



CHINON

Domaine Bernard Baudry



Le 12 Décembre 2024

Gérard TROUVE

Philippe ROGÉON

HISTOIRE

Ainsi qu'en attestent les nombreuses découvertes archéologiques régionales, la Touraine est depuis l'Antiquité une région productrice et exportatrice de vin. La vigne est cultivée dans la région de Chinon dès la période gallo-romaine, Chinon étant déjà un carrefour routier et fluvial important, à l'embouchure de la Vienne sur la Loire. Comme dans tout le Val de Loire, le commerce fluvial a ici favorisé l'implantation et de développement de la viticulture.

En 990, la fondation de l'abbaye de Bourgueil accélère le développement du vin.

En 1152 Henri II Plantagenêt, roi d'Angleterre fit de Chinon sa résidence préférée pour la douceur de son climat et l'attrait de ses vins.

Sous la domination des Plantagenêt, Chinon devient le centre d'un immense domaine féodal et ses vins sont servis à la Cour.

Le cépage « Plan Bordelais » (cabernet franc N), déjà présent dans le Sud-Ouest, est implanté dans la région, à cette époque.

En 1534 RABELAIS désigne ainsi dans son « Gargantua » (1534 - livre I, chapitre XIII) : « ce bon vin de breton, lequel point ne croît en Bretagne mais en ce bon pays de Véron [région du chinonais] ».

La Loire, l'Indre et la Vienne ont, par l'érosion, dégagé les coteaux et rebords de plateaux présentant des sols maigres, et déposé des alluvions filtrantes, propices à la viticulture. Ces voies d'eau ont été aussi des voies naturelles de communication et de commerce, utilisées depuis l'Antiquité. Au XVIIème siècle, celui-ci est particulièrement actif avec le négoce hollandais, via le port de Nantes. On parlait alors, pour ces vins de qualité de Touraine, de « vins de la mer ».

En 1631, la ville de Chinon passe dans le domaine du cardinal de Richelieu.

Ce vignoble fut décimé par le phylloxéra en 1888.

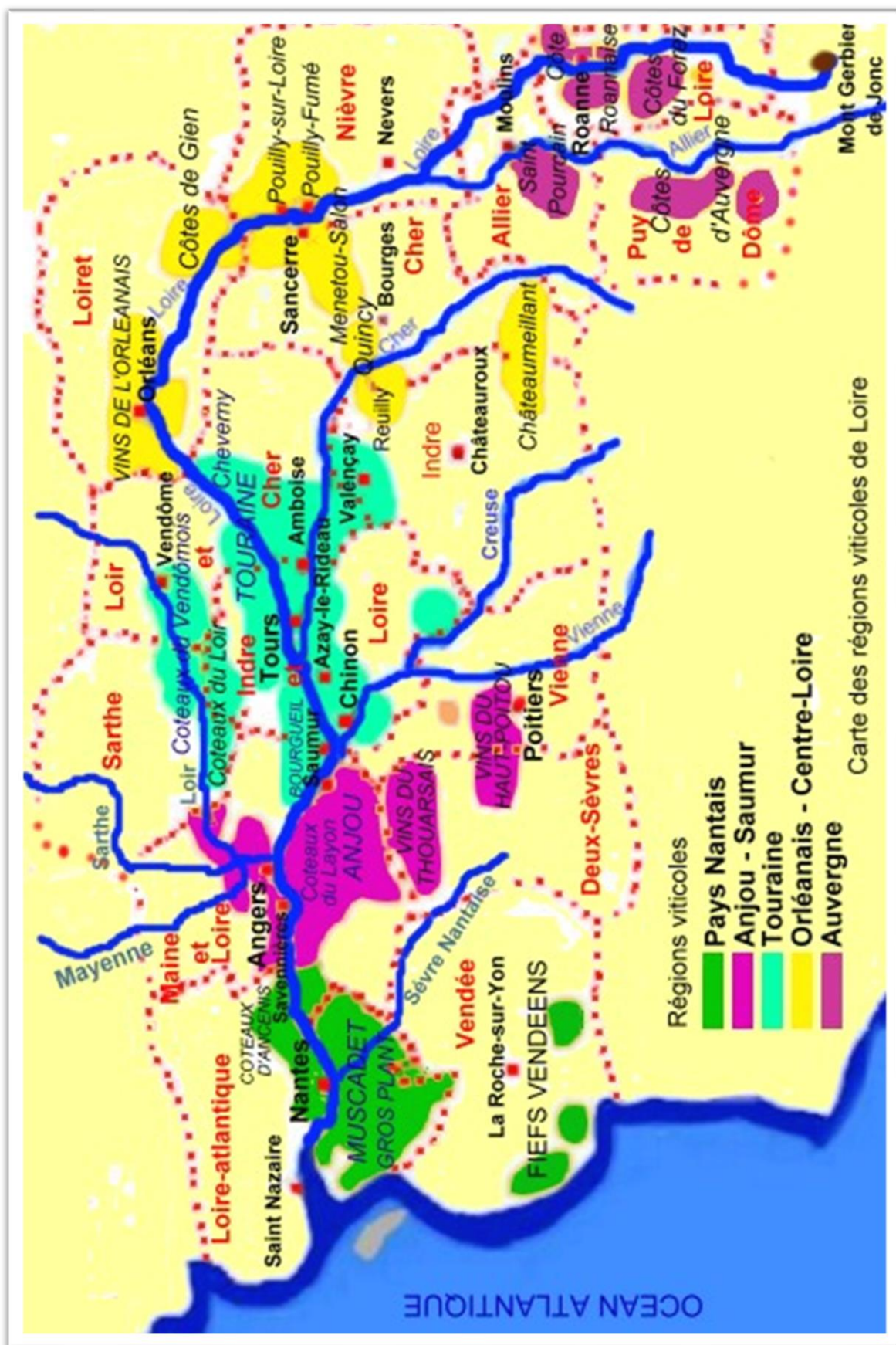
La communauté de vignerons fonde le 24 mai 1937 un syndicat de défense des vins de Chinon.

