

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2023 - blanc



En 2021, du fait de rendements faméliqués, Matthieu 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, c'est une cuvée qui a désormais sa place dans les vins du domaine et que l'on retrouve sur ce tout nouveau millésime 2023.

On retrouve donc ici des chenins issus de vignes d'une bonne quinzaine d'années de différentes parcelles aux terroirs faisant la typicité de Chinon, mêlant sols argilo-calcaires et argiles à silex. S'ajoute une sélection des plus belles grappes d'une 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.

Bien que le millésime 2023 ait, comme l'année précédente, été épargné par le gel, les vignerons ont dû faire face à une forte pression du mildiou, du fait d'une saison globalement chaude mais humide. Heureusement les sols, souvent sableux et drainants, ont permis à la vigne de profiter pleinement de cet arrosage naturel et régulier. Les grappes de chenins assez grosses et nombreuses ont poussé Matthieu à faire le tri et ne sélectionner que les raisins parfaitement mûrs. Si bien qu'au final, les rendements des blancs n'étaient pas très élevés, bien au contraire.

Après 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 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.

Limpide, d'un jaune pâle aux reflets verdoyants, ce jeune Chenin s'approprie dans le verre. Très accueillant avec ses notes réconfortantes d'eau de coco, de cardamome et de poivre blanc, il évolue avec élégance. Les arômes fruités de poire d'Anjou et de coing frais se dévoilent, accompagnés de nuances gourmandes de mandarine et de melon. Dans un registre plus minéral, des évocations de pierre froide et de silex frotté apparaissent. Après quelques minutes d'aération, des notes délicates de thé blanc apportent une touche d'élégance et de profondeur, complétant ce nez subtil et nuancé.

D'une grande pureté, la bouche se déploie progressivement, en écho au

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nez. La minéralité, caillouteuse et limpide, s'impose, rehaussée par une touche citronnée qui lui confère fraîcheur et éclat. Peu à peu, la matière s'épanouit, nimbée d'une agréable douceur florale autour de l'aubépine, de la fleur d'oranger et de l'acacia. Puis, la matière gagne en ampleur : nous sommes bercés entre la pureté minérale et la générosité.

La finale est caressante, texturée sans excès : elle s'étire sur des arômes juteux de pomme Golden, de melon Galia et de coing. Une pointe saline prolonge encore la persistance, laissant une sensation salivante et fraîche en fin de bouche. Un joli Chenin ligérien, précis et éclatant.

À l'apéritif, il s'accordera à merveille avec un tzatziki de concombre à l'aneth, mettant en valeur sa fraîcheur. Pour un accord plus ambitieux, optez pour un pageot rôti au four, farci aux épinards et aux champignons, accompagné d'un beurre blanc. Après quelques années de cave, on pourra l'imaginer accompagné d'une cuisse de canard longuement rôtie, servie avec des pommes confites au beurre.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc Le Domaine - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : subtil et nuancé : eau de coco, cardamome, poivre blanc, poire d'Anjou, coing frais, mandarine, melon, pierre froide, silex frotté, thé blanc.

Bouche : minéralité, caillouteuse et limpide, note citronnée, aubépine, fleur d'oranger, acacia. La matière gagne en ampleur entre pureté minérale et générosité. Finale caressante, texturée sans excès, pomme Golden, melon Galia, coing et pointe saline salivante.

Accords mets-vins : tzatziki de concombre à l'aneth, pageot rôti au four, farci aux épinards et aux champignons, accompagné d'un beurre blanc. Après quelques années de cave, cuisse de canard longuement rôtie, servie avec des pommes confites au beurre.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Cépage : Chenin

Culture : Biologique, principes biodynamiques