

Domaine Bernard Baudry - Chinon La Croix Boissée - 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 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 deux années marquées par des épisodes de gel printanier qui avaient fait beaucoup de dégât, 2018 fut incontestablement le millésime du sourire retrouvé chez les Baudry ! L'année ne fut pas pour autant 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. Une belle promesse de vins profonds, expressifs et capables de sublimer les années passées en cave !

Ce superbe « Croix-Boissée » illustre mieux que tout long discours la réussite exceptionnelle du millésime chez Baudry. Après un élevage en fûts de plus de deux ans, sans bois neuf, suivi d'une année supplémentaire en bouteille, il atteint d'ores et déjà un point d'harmonie et un ravissement aromatique hors du commun. Bien sûr, la qualité du terroir et les attributs de ce millésime particulièrement complet et équilibré autorisent une garde d'au moins 10 ans.

Dès le premier nez, on se délecte de la sensualité florale qui s'en dégage, autour des roses bien ouvertes, des pivoines et de la violette. Viennent ensuite des épices raffinées, qui nous plongent vers des délices orientaux et semblent enrober chaque fruit : on pense au curcuma et à la cannelle, à la baie de genièvre, à l'eucalyptus et à des poivres rares de l'océan Indien. Autant de notes qui virevoltent autour de la prune rouge, de la framboise très mûre, de la cerise burlat et de la griotte, d'une poire pochée au vin rouge... C'est un régal !

On retrouve dans une bouche ample au toucher soyeux les marqueurs de ce grand terroir de la Croix-Boissée : la touche fumée et minérale, entre graphite, charbon et feuille de tabac, cette dimension sanguine typique, mais aussi la sensation de plonger dans un monde végétal et animal qui

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

peuple la forêt solognote toute proche, entre gros gibier, humus et mousses, fraîcheur des clairières mouillées par la rosée et d'une rivière bordée d'herbes hautes. La complexité et la puissance d'évocation de ce Chinon sont fascinantes. La qualité des tanins est extraordinaire, la longueur en bouche tout autant.

Un grand vin à associer dans dix ans à un civet de lièvre, une daube de sanglier (ou de bœuf, si vous n'êtes pas porté sur le gibier), mais aussi un plateau de fromage faisant la part belle aux tomes d'Auvergne, Cantal ou Salers, et au Saint-Nectaire. Indispensable dans toute bonne cave.

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon La Croix Boissée - 2018



Dégustation et accords

Robe : Grenat foncé, reflet violet

Nez : Complexe et intense : roses bien ouvertes, pivoines et violette, curcuma, cannelle, baie de genièvre, eucalyptus, poivres, prune rouge, framboise très mûre, cerise burlat et griotte, poire cuite au vin rouge.

Bouche : Ample, toucher soyeux, une touche fumée et minérale, entre graphite, charbon et feuille de tabac, une dimension sanguine et des évocations de forêt, d'humus et de cuir de gibier.
Longueur épatante

Accords mets-vins : Un civet de lièvre, une daube de sanglier (ou de bœuf, si vous n'êtes pas porté sur le gibier), mais aussi un plateau de fromage faisant la part belle aux tomes d'Auvergne, Cantal ou Salers, et au Saint-Nectaire



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

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