En 1937 naît l'appellation d'origine contrôlée "Chinon", par le décret du 31 juillet 1937. A sa création, l'AOC Chinon comptait 550 hectares répartis sur 5 communes.

A Chinon, la tradition du bien boire et du bien manger de Rabelais est toujours vivante : « Beuvez toujours, ne meurez jamais »

GEOGRAPHIE

Le vignoble de Chinon » est situé dans la région viticole de la Vallée de la Loire.



CHINON

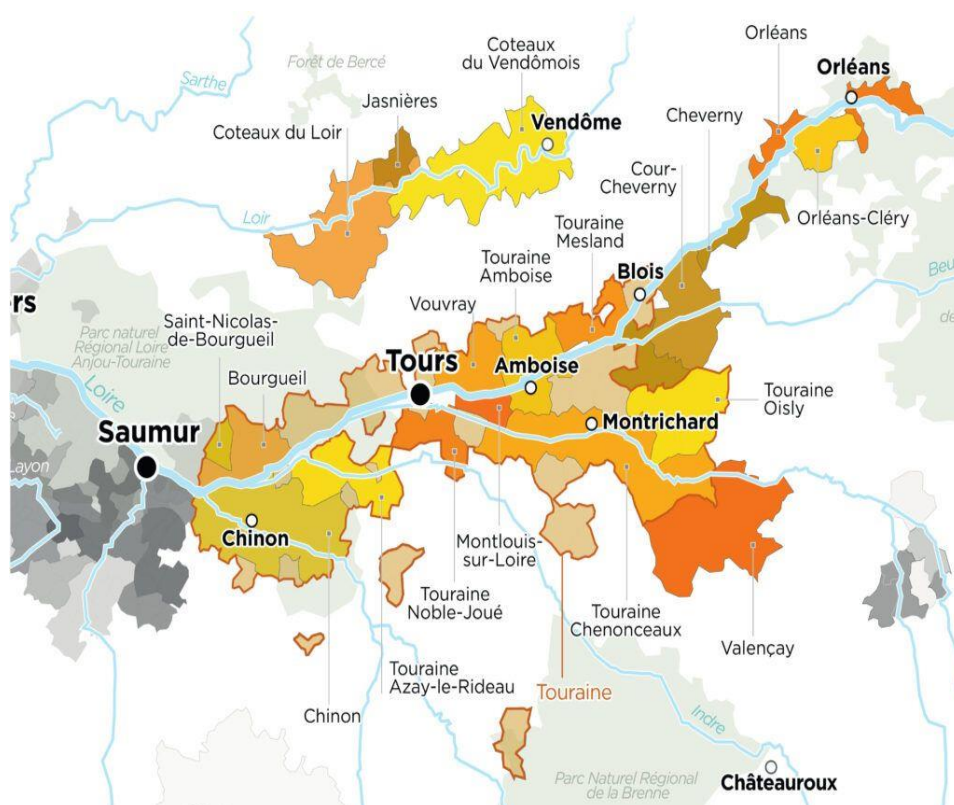
Le vignoble de « Chinon » est situé sur 26 communes autour de Chinon, entre le Saumurois et le Touraine, dans le département d'Indre-et-Loire :

Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Brizay, Candes-Saint-Martin, Chinon, Cinais, Couziers, Cravant-les-Côteaux, Crouzilles, Huismes, L'Ile-Bouchard, Lerné, Ligré, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Sazilly, Seuilly, Tavant, Theneuil, Thizay.

Le vignoble est implanté le long de la vallée de la Vienne ainsi que sur les rives gauches de l'Indre et de la Loire.

De part et d'autre de la Vienne, le vignoble occupe les coteaux et les rebords des plateaux, tandis que dans la région du Véron, qui est la zone de confluence avec la Loire, le vignoble est implanté au cœur d'un paysage plus ouvert.

L'aire de production fut établie en 1937 et modifiée en 1996, et en 2016



GEOLOGIE

Le vignoble de Chinon repose sur un sous-sol de craie plus ou moins tendre - **le tuffeau**. Formé il y a 90 millions d'années, le chinonais repose ainsi sur un socle calcaire d'une centaine de mètres d'épaisseur. Le tuffeau a longtemps été extrait des sols pour construire des caves ou des maisons. De nombreuses caves que l'on peut encore visiter sont ainsi constituées de tuffeau, reconnaissable à sa couleur.

Sur ce plateau principalement argilo-calcaire, on retrouve également des sols argilo-sableux à divers endroits.

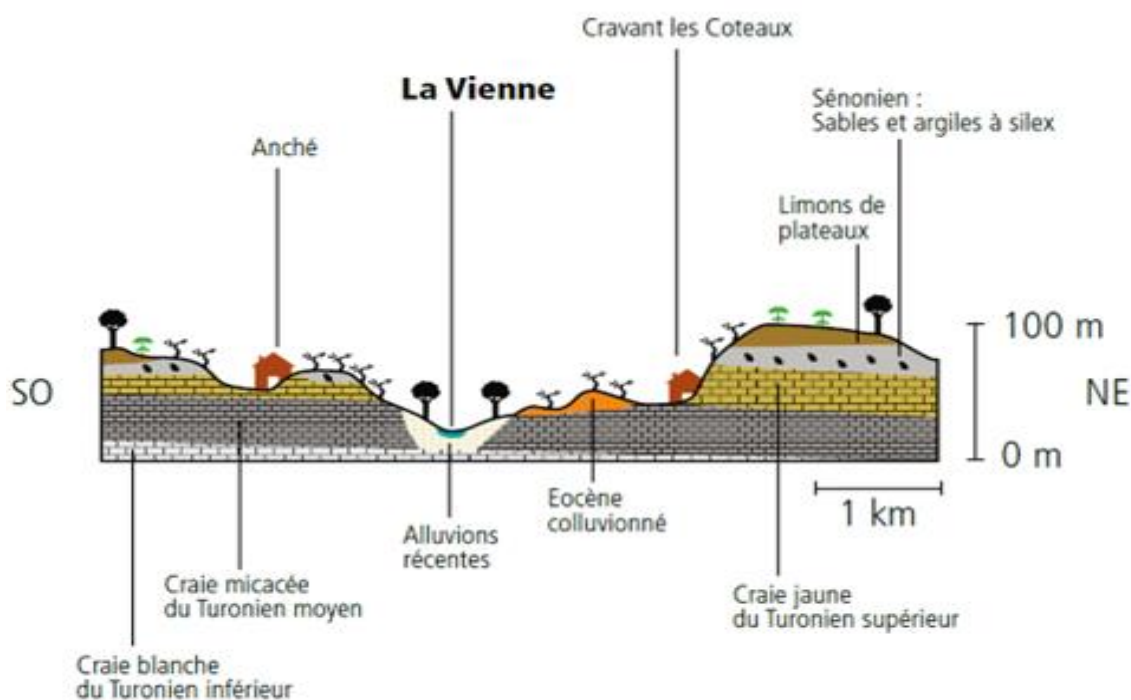
Au Nord de Chinon, on peut retrouver également les fameux Puys, qui dominent le paysage alentour d'une trentaine de mètres. Les Puys sont des buttes calcaires. La plus élevée s'élève à 88 mètres d'altitude.

Il existe 8 Puys principaux : 6 sur Chinon et 2 sur Beaumont-en-Véron. Ces Puys, dont le sol est sec et sablonneux, favorisent un climat particulier que certains qualifient de "méditerranéen".

Ainsi, les sols de Chinon sont de trois types :

- Les plaines au bord de la Vienne sont composées de graves et de sables.
- Les côteaux qui bordent le fleuve sont composés de tuffeux jaunes d'origine calcaire.
- Et les plateaux (les Puys) sont composés d'argile et de sable.

En plus d'être en altitude, les sols des plateaux se réchauffent plus vite au printemps et produisent des vins plus tanniques et plus forts en alcool que les vins du reste de la région



CLIMAT

Le climat le plus chaud de la Touraine

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, la zone géographique de Chinon bénéficie d'un climat de type océanique à semi-continental, plus chaud et plus sec que le reste de la région.

Si le climat reste majoritairement doux, on dit que Chinon se situe à la « rose des vents » : alternance des vents dominants d