

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2020 - blanc



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

Après un tri rigoureux des baies et un pressurage lent et délicat, le moût est vinifié et élevé pendant 7 mois en grands fûts de 600 litres, Matthieu Baudry veillant à ce que ses blancs conservent une vraie tension et toute leur pureté d'expression. Ici, on laisse la fermentation malo-lactique s'opérer tranquillement : celle-ci, doublée d'un élevage précis et peu marqué, va contribuer à donner au vin du volume en bouche et souligner son identité aromatique.

Cette année encore, les Baudry ont parfaitement maîtrisé la maturité du chenin : la concentration et la gourmandise des arômes sont bien là, le volume de fruit aussi, mais tout ceci s'imbrique en permanence avec cette tension calcaire aux accents épicés et empyreumatiques, qui dynamise la structure du vin et stimule les papilles.

Le nez s'ouvre dans un registre franchement voluptueux, où des notes de noisette et de pâte d'amande précèdent un cortège de fruits en coulis ou en compotes : on pense à la poire Passe-Crassane, à la pomme, mais aussi à l'abricot confituré et à la marmelade d'orange. L'influence ligérienne est bien là, apportant des notes racinaires de panais et de carottes, et des évocations plus fraîches et végétales de limon, de terre humide retournée, d'herbes fines, entre cerfeuil et laurier frais, complétées d'une touche de noix de muscade.

En bouche, on retrouve la générosité savoureuse du millésime : les fruits blancs se parent d'une dimension crémeuse, lactique. On pense à une panna cotta servie avec son coulis de poire ou d'abricot. On pense à des fruits pochés dans un sirop d'épices, entre cannelle et muscade, puis légèrement caramélisés. Plus on avance, plus le sol s'impose au premier plan donnant au milieu de bouche sa dimension empyreumatique stimulante. Le sel et le poivre remplacent peu à peu la douceur du fruit mûr. L'intensité et la longueur de la finale impressionnent à ce niveau !

Avec sa texture ample et sa richesse aromatique, ce Chinon conviendra parfaitement à table pour accompagner un Parmentier de cabillaud, un carrelet au four accompagné d'un gratin de choux-fleurs, ou encore des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

moules à la crème de curry. On pourra même finir sur un Morbier !
Succulent.

Pour les amateurs de chenin ligérien, il offre un rapport prix-plaisir imbattable.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Gourmand, sensuel : noisette, pâte d'amande, poire Passe-Crassane, pomme, abricot confituré, marmelade d'orange, panais, carotte, limon, terre humide retournée, cerfeuil et laurier frais, noix de muscade.

Bouche : Une entame ample et crémeuse, sur la crème de fruits blancs, la pannacotta, les fruits pochés aux épices douces. Plus on avance, plus le sol s'impose donnant à la bouche sa dimension empyreumatique. Le sel et le poivre remplace la douceur du fruit

Accords mets-vins : Un Parmentier de cabillaud, un carrelet au four accompagné d'un gratin de choux-fleurs, ou encore des moules à la crème de curry. On pourra finir sur un Morbier



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Biologique, principes biodynamiques