# Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2016

Voici donc la cuvée phare du Domaine : majoritairement produite en rouge, le Domaine élabore en quantité confidentielle, à partir d'une petite parcelle d'à peine 50 ares, ce que de nombreux amateurs – dont nous sommes !- considèrent comme le meilleur blanc de Chinon.

Ici, les pieds de chenin, d'une vingtaine d'années, partagent avec le cabernet franc très majoritaire, un des meilleurs terroirs de l'appellation, au sol peu profond et siliceux, sur un sous-sol très calcaire. Ils puisent une finesse et une tension minérale remarquables, qui vont donner au vin un bouquet délicatement épicé et une superbe structure.

Les Baudry, père et fils, restent fidèles à leur respect absolu du terroir et leur refus de toute intervention superflue. Sur ce millésime 2016, la récolte fut malheureusement bien maigre, le gel de fin avril n'ayant pas permis à tous les bourgeons de se développer. Comme à l'accoutumée, les Baudry ont pratiqué une fermentation lente et naturelle, sur levures indigènes, laissant s'opérer jusqu'au bout la fermentation malo-lactique. Ici, point de bâtonnage mais juste un élevage en demi-muids, sans bois neuf, jusqu'à la mise en bouteille du vin, début septembre 2017. Le temps qu'il faut pour que le jus trouve ce point d'équilibre entre puissance et finesse de texture et d'arômes, si chers à nos vignerons.

Au final, ce Croix Boissée blanc est incontestablement un grand vin de Loire ! Au nez, règne végétal et pureté sont les maîtres-mots : eau de roche, fleurs d'eau (nénuphar) mais aussi notes de céleri, d'herbe fraîche et de légumes racinaires, comme le panais ou le radis noir, accompagnent un fruit plein d'éclat, autour de la pomme reinette, de la poire, de la nectarine et une minéralité saline et crayeuse affirmée.

La fraîcheur est bien présente en bouche, où les saveurs de zestes d'agrumes, entre pamplemousse et orange sanguine, accompagnent de beaux amers salivants. C'est juteux, puissant, plein de sève, mais on aime aussi cette sensation de pureté limpide et cette précision, qui met en relief la trame saline et épicée du vin. La finale est très longue, montante et d'une persistance remarquable. Il est évident que quelques années en cave ne feront que renforcer la belle complexité du vin : il n'en sera que plus grand pour accompagner des moules à la crème safranée ou un sandre poché servi avec un gratin de légumes (choux-fleur, brocolis ou panais).

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Bernard Baudry - Chinon Blanc La Croix Boissée - 2016

## Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, légers reflets verts

Nez : Fin et complexe : eau de roche, fleurs d'eau, laitue, radis noir, poire, coing, zeste de pamplemousse et d'orange sanguine. Craie. Poivre blanc.

Bouche : Belle harmonie entre une attaque fraîche, tendue et un milieu de bouche charnu, puissant. Très droit et persistant sur une finale saline. Très belle énergie de bout en bout.

Accords mets-vins : Moules marinières au safran. Bouchée au chèvre chaud. Truite meunière. Sandre poché avec un gratin de choux-fleurs ou de panais. Canelloni ricotta-épinards.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération voire carafage recommandés.

## Caractéristiques techniques

Appellation : Chinon

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Certifiée Biologique