



Domaine Bernard Baudry

Bernard Baudry, Domaine 2022, Chinon Rouge

Bernard Baudrys "Le Domaine" leverer en dyb, læskende og intens Cabernet Franc oplevelse, til en ultra skarp pris. Her er massevis af næsten tygbar frugtighed, men samtidig en mild koncentration. En seriøs saftig frokost vin, eller en vinen til fjerkræ. Vinen gennemgår udelukkende lagring på cementtank i cirka 12 måneder inden vinen flaskes og frigives. **"Det er saftigt og godt det her. Næsen er charmerende "dirty" med noter af rabarber og løvstikke. Munder har godt med tørstof og rustikke tanniner, men er læskende og frisk. Jeg kunne drikke det her til juleanden, ved 15 graderer det en skøn kontrast til det tunge måltid og et friskere bud end de tunge "medløbere" som "neuf" og Amaraone. Uanset kontekst et det en skøn vin til sølle 135 kr. "** Vinhjernen Anders Halskov-Jensen **"Stram, kalket, kølig med sødmefuld frugt bagved. Et relativt let valg til anden, og her er syre nok til fedtet. Meget, meget lækker vin, det civiliserede valg til mad." 90p. 5 stjerner,** Niels Lillelund, Jyllands-Posten **"Rig, velfornøjet frugt, meget umiddelbar og glad med en del sødme, også stram, javel, syren er intakt."** 5 stjerner, 90p. Jyllands-Posten, Juni 2023, om 2021

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 kogødning.

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

DRUER
Cabernet Franc

GÆRING
Cement og ståltanke

TYPE
Let rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens