Domaine Bernard Baudry - Chinon La Croix Boissée - 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 leurs grands rouges, issus de cabernet franc, que Bernard Baudry et 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.

Après un millésime 2016 marqué par un épisode de gel printanier dévastateur, les Baudry avaient toutes les raisons, en 2017, de retrouver un peu le sourire. Le printemps fut très beau et particulièrement chaud. Les pluies généreuses de Mai n'ont pas affecté la floraison qui fut précoce et relativement homogène. Ensuite, la chaleur s'est accentuée à la fin du mois d'août et le beau temps devait persister malgré quelques pluies début septembre. Les vendanges ont finalement été précoces avec des premiers coups de sécateurs donnés le 20 septembre pour les cabernets. Un millésime 2017 qui se révélait finalement assez généreux, avec des raisins sains et juteux qui ont donné des vins charnus, gourmands, aux tanins tendres et parfaitement imprégnés du terroir.

La preuve avec ce superbe « Croix-Boissée » qui frappe très fort, après un élevage en fûts de plus de deux ans, sans bois neuf, suivi d'une année supplémentaire en bouteille. Alors bien sûr, la qualité du terroir et les attributs de ce millésime particulièrement complet et équilibré autorisent une garde de 8 ou 10 ans au moins, afin de capter toute la complexité du vin. Mais la pureté de son fruit et la qualité exceptionnelle de ses équilibres vous autoriseront à en ouvrir une ou deux bouteilles un peu plus tôt…

Tous les marqueurs aromatiques sont là : encre, graphite et charbon, cerise noire, viande de bœuf fumée et vieux cuir, une touche sanguine, une autre évoquant quetsche et pruneaux cuits au vin, sans parler de ces nombreuses épices, entre clou de girofle, genièvre ou cardamome, et quelques notes racinaires que l'on retrouve également en bouche, évoquant betterave ou pomme de terre nouvelle… On termine, après une bonne aération, sur une évocation profonde de teinture d'iode. C'est un festival.

En bouche, le fruit est encadré par des tannins à la maturité parfaite qui donnent à ce Chinon son confort de bouche tout en souplesse. Le vin

regorge de fruits rouges compotés, agrémentés d'une touche épicée et surtout de ce formidable élan minéral et crayeux. La finale d'une netteté confondante semble littéralement ciselée par le tuffeau !

Un vin de belle garde que l'on associera dans quelques années avec un perdreau aux choux, une potée auvergnate ou un pot-au-feu aux légumes nouveaux, suivi d'une tomme affinée de Cantal ou de Salers...

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon La Croix Boissée - 2017

Dégustation et accords

Robe : Grenat foncé, reflet violet

Nez : Complexe et intense : encre, graphite et charbon, cerise noire, viande de bœuf fumée et vieux cuir, une touche sanguine, quetsche et pruneaux cuits au vin, clou de girofle, genièvre ou cardamome. Betterave ou pomme de terre nouvelle. Iode.

Bouche : Le fruit est encadré par des tannins à la maturité parfaite qui donnent à ce Chinon son confort de bouche tout en souplesse. Le vin regorge de fruits rouges compotés, agrémentés d'une touche épicée et de ce formidable élan minéral et crayeux

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 2032

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