Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2018

Voici donc la cuvée phare du Domaine : majoritairement produite en rouge, les Baudry élaborent en quantité confidentielle, à partir d'une petite parcelle d'à peine 50 ares, ce que de nombreux amateurs – dont nous sommes !- considèrent comme le meilleur blanc de Chinon.

Ici, les pieds de chenin, âgés de 25 ans en moyenne, partagent avec le cabernet franc très majoritaire, un des meilleurs terroirs de l'appellation, au sol de coteau peu profond et sableux, sur un sous-sol très calcaire. Ils puisent une finesse crayeuse et une tension minérale remarquables, qui vont donner au vin un bouquet délicatement épicé et une superbe structure.

Bernard et Mathieu restent fidèles à leur respect absolu du terroir et leur refus de toute intervention superflue. Sur ce millésime 2018, solaire, donnant des vins riches et concentrés, la nature du sol et la qualité d'une viticulture biologique et bio-dynamique ont clairement parlé : le raisin a conservé une belle acidité, et toute l'énergie pour agir en véritable révélateur de terroir.

Comme à l'accoutumée, les Baudry ont pratiqué une fermentation lente et naturelle, sur levures indigènes, laissant s'opérer jusqu'au bout la fermentation malo-lactique. Ici, point de bâtonnage mais juste un élevage en demi-muids, sans bois neuf, jusqu'à l'automne suivant. Le temps qu'il faut pour que le jus trouve ce point d'équilibre entre puissance et finesse de texture et d'arômes, si chers à nos vignerons.

Au final, ce "Croix Boissée" blanc est incontestablement un grand vin de Loire ! La haute maturité et l'éclat du fruit dominent le premier nez sur des notes de poire, de pêche blanche, de gelée de raisin mais aussi une touche de pamplemousse. Le sol et l'environnement immédiat de la vigne ne sont jamais loin, apportant au bouquet une belle élégance florale et cette dimension calcaire très caractéristique, évoquant la craie humide.

Une expression nette du sol que l'on retrouve en bouche : à la densité et à la gourmandise fruitée de l'attaque succèdent la fine amertume des peaux d'agrumes et surtout un élan minéral de tout premier ordre. Le vin se resserre, porté par une salinité et une touche de poivre blanc particulièrement sapides. Un Chinon La Croix Boissée savoureux et toujours en mouvement, qui surclasse son appellation et se hisse, encore une fois, au niveau des tout meilleurs chenins de Loire.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, légers reflets verts

Nez : Mûr et élégant : notes de poire, de pêche blanche, de gelée de raisin mais aussi une touche de pamplemousse. Fleurs blanches, fleurs d'eau, poudre de roche.

Bouche : A la densité et à la gourmandise fruitée de l’attaque succède la fine amertume des peaux d’agrumes. Superbe tension, finale élancée, saline et délicatement poivrée.

Accords mets-vins : Moules marinières au safran. Bouchée au chèvre chaud. Truite meunière. Sandre poché avec un gratin de choux-fleurs ou de panais. Canelloni ricotta-épinards.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération en bouteille (1 heure au moins).

Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Certifiée Biologique, principes bio-dynamiques