

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2022 - blanc



En 2021, du fait de rendements faméliques, Mathieu avait fait le choix de ne pas isoler la récolte du terroir star de la Croix-Boissée et de vinifier une seule cuvée de Chinon blanc, baptisée Le Domaine. Séduit par le résultat, il décide de renouveler cette approche avec ce succulent millésime 2022, un millésime de chair fuselée, de concentration et d'éclat fruité.

On retrouve donc ici des chenins issus de vignes d'une bonne quinzaine d'années implantées sur les coteaux argilo-calcaires dominant la Vienne, ainsi qu'une sélection des plus belles grappes de la petite parcelle de 50 ares sur la Croix-Boissée, avec ses sols peu profonds et sableux, sur un sous-sol très calcaire. Des raisins de fort noble origine qui renforcent la complexité et la tension du vin.

Ce millésime 2022 fut épargné par le gel, et plutôt marqué par un temps sec et ensoleillé, qui s'est durablement installé dès le mois de mai. Des conditions très saines, qui ont permis de limiter les traitements à la vigne et de garantir un bel état sanitaire des raisins. Si l'été fut chaud, on a cependant évité les pics caniculaires excessifs, si bien que la plupart des vignes, plongeant dans la fraîcheur des couches profondes de calcaire, ont bien résisté au stress hydrique. Les maturités progressaient assez rapidement, annonçant une récolte des chenins dès les tout premiers jours de septembre.

Après un pressurage lent et délicat, le moût fut 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 malolactique 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.

Si le nez se révèle tout d'abord intensément empreint de notes florales et végétales évoquant pêle-mêle les plantes d'eau, le chèvrefeuille, les herbes séchées et la menthe, il résonne bientôt d'expressions gourmandes et énergiques suggérant de beaux fruits mûrs et juteux. La poire Comice, la pêche blanche, le coing et l'abricot se taillent la part du lion. La dimension minérale et épicée apporte maintenant de subtiles notes anisées et poivrées, ainsi qu'une touche de noix de muscade, qui se marient avec de fraîches nuances chlorophylliennes de cerfeuil et de fanes de carotte.

L'attaque en bouche est centrée sur de beaux amers, qui semblent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

étirer ce jus fluide et savoureux. Ces premières expressions, toniques, évoquent l'orange sanguine, le pamplemousse et le kumquat. La matière, dynamique et salivante, s'amplifie encore et intègre quelques fleurs blanches, du laurier frais et du poivre noir. L'aération, nécessaire, révèle cette dimension minérale ligérienne empreinte de craie et de pierre à fusil. On aime ce jus saillant et droit, d'une incroyable sapidité.

Il accompagnera magnifiquement une terrine de cabillaud juste tiède, une soupe de lotte aux lardons ou une truite Meunière servie avec un gratin de chou-fleur. Autre option, tout aussi gourmande : une andouillette au Chaource.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Frais et gourmand : plantes d'eau, chèvrefeuille, herbes séchées, menthe, poire Comice, pêche blanche, coing, abricot, notes anisées et poivrées, noix de muscade, cerfeuil et fanes de carotte.

Bouche : Attaque centrée sur de beaux amers étirant un jus fluide et savoureux (orange sanguine, pamplemousse, kumquat), matière, dynamique et salivante, fleurs blanches, laurier, poivre noir, craie, pierre à fusil, jus saillant et droit, incroyablement sapide.

Accords mets-vins : Une terrine de cabillaud juste tiède, une soupe de lotte aux lardons ou une truite Meunière servie avec un gratin de chou-fleur, une andouillette au Chaource.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Biologique, principes biodynamiques