# Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2019

Issue de vignes de chenin d'une quinzaine d'années d'âge moyen, plantées majoritairement sur des coteaux argilo-calcaires dominant la Vienne, cette cuvée Domaine, produite en très petite quantité cette année, 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 600 litres, Mathieu Baudry veillant à ce que ses blancs conservent une vraie tension et toute leur pureté d'expression. Ici, on laisse la fermentation malo-lactique s'opérer tranquillement : celle-ci, doublée d'un élevage précis et peu marqué, va contribuer à donner au vin du volume en bouche et souligner son identité aromatique. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019, au profil plutôt solaire et aux rendements très limités.

Plus que jamais, les Baudry ont parfaitement maîtrisé la maturité du chenin : la concentration des arômes est bien là, le volume de fruit en bouche aussi, mais tout ceci s'imbrique en permanence avec cette tension calcaire, finement saline, qui dynamise la structure du vin et stimule les papilles.

Au final, ce Chinon blanc se révèle à la fois savoureux et follement entraînant. Le bouquet, expressif et naturel, conjugue poire Comice, pommes Granny et Canada, coing, pêche blanche mais aussi de nombreuses herbes fines, fraîches ou séchées, entre menthe, cerfeuil et foin juste coupé. Sans oublier quelques agrumes, qui donnent au nez un supplément de fraîcheur tonique.

En bouche, on retrouve une belle pureté d'eau : l'entame se montre juteuse et jaillissante, imbriquant parfaitement rondeur gourmande du fruit et minéralité saline et effilée. Plus le vin s'aère, plus sa dimension épicée se révèle, surtout sur la fin de bouche, avec des accents évoquant le poivre ainsi que le laurier frais. Parfait sur une terrine de cabillaud juste tiède ou un colin-mayonnaise. On imagine aussi fort bien des lasagnes saumon-épinards…

Pour les amateurs de chenin ligérien, le rapport prix-plaisir de ce Chinon blanc est décidément imbattable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc - 2019

## Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Fruité et frais : poire Comice, pommes Granny et Canada, coing, pêche blanche mais aussi de nombreuses herbes fines, fraîches ou séchées, entre menthe, cerfeuil et foin juste coupé. Une touche de pamplemousse

Bouche : A la fois juteuse, jaillissante et très gourmande. Belle sensation de pureté couplée à un fruit savoureux (fruits blancs et jaunes). Finale épicée, entre poivre et laurier.

Accords mets-vins : Terrine de cabillaud tiède. Colin "mayonnaise". Saumon au four sur un lit d'épinards.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure)

## Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques