Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2017



Issue de vignes de chenin d'une douzaine d'années, plantées majoritairement sur des coteaux argilo-calcaires dominant la Vienne, cette cuvée Domaine, produite en très petite quantité, bénéficie de la même vinification que sa grande sœur de La Croix Boissée.

Après un tri rigoureux des baies et un pressurage lent et délicat, le moût est vinifié et élevé pendant 7 mois en grands fûts de 500 litres, les Baudry veillant à ce que leurs blancs conservent fraîcheur et pureté d'expression. Ici, on laisse la fermentation malo-lactique s'opérer tranquillement : celle-ci, doublée à un élevage précis et peu marqué, va contribuer à donner au vin volume en bouche et souligner son identité aromatique.

Sur ce millésime 2017 assez riche et solaire, les Baudry ont parfaitement maîtrisé la maturité du chenin : la concentration des arômes est bien là, mais on perçoit également ce caractère frais et aquatique puis délicatement salin des grands blancs de Loire issus de sols calcaires.

Au final, ce Chinon blanc se révèle à la fois très savoureux, gourmand et frais. Le bouquet, expressif et naturel, évoque à la fois les fruits blancs, pommes et poires en tête, mâtinés d'une touche de fruits exotiques, et une dimension végétale raffinée, sur les fleurs d'eau, le gazon fraîchement coupé et la feuille de céleri.

En bouche, on retrouve cette belle sensation d'équilibre entre un fruité pur et charnu, sur la pomme Granny, qui apporte un beau volume, et une dimension saline, subtilement crayeuse, qui affine et dynamise le vin. Ici, tout semble couler de source et c'est heureux !

Au final, ce rare Chinon blanc ravira les amateurs de chenins secs de Touraine, à la fois gourmands et tendus, à déguster tout au long d'un repas, en démarrant par une terrine de poissons, suivie de cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards, ou d'un poisson poché accompagné d'un gratin de poireaux ou d'une purée de céleris. Sans oublier, un joli fromage de chèvre frais : le tour est joué !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Fruité et frais : pomme, poire, une touche de pamplemousse et d'ananas, fleurs d'eau, gazon coupé, feuille de céleri, une fine touche crayeuse.

Bouche : Beau volume en attaque, une belle sève fruitée. La dimension saline affine et dynamise les sensations en bouche. Très sapide sur la finale.

Accords mets-vins : Terrine de poisson froide ou tiède. Cannelloni ricotta-épinards. Saumon au four sur un lit d'épinards. Chèvre plutôt opulent.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Certifiée Biologique, principes bio-dynamiques