté plein Sud, au sol peu profond et siliceux, sur un sous-sol très calcaire. Ils puisent une finesse et une tension minérale remarquables, qui vont donner au vin un bouquet délicatement épicé.

Les Baudry, père et fils, restent fidèles à leur respect absolu du terroir et leur refus de toute intervention superflue. Sur ce millésime 2015, après une récolte dont ils ont veillé avec rigueur à ce qu'elle ne présente aucun excès de maturité, ils ont pratiqué une fermentation lente et naturelle, sur levures indigènes, laissant s'opérer jusqu'au bout la fermentation malolactique. Ici, point de bâtonnage mais juste un élevage en demi-muids, sans bois neuf, pendant 7 à 8 mois. Le temps qu'il faut pour que le jus trouve ce point d'équilibre entre puissance, volume 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 ! Au nez, règne végétal et pureté sont les maîtres-mots : eau de roche, fleurs d'eau (nénuphar) mais aussi notes de céleri, de laitue fraîche et de légumes racinaires, comme le panais ou le radis noir, accompagnent un fruit bien présent, autour de la pomme reinette, de la poire et une minéralité saline et crayeuses affirmée.

Superbe fraîcheur en bouche, où les saveurs de zestes d'agrumes accompagnent de beaux amers salivants. C'est juteux, séveux, puissant, la trame saline est splendide et le vin développe une allonge remarquable. Il est évident que quelques années en cave ne feront que renforcer la belle complexité du vin : il n'en sera que plus grand pour accompagner des moules marinières légèrement safranées ou un sandre poché servi avec un gratin de légumes (choux-fleur, brocolis ou panais).

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, légers reflets verts

Nez : Fin et complexe : eau de roche, fleurs d'eau, laitue, radis noir, poire, coing, zeste de pamplemousse. Craie. Poivre blanc.

Bouche : Belle harmonie entre une attaque fraîche, tendue et un milieu de bouche charnu, puissant. Très droit et persistant sur une finale saline.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération voire carafage recommandés.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Certifiée Biologique