



Domaine Bernard Baudry

Bernard Baudry, La Croix Boisée 2021, Chinon

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!!!

"...en vin, der gerne vil være stor pomerol, men med chinonsk ansigt. Markant druetro grønkrydret næse, ren solbærbusk og nok præget af årgangens vanskeligheder, men det gør ikke mig noget, at cab f's egen kerne forstærkes. Brændt egepind, grankogle, enebær, mens smagen er så smygende lækker, velhåndteret ekstraktion, ingen kaffe eller koncentratfønmelse, men bare storhed. Noget brett dukker op og komplicerer, men kun positivt. Eftersmagen er frisk, slank og silkepræget, langvarig." 94p. René Langdahl 94 p. - GASTRO " ...havde der nu stået Bourgogne eller Côte-Rotie på etiketten, havde det jo nemt kostet det tidobbelte" - om 2019 årg. Nr. 1 i La Revue du Vin de France store Loire smagning - november 2021 **"The ripeness of the 2018 vintage gives an almost Syrah/Viognier character to the Chinon La Croix Boisée, which offers sweet black fruit and a creamy apricot note. Sumptuous yet never ever opulent, it's almost as if the wine's just done a yoga class. Plentiful tannins give the inside of your cheeks a chalky rub, while there's surprising freshness considering the ripeness, leading to a lengthy finish. This is a baby that will turn out to be a great adult."** Rebecca Gibb - Vinous om 2019 årgangen

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Chinon

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalk, sand,
Sandholdigt ler,
kalksten

DRUER
Cabernet Franc

GÆRING
Store brugte træfade

TYPE
Kraftig rødvin

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-eskadille". 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens