

Domaine Bernard Baudry - Chinon Clos Guillot - 2018



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 rouges, issus de cabernet franc, que Bernard Baudry, et désormais son fils Mathieu, ont construit leur excellente réputation.

Le Clos Guillot fait partie, avec la Croix Boissée, des grands classiques du Domaine et font des Baudry, au côté de Charles Joguet en son temps, les meilleurs ambassadeurs de l'appellation Chinon !

Les vignes plantées dans les années 1990 occupent des positions variées sur ce coteau orienté au Sud et au Sud-Est. Elles reflètent 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. Si le millésime 2018 fut épargné par le gel printanier (à la différence des deux précédents), il ne fut pas de tout repos à la vigne : de mai à juillet, les conditions que Mathieu qualifie lui-même de « tropicales » ont entraîné une forte pression du mildiou et une baisse significative des rendements finaux. Au final, les vendanges furent assez précoces, à partir du 18 septembre pour les cabernets : elles ont permis de ramasser des raisins expressifs et équilibrés, combinant richesse en sucres et acidité tartrique élevée.

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, le nez entremêle une minéralité complexe et un fruité mûr et expressif : les notes de graphite, de charbon et de terre retournée s'associent à la cerise confite, au brugnol, au coulis de framboise, à la pâte de cassis ou de myrtilles et à la confiture de tomate. Une touche de fleurs rouges, une autre plus épicée, entre poivre et clou de girofle, complètent un bouquet intense et harmonieux.

Superbe maturité en bouche où le vin se montre à la fois dense, souple et séveux. On croque littéralement dans les fruits rouges et noirs, on se régale d'une compote de prune rouge et de quetsche. Plus on avance vers la finale, plus la dimension minérale et épicée revient en force, d'abord sur le poivre, le clou de girofle et une note anisée, puis sur le graphite, la suie et l'encre, associés à une touche sanguine.

Alors que le Clos Guillot semble flirter sur certains millésimes avec un je-

ne-sais-quoi bourguignon, cette année, il se révèle résolument et profondément ligérien ! On ira chercher les accords du côté des gibiers à plume de la Sologne voisine, et les accompagnements végétaux sur les bords de Loire...

Un pur délice à un prix plus que raisonnable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Clos Guillot - 2018



Dégustation et accords

Robe : Grenat profond

Nez : Expressif et complexe : des notes de graphite, de charbon et de terre retournée. Cerise confite, brugnol, coulis de framboise, pâte de cassis ou de myrtilles, confiture de tomate. Une touche de fleurs rouges. poivre et clou de girofle.

Bouche : Dense, souple et séveuse. On croque dans les fruits rouges et noirs, on se régale d'une compote de prune rouge et de quetsche. La dimension minérale revient en force, d'abord sur le poivre, le clou de girofle, puis la suie et le graphite. Finale sanguine.

Accords mets-vins : Jeune : un tartare de boeuf ou un chèvre frais. Plus tard, des gibiers à plume ou une pintade aux choux. Chèvres affinés, tomes d'Auvergne, morbier.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biologique