

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2024 - blanc



Nous voici une nouvelle fois au cœur du vignoble de Vouvray, dans l'un de ses clos les plus emblématiques : le Clos Baudoin. Planté en chenin dès le début du XVIII^e siècle par l'abbé Baudoin sur ce terroir d'argiles et de craies blanches, il fut consacré « Premier Grand Cru » à la fin du XIX^e siècle avant de devenir la propriété du Prince Poniatowski. Depuis 2006, François Chidaine en est le dépositaire attentif, après en avoir été le métayer et le vinificateur pendant plusieurs années.

Si le Clos Baudoin ne peut plus aujourd'hui revendiquer l'appellation Vouvray, il n'a rien perdu de sa capacité à produire de très grands vins de lieu. François y déploie une vision d'une grande sobriété, toujours au service de l'expression la plus juste du terroir, sans jamais chercher l'esbroufe. Ici, le sol parle avant tout.

Les vignes plongent rapidement dans la roche-mère calcaire, les sols étant relativement minces, de l'ordre de 25 à 30 centimètres. Ce contact direct avec le tuffeau imprime au vin cette verticalité et cette tension si caractéristiques du Clos. Le millésime 2024, plus tempéré et moins concentré que 2023, offre une lecture plus douce, plus paisible et accessible de ce grand terroir.

Après un pressurage très délicat, les fermentations s'effectuent grâce aux levures indigènes en demi-muids de 600 litres, suivies d'un élevage sur lies fines, toujours en grands contenants. Comme toujours chez les Chidaine, l'élevage se fait sans artifice, avec une grande retenue, afin de préserver la lisibilité du vin et son énergie naturelle.

Le nez s'ouvre avec retenue, dans une atmosphère empreinte de mystère et de poésie ligérienne. On est immédiatement transporté sur les bords de Loire, entre saules pleureurs et peupliers, dans une ambiance fraîche, végétale et légèrement humide. Des notes de poire mûre, de pomme Golden et de pêche plate émergent doucement, accompagnées de touches de miel d'acacia et d'un soupçon de caramel. Le bouquet évoque les vergers ligériens en fleurs, sous un ciel légèrement couvert, avec cette sensation d'air humide et de sol vivant, de limons, de craie mouillée.

En bouche, le vin se montre ample et souple, porté par une belle présence

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de fruits blancs subtilement acidulés autour de la pomme Boskoop, d'une poire juteuse, complétées par une touche d'abricot en gelée et de prune jaune. La salinité est plus discrète que sur le millésime précédent, mais bien intégrée, venant souligner le relief de la matière sans jamais la durcir. Des saveurs plus chlorophylliennes apparaissent en filigrane, évoquant pois gourmands et cosses fraîches, renforçant l'identité ligérienne de ce beau chenin.

À l'aération prolongée, le jus gagne encore en gourmandise, autour de la marmelade d'agrumes, dominée par le citron jaune. La finale, précise et resserrée par sa tension calcaire, s'allonge avec naturel. L'empreinte du sol verticalise et étire la structure du vin. La persistance laisse une impression crayeuse nette, presque tactile, accompagnée d'une légère trame empyreumatique, subtile et élégante.

Ce Clos Baudoin 2024 s'inscrit dans un registre résolument paisible, souple et naturel, parfaitement fidèle à l'esprit du lieu et à la philosophie de François Chidaine. Un vin sincère, digeste, profondément ancré dans son paysage ligérien, à apprécier pour sa justesse et son évidence.

Il se dégustera volontiers dans sa jeunesse sur des poissons d'eau douce, une sandre au beurre citronné, un brochet poché, accompagné de légumes printaniers glacés. Avec quelques années de bouteille, il accompagnera parfaitement une volaille rôtie et son gratin de légumes.

Ce Clos Baudoin, juste et vrai, raconte son millésime sans artifice.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : complexe ambiance fraîche, végétale et légèrement humide, poire, pomme Golden, pêche plate, miel d'acacia, caramel, vergers ligériens en fleurs, sensation d'air humide et de sol vivant, de limons, de craie mouillée.

Bouche : ample et souple, fruits blancs acidulés (pomme Boskoop, poire), abricot en gelée, prune jaune, salinité bien intégrée, pois gourmands, cosses fraîches, marmelade d'agrumes. Finale crayeuse nette, presque tactile, légèrement empyreumatique.

Accords mets-vins : jeune, sur des poissons d'eau douce, une sandre au beurre citronné, un brochet poché, accompagné de légumes printaniers glacés. Avec quelques années de bouteille, il accompagnera parfaitement une volaille rôtie et son gratin de légumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique