



Domaine Bernard Baudry

Bernard Baudry, Les Mollières, Chinon Rouge 2022

"..Druen er selvklart Cabernet Franc og vinen er vidunderlig. Næsen har garrigue, sort peber, solbær og en flabet snert af brett. Munden er saftig men ikke let. Her er vinøst bundtræk nok til fx. lever af kalv eller sommerbuk, lammeskank eller bryst fra uldgris. En vanvittig charmerende vin til 195 kr. v. 3 hos VINOVA. Køb ikke færre end 6 er mit råd" 91p. 5 stjerner, Vinhjernen, Anders Halskov-Jensen Denne cuvée er en nyhed fra Domaine Bernard Baudry. Mollières er udvalgt af de ældste parceller og bedste fade, der normalt har indgået i husets "Le Domaine" cuvée. Saftdreven som Le Domaine, men med mere dybde, større fylde og mere generøs smagsprofil. Lagret og lavet stort set som Le Grezeaux. "...this new cuvée, which Matthieu and Bernard first carved out from the domaine-level blend in 2020. It is vinified in cement, and this sample was drawn from cuve for tasting. At the time it had not been racked for three months, which explains the profound reduction I find on the nose. The palate is beautiful though, taut with a sinewy grip, with salty tannins. It has a modest yet supple texture, and a hint of lightly confit dark fruits." 92p. Winedoctor

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

Grus, ler

DRUER

Cabernet Franc

GÆRING

Cemenntank

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens