Domaine Bernard Baudry - Chinon Clos Guillot - 2017

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.

La réussite du millésime 2017 au domaine, avec des rendements tout à fait honorables et ce caractère éminemment expressif, fruité et gourmand, s’illustre parfaitement avec ce Chinon Clos Guillot au profil déjà irrésistible.

Les vignes plantées dans les années 1990 occupent des positions variées sur ce coteau orienté au Sud et au Sud-Est, reflétant les nuances de ce terroir aux sols assez profonds et argileux en haut de pente, mais minces et très marqués par le tuffeau jaune en bas de coteau.

Après un égrappage total et une fermentation d’une quinzaine de jours en cuves (bois et ciment), Mathieu reste fidèle aux principes du domaine de ne pas utiliser de bois neuf et de pratiquer des élevages longs. Ce Chinon Clos Guillot a ainsi passé une année complète en barriques de 2 à 5 vins, suivie d’une période de 9 mois supplémentaires en cuve, où le vin finit de s’harmoniser.

Aujourd’hui, c’est une superbe farandole de fruits qui jaillit du verre : la cerise burlat le dispute à la framboise, la prune rouge à la griotte, la myrtille au cassis. Il y a là un côté sanguin très agréable et une élégance florale aérienne. On osera dire que le bouquet « pinote » sérieusement... pour notre plus grand bonheur !

La gourmandise et la délicatesse du millésime (que les Baudry rapprochent dans le style du 2009), la poésie du terroir, la fraîcheur des rives de la Loire et le talent d’un vigneron inspiré : tout y est ! Attendez-le 3 ou 4 ans pour le déguster sur une pintade aux choux, un poulet Waterzooï et bien des fromages : tomes d’Auvergne, chèvres affinés ou même un Morbier ! Les plus impatients privilégieront un tartare de bœuf et un fromage de chèvre frais.

Tout simplement délicieux !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Clos Guillot - 2017

Dégustation et accords

Robe : Rouge intense

Nez : Expressif et virevoltant : cerise burlat, framboise, prune rouge, griotte, myrtille, cassis. Beaucoup de fleurs rouges. Une dimension sanguine subtile.

Bouche : Très cohérente avec le nez, la bouche est gourmande et concentrée. Serrée par l'influence des sols calcaires, elle devrait se déployer pleinement d'ici 4 ou 5 ans.

Accords mets-vins : Jeune : un tartare de boeuf ou un chèvre frais. Plus tard, une pintade au choux ou un poulet Waterzooï. Chèvres affinés, tomes d'Auvergne, morbier.

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 : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biologique