

CHINON 2021

" LE CLOS GUILLOT "

Domaine Bernard Baudry



Situation : Issu d'une famille de vignerons originaires de Cravant les Coteaux, Bernard Baudry a débuté comme conseiller

viticole avant de s'installer à son compte en 1975 à la tête d'un petit domaine de 2 hectares. Matthieu, son fils, le rejoint en 2000 après avoir parcouru les vignobles Bourguignon, Bordelais, Australien et Californien. L'exploitation compte désormais 32 hectares de vignes réparties sur les communes de Cravant les Coteaux et Chinon.

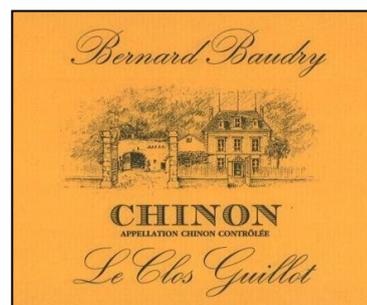
Le vignoble a depuis toujours été entretenu selon des méthodes respectueuses de l'environnement (pas de désherbants chimiques) guidées par l'observation et le bon sens. L'utilisation de compost à base de fumier et de paille, ainsi que l'application de décoctions de plantes telles que la prêle et l'ortie permettent un rééquilibrage de la matière organique des sols du domaine. La totalité du vignoble est désormais conduite en culture biologique depuis 2006.

Encépagement : Cabernet Franc 100 %

Terroir : Coteaux calcaire fortement argileux en haut, composé de tuffeau jaune en bas de parcelle.

Température de Service : 15 à 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2032, voir plus...



Observations : Habillé d'une robe de moyenne intensité aux reflets pivoine. Le nez dégage des effluves de fruits rouges, des notes poivrées et épicées évoluant après aération sur des notes florales telle la violette. La bouche évolue sur une texture aux saveurs gourmande de petites baies rouges fraîchement cueillie à l'arrière-plan épicé. Un modèle de minéralité, rythme, fraîcheur, superbe équilibre. La finale se révèle tendre et charnue à la fois, vive, fraîche et longue.

Quelques accords : Poulet fermier de Loué façon Chinon, Caille farcie au foie gras...