

Domaine Bernard Baudry - Chinon Grézeaux - 2020



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 son fils Mathieu ont construit leur excellente réputation.

L'excellent terroir des Grézeaux occupent une butte aux sols caillouteux de graves alluvionnaires qui fait face au Domaine familial. C'est ici que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine, plantée dans les années 1950. Les vieux pieds de cabernet franc s'immiscent en profondeur dans les sous-sols argilo-siliceux. Les méthodes culturales biologiques et bio-dynamiques, en vigueur depuis longtemps chez Baudry, participent à la vitalité de ces vieilles vignes.

Les raisins naturellement denses et concentrés sont vinifiés en cuves ciment, pendant une vingtaine de jours. Le vin est ensuite élevé toujours en cuves ciment, pendant une quinzaine de mois, jusqu'à sa mise en bouteille au printemps.

Tout ce qui s'échappe du verre est immédiatement élégant et gracile. Passée une touche fumée de graphite, on devine une corbeille de petites baies croquantes, parmi lesquelles on décèle assez rapidement l'airelle, la groseille et la myrtille. On vogue ensuite vers des arômes plus tertiaires, au cœur d'un sous-bois, entre lit de fougères et mycéliums épars. Une touche camphrée précède une note fraîche et énergisante d'eucalyptus. On aime ce nez complexe et disert.

Ici, on a envie de dire qu'une bouche en chasse une autre, pour un plaisir encore plus grand. A peine le temps d'apprécier une matière pleine et onctueuse que celle-ci devient plus gracile et effilée. Elle offre de multiples replis parmi lesquels vous débusquez groseille, myrtille et toute une brassée de fruits rouges à peine confiturés, fraises en tête, ainsi que de succulentes cerises aux joues rondes et juteuses. Le poivre noir, la violette et un peu de réglisse se fraient un chemin jusqu'en milieu de bouche.

Ce Chinon d'une belle complexité déploie des tannins d'une finesse exemplaire. Puis, le sol se fait plus bavard sur des notes de silex ou de craie au service d'une matière poudreuse. La finale, à l'allonge très significative, est portée par une salinité salivante. Vos sens grésillent, vos papilles s'empourprent de plaisir.

Ce superbe parcelle de Cravant les Coteaux revendique haut et fort son appartenance à son lieu de naissance. Il accompagnera à merveille des cailles farcies accompagnées d'une sauce aux champignons, des rillons de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Tours ou encore un Navarin d'agneau berrichon de l'Indre, pour rester local.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Baudry - Chinon Grézeaux - 2020



Dégustation et accords

Robe : Grenat profond

Nez : Élégant et complexe : graphite, pierre frottée, petites baies croquantes, entre l'airelle, la groseille et la myrtille, sous-bois automnal, fougères et mycelium, une note camphrée, eucalyptus et menthe séchée.

Bouche : Une matière d'abord pleine puis plus effilée, toujours en mouvement qui offre de multiples replis où l'on débusque groseille, myrtille et toute une brassée de fruits rouges à peine confiturés, fraises et cerises en tête. Finale poivrée et réglissée

Accords mets-vins : Des cailles farcies accompagnées d'une sauce aux champignons, des rillons de Tours ou encore un Navarin d'agneau berrichon de l'Indre, pour rester local.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biologique et bio-dynamique