



Domaine Bernard Baudry

Bernard Baudry, La Croix Boisée 2022, Chinon Rouge

"Tasted from concrete cuve at the domaine in June, this was at the time resting after two years in barrel, after which it was bottled in August, and I tasted it again in October 2025. The first thing to note here is the colour, a dense, black tulip hue with a vibrant and concentrated rim. And the nose is simply mind-blowing, with layer upon layer of blackcurrant, blackberry and black cherry, scented with violets, black tea leaves verbenas and rose, with a touch of roast to the fruit, bringing in themes of black olive and toast. The palate only ramps it up, showing a tense and bright structure, with beautiful poise, with elegant and evocative complexities reminiscent of blood orange and black cherry. A spine-tingling composition, with amazing precision, texture and structure, and it has great length too, tingling with limestone energy. Surely the most remarkable young La Croix Boisée I have tasted. Tasted twice." 99p. Winedoctor

La Croix Boisée er Baudrys sjældne topvin. Lavet på vinstokke mellem 15 og 40 år, plantet i lerholdigt sand på et massiv af kalksten. Mørk, powerfuld og alligevel aldrig tung eller overgjort. En jernnæve i en fløjlshandske om man vil. Her gør du et af Frankrigs bedste køb i klassisk lagringsværdig top-vin, sammenlignet med tilsvarende vine fra det nordlige Rhône eller Bourgogne er det et rent røverkøb!!! La Croix Boisée er Bernard Baudrys sjældne og stærkt eftertragtede topvin. 100% Cabernet Franc fra kalkholdig jordbund. De 15-40 år gamle vinstokke står på en sydvendt skråning, og opnår derfor optimal modenhed. Vinen gærer 20 dage i trætanke, hvorefter vinen lagres 24 mdr. på 1-3 år gamle egetræsfade, og derefter 9 måneder på cementtank. Flaskes i september 3 år efter høsten. En mastodont af en vin, der konstant er blandt ikke bare Chinon, men hele Loires bedste Cabernet Franc vine. Lagringspotentialet er nemt 20 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. 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.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Chinon

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Kalk, sand,
Sandholdigt ler,
kalksten

DRUER

Cabernet Franc

GÆRING

Store brugte træfade

TYPE

Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens