



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Chinon

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Grus, ler

DRUER
Cabernet Franc

GÆRING
Cemenntank

TYPE
Medium rødvin

Domaine Bernard Baudry

Bernard Baudry, Grezeaux 2023, Chinon

"Les Grézeaux 2023 er sådan en vin, der ikke smøger ærmerne op og viser sine muskler og tatoveringer med det samme. Den åbner stille, men med en intensitet, der vokser for hvert sekund i glasset. Det er Cabernet Franc, der står helt rent: dyb, struktureret og alligevel med. En vin, der ikke behøver volumen for at virke større. Smagen er dyb og struktureret, men aldrig tung. Tanninerne er faste, men fine. Mineraliteten ligger som en salt, stenet linje gennem hele smagen, og eftersmagen har den der tørre grafitkant, som kun Cabernet Franc fra helt særlige egne som Cravant?les?Coteaux kan levere. Det er en vin, der både kan stå stille og stå fast. Den elsker okse, lam, svampe, simreretter og grill – især i efterår og vinter, hvor dens mørke frugt og jordede dybde får lov at spille op mod køkkenets varme. Den smager super lækkert allerede nu, men den vil blive endnu mere kompleks i de næste 5-10 år." 94p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu *"The aromatics here are absolutely divine, with scents of crushed blackcurrant and blackberry, with pepper and wild rose, as well as darker veins of liquorice and chocolate. Supple and polished on the palate, textural and harmonious, with crushed bramble fruits draped over a soft tannic grip, this is savoury, dark and delicious. Structured yet fine, with touches of savoury fruit and sunshine, before a long and grippy finish. Very fine. Tasted twice."* 93p. Wine Doctor *"Relativ mørk vin med dejligt åben, klassisk cabernet franc-næse: Her er blå- og solbærfrugt suppleret med lakrids, peberfrugt og stald, uden at det bliver for meget. Munden er pænt koncentreret, saftig og relativt blød."* 5 stjerner, 91p. og testvinder i kategorien "Cabernet Franc 150-200 kr." om 2022 - Søren Frank, Berlingske Les Grezeaux kommer fra en enkelt parcel nederst i dalen ved Chinon. Her er den grusholdige jord præget af ler og silicium hvilket giver en dyb, intens mineralitet til den i forvejen koncentrerede og mørke frugt. En virkelig seriøs Cabernet Franc, der med sin næsten balsamisk bærmættede og bacon-røgede karakter, både er en fornøjelse at drikke nu, men også om 10+ år. Lagret 15 måneder på cementtank og høstet fra vinstokke på hele 50 år.

OM PRODUCENTEN

Som søn af en vinmager familie grundlagde Bernard Baudry tilbage i 1975 sit eget Domaine. Efter at have studeret ønologi i Beaune, og 5 år i lære hos forskellige vinproducenter, startede han ud med blot 2 ha. vinmarker i Chinon.

I 2000 kom hans søn Matthieu Baudry hjem fra ønologistudier i Macôn, og lærepladser i Californien og på Tasmanien, for at hjælpe med produktionen. I dag besidder Domaine Baudry hele 32 ha. i og omkring Chinon. Det er primært Cabernet Franc (90%) der dyrkes, med en smule Chenin Blanc. Alle marker er placeret i dalstrøget mellem Chinon og Cravat – med en jordbund der varierer både mellem ler og kalkholdig grus.

Vinstokkene har altid været dyrket uden brug af kunstgødning og sprøjtemidler, og fra 2006 har vinmarkerne været certificeret økologiske. I dag bruger de udelukkende gødning de selv "fremstiller" på basis af halm og kogøgødning.

Alle druerne håndplukkes og håndsorteres af den omkring 50 mand store "plukke-eskadrille". Vinene gærer altid naturligt og kun med anvendelse af vildgæren.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

Afhængig af terroir gærer vinene i cement eller træfade. Bernard Baudry søger gennem hver eneste cuvée at udtrykke den rene, saftige Cabernet Franc karakter, fra hvert sit unikke terroir.