

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2023 - blanc



Nous voici au cœur du vignoble de Vouvray dans un des clos historiques de l'appellation. C'est l'abbé Baudoin qui décida de planter en chenin, dès le début du 18ème siècle, ce très beau terroir d'argiles et de craies blanches. Après avoir été décrété « Premier Grand Cru » à la fin du 19ème siècle, le Clos Baudoin fut ensuite longtemps la propriété du Prince Poniatowski.

Depuis 2006, François Chidaine est l'heureux propriétaire de cette parcelle de 3 hectares, après en avoir été pendant plusieurs années le métayer et le vinificateur. Le vigneron s'emploie depuis à redonner ses lettres de noblesse à ce superbe terroir, qui ne peut malheureusement plus revendiquer l'appellation Vouvray, pour de sombres querelles de clocher dont nous vous épargnerons les détails. François imprime son style, d'une grande sobriété, mais tout en finesse et précision. Si bien que le Clos Baudouin nécessite souvent plusieurs années de garde avant de se livrer pleinement.

Les sols plutôt minces (25 à 30 centimètres) et le contact des vignes avec la roche-mère calcaire contribuent largement à donner au vin cette verticalité et cette tension absolument parfaites. Une fraîcheur de tous les instants, une précision et un équilibre magistral que l'on retrouve sur ce millésime 2023 qui semble décidément béni des Dieux en Touraine, sur les deux rives de la Loire. Après des années marquées par des phénomènes météorologiques extrêmes, durant cette saison, tout semble avoir coulé de source, ou presque : une sérénité retrouvée que l'on ressent immédiatement dans un vin à la précision de contours et l'envergure exceptionnelles.

Après un pressurage très doux, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids. Le résultat est bluffant de pureté et de sapidité.

Le nez, expressif et raffiné, nous plonge dans une atmosphère florale à la fois charmeuse et d'un grand raffinement : on pense aux petites fleurs du verger, au tilleul et à la fleur de vigne, au pollen et à de subtiles notes de miel d'acacia. L'expression des calcaires se livre également par touches délicates, comme autant de minuscules éclats de marbre ou de silex, en suspension dans l'atmosphère. De cette composition lumineuse, subtilement colorée, s'échappent maintenant de réconfortants parfums de coulis de poire et de pêche blanche, d'anone et de goyave, de prune

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

jaune, complétés de quelques notes lactées élégantes, évoquant beurre frais, lassi et crème fleurette. Quelle délicatesse !

La bouche n'est pas en reste, juteuse, à la fois nourrissante et formidablement dynamique. La dimension fruitée évolue maintenant vers l'énergie de la pulpe d'agrumes : on reconnaît le citron jaune, le pamplemousse et l'orange, complétés d'une touche acidulée de fruit de la passion. La sensation d'énergie est décuplée par la présence de notes épicées rappelant un poivre de Sichuan mentholé et le piment d'Espelette. Une dimension saline et iodée encadre un milieu de bouche où l'on retrouve la chair pulpeuse des fruits blancs et des fruits à noyau, entre pomme Granny ou Reinette, prune Reine-Claude et abricot. La précision et la droiture de la finale sont remarquables. Elle touche au but, avec l'agilité de la pointe du fleuret manié par un Maître d'escrime. Les équilibres sont tout simplement parfaits.

Après un minimum de 4 ou 5 ans de garde, on associera à ce prodigieux Baudoin 2023 un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'une jardinière de légumes verts ou d'une purée de panais, un gratin d'écrevisses à la sauce Nantua ou un curry doux de gambas, noix de Saint-Jacques et lotte. Autre option, une barbue à l'oseille ou un turbot cuit au four accompagné d'une sauce béarnaise. En fin de repas, optez pour un Saint-Marcelin ou encore un Sainte-Maure.

Une des bouteilles incontournables d'un fabuleux millésime 2023 !

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : expressif et raffiné : tilleul, fleur de vigne, pollen, miel d'acacia, éclats de marbre ou de silex, coulis de poire et de pêche blanche, anone, goyave, prune jaune, notes lactées élégantes (beurre frais, lassi et crème fleurette).

Bouche : juteuse, nourrissante et dynamique. Citron jaune, pamplemousse, orange, fruit de la passion, poivre de Sichuan mentholé, piment d'Espelette, dimension saline et iodée, fruits blancs et fruits à noyau. Précision et droiture remarquables de la finale.

Accords mets-vins : après 4-5 ans, bar de ligne cuit en croûte de sel, et jardinière de légumes verts ou purée de panais, gratin d'écrevisses à la sauce Nantua, curry doux de gambas, noix de Saint-Jacques et lotte, barbue à l'oseille, turbot cuit au four et sauce béarnaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique