Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2018

Nous voici au cœur du vignoble de Vouvray dans un des clos historiques de l’appellation. C’est l’abbé Baudouin 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 noblesses à ce superbe Vouvray Sec. Il y 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.

Ici, les sols souvent 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. Même si le millésime 2018 fut plutôt solaire et précoce, ici, vous ne trouverez aucun signe « d’exotisme » mais bien ce souffle et cette intensité minérale si caractéristiques du Clos Baudoin. Bien sûr, la belle maturité du fruit apporte dès aujourd’hui un charme certain, que l’on peut percevoir dès le premier nez, sur de francs arômes de fruits blancs juteux et de pêche. Il n’est d’ailleurs pas sans rappeler le très beau 2015. Mais ici, les vieilles vignes, parfois centenaires, ont su parfaitement résisté aux fortes chaleurs de l'été, allant puiser dans les argiles puis les calcaires, humidité, fraîcheur et cette salinité qu’elles ont parfaitement su transmettre au raisin.

Toujours aussi pur et floral (fleurs blanches et mimosa), délicatement épicé (poivre blanc), avec une très fine touche de miel d’acacia, ce Baudoin se livre en bouche, tout en puissance contenue, sur des saveurs de fruits blancs croquants et de pulpe d’agrumes. Volupté et tension s’entremêlent admirablement bien. La présence du sol, saline et épicée, n’en finit pas de titiller vos papilles. De la structure, un très beau fruit, une belle percussion minérale : tout est là pour faire de Clos Baudouin un grand vin de garde, pour 15 ans au moins.

Vous noterez que ce superbe Clos Baudoin est désormais classifié en Vin de France : aussi aberrant que cela puisse paraître, le vin qui est, de l’avis de tous, l’un des plus beaux Vouvrays secs, a été contraint de quitter l’appellation. Décision inique d’un syndicat des vins de Vouvray au prétexte qu’il est vinifié (avec le talent que l’on sait !) dans le chai de François Chidaine… qui se situe sur l’autre rive, sur la commune

limitrophe de Montlouis... Sans commentaire...

Dans tous les cas, des Vins de France comme ce Clos Baudouin 2018, nous en redemandons !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Clos Baudoin Sec - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : A la fois charmeur et élégant. Floral (acacia, tilleul, iris), citron vert, poivre blanc, une touche de miel fin, poire, coing, pulpe d'agrumes. Délicates notes légèrement crayeuses et fumées.

Bouche : Fraîcheur et puissance contenue. Toucher soyeux, la présence du sol s'exprime avec intensité sur des amers nobles et crayeux. Allonge salivante et tendue.

Accords mets-vins : Bar ou sole, crustacés dans des préparations simples aujourd'hui. D'ici 5 ou 10 ans, on s'autorisera des préparations crémeuses, de la truffe, des épices douces (safran, curcuma...)

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique