

Domaine Bernard Baudry - Chinon La Croix Boissée - 2016



Si nous avons le plaisir de vous proposer chaque année quelques-unes des très rares bouteilles de blancs du Domaine, c'est bien sûr par ses grands vins rouges, issus de cabernet franc, que Bernard Baudry, et désormais son fils Mathieu, ont construit leur excellente réputation.

Au cœur du Domaine, il y a le terroir exceptionnel de la Croix Boissée, un des (le ?) meilleurs terroirs de l'appellation Chinon sur la commune de Cravant-Les-Coteaux, avec ces sols d'argiles sableuses qui recouvrent le fameux tuffeau, ce calcaire blanc très friable. L'orientation plein Sud favorise la maturation du cabernet franc qui parvient ici à un niveau de complexité d'expression absolument fascinant.

Bien sûr le millésime 2016 avait bien mal démarré à Chinon, avec cet épisode de gel qui a surpris la vigne la nuit du 27 avril, détruisant une bonne partie des bourgeons, provoquant au final une perte de récolte de l'ordre de 50% en moyenne. La forte pression du mildiou jusqu'à la fin du printemps n'a pas arrangé les choses. Heureusement que les superbes conditions estivales ainsi que les faibles pluies de mi-septembre ont permis de sauver le millésime : peu généreux en quantité mais hautement qualitatif, il associe comme rarement la richesse du fruit mûr avec une superbe fraîcheur, rappelant ainsi le très beau millésime 2002 chez les Baudry.

Après un élevage en fûts de plus de deux ans, sans bois neuf, on se dit qu'avec ce « Croix Boissée », les Baudry ont encore une fois frappé très fort... ça en deviendrait presque lassant ! Alors bien sûr, la qualité du terroir et les attributs de ce millésime concentré exigent une garde de 8 ou 10 ans au moins, afin que le vin parvienne à son plateau de maturité et se livre dans toute sa subtile complexité. On sent pourtant déjà poindre une aromatique pure et nuancée, autour de la griotte, de la quetsche, de la confiture de framboises, de la violette, du clou de girofle et d'une touche balsamique allant jusqu'à la bergamote. Quelle précision ! Quel naturel !

En bouche, le fruit est encadré par des tannins à la maturité parfaite. Le vin regorge de fruits rouges compotés, agrémentés d'une touche épicée et surtout de ce formidable élan minéral, à la texture crayeuse, que ce terroir calcaire a su apporter. La finale d'une netteté confondante semble littéralement ciselée par le tuffeau !

Un vin de grande garde que l'on associera dans quelques années avec le plus succulent pot-au-feu aux légumes nouveaux, suivi d'un Saint-Nectaire fermier...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon La Croix Boissée - 2016



Dégustation et accords

Robe : Rouge intense

Nez : Pur et nuancé : autour de la griotte, de la quetsche, de la confiture de framboises, de la violette, du clou de girofle et d'une touche balsamique allant jusqu'à la bergamote.

Bouche : Le fruit est encadré par des tannins à la maturité parfaite. Le vin regorge de fruits rouges compotés, agrémentés d'une touche épicée et surtout de ce formidable élan minéral, à la texture crayeuse. Finale nette et dynamique.

Accords mets-vins : Un pot-au-feu de boeuf ou de canard aux légumes nouveaux. Un Saint-Nectaire fermier.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2016

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biologique