

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2020 - 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, de loin le plus complexe et savoureux.

Ici, les pieds de chenin, âgés de 25 ans en moyenne, partagent avec le cabernet franc très majoritaire, un des meilleurs terroirs de l'appellation, au sol de coteau peu profond et sableux, sur un sous-sol très calcaire. Ils puisent une finesse crayeuse et une tension minérale remarquables, qui vont donner au vin un bouquet à la fois frais et 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 2020, solaire et concentré, la nature du sol et la qualité d'une viticulture biologique et bio-dynamique ont clairement parlé : le raisin se révèle à la fois extraordinairement savoureux, expressif, tout en ayant conservé une belle acidité, une énergie minérale aux accents iodés absolument remarquable.

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 de 500 litres, sans bois neuf, jusqu'à l'automne suivant. Le temps qu'il faut pour que le jus trouve ce point d'équilibre entre puissance et finesse, si cher à nos vignerons.

Ce "Croix Boissée" blanc nous emmène cette année dans des paysages où se mêlent la fraîcheur des embruns iodés et la luxuriance d'un verger ployant sous le poids des fruits bien mûrs. Le nez s'ouvre sur une dimension calcaire résolument marine. On évolue ensuite vers la bergamote et le camphre, complétés d'une touche balsamique évoquant la sève de pin. A ce stade, on se croirait presque en présence d'un blanc sec du plateau de Barsac !

Puis vient le fruit, mûr et gourmand : on pense à la pomme et à la poire bien sûr, mais aussi à la pêche jaune, à l'abricot, à une touche plus exotique évoquant l'ananas, la mangue et l'orange sanguine. Les épices ne sont pas loin, cumin en tête, les herbes fines non plus, sur des notes rafraîchissantes de menthe et de coriandre. Plus le vin s'aère, plus la dimension épicée se renforce, sur une touche safranée.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Les équilibres en bouche sont absolument parfaits : une matière ample mais élastique, un fruit toujours aussi savoureux et nourrissant, autour des fruits à noyau, de la mangue et du fruit de la passion. Autant de fruits qui se parent d'une touche poivrée. On pense même à des fruits flambés : le sol imprime une dimension fumée et empyreumatique à la finale. Une finale d'une longueur impressionnante !

Un « Croix Boissée » de haut vol, résolument gastronomique, qui conviendra parfaitement à un bar ou une daurade royale au four, accompagnés d'une sauce Béarnaise. On pense également à un merlan « Colbert », et même (plus inattendu pour un Chinon !) à un curry de Saint-Jacques ou une lotte en sauce safranée.

Ce vin surclasse son appellation et se hisse, encore une fois, au niveau des tout meilleurs chenins de Loire.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Jaillissant et complexe : pomme et poire, pêche jaune, abricot, une touche plus exotique d'ananas, de mangue et d'orange sanguine. Iode. Bergamote, camphre et sève de pin. Cumin et safran. Herbes fraîches, entre menthe et coriandre.

Bouche : Superbes équilibres, une matière ample mais élastique, un fruit toujours aussi savoureux et nourrissant, autour des fruits à noyau, de la mangue et du fruit de la passion. On finit sur des fruits flambés et un note poivrée venue du sol.

Accords mets-vins : Un bar ou une daurade royale au four, accompagnés d'une sauce Béarnaise. On pense également à un merlan « Colbert », et même à un curry de Saint-Jacques ou une lotte en sauce safranée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération en bouteille (1 heure au moins).



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Biologique, principes biodynamiques