

Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2019

Prix du produit :

216,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINNE
Millésime: 2019
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Baudoin
RVF: 96/100
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Illustre clos situé sur l'Appellation Vouvray. Il ne bénéficie plus de l'appellation suite à une sombre histoire administrative très française. Qu'importe, les vignes n'ont pas bougé et le vin n'a jamais été aussi bon ! **96/100 RVF.**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Baudoin blanc sec 2019 signé François Chidaine :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **96/100.** Ce 2019 s'inscrit parmi les plus grands blancs de Loire. La dimension du tuffeau transcende avec brio ce chenin venu de ce terroir mythique, doté d'une mâche, d'une densité de grande envergure jusqu'à une finale lumineuse. Quelle vibration!

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : **94/100.** From 15-year-old vines on clays and white chalk, the 2019 Vin de France Baudoïn has to be marketed as such because it is cultivated and harvested in Vouvray yet bottled in Montlouis (welcome to the 21st century). Bright, intensely aromatic yet refined and with delicate yellow-fleshed fruit aromas on the limestone-grounded nose, this is a delicate, pure and fresh, highly tensioned but also lush and perfectly balanced and juicy Chenin Blanc with fine tannin grip, sustainable salinity and remarkable finesse. This is too young to be served today, but this is a highly promising Chenin with the concentration that a wine needs for long aging capacity. Tasted in March 2021. **Drink date 2023-2037.**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Culture de la vigne : Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

Sols : Le sol est composé d'argiles profondes et de craie blanche, uniquement de nature argilo-calcaire. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.

Cépage : chenin blanc.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

Age des vignes : 40 ans.

Vinification : Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale : 11 mois).

Accords mets et vins : Apéritifs, poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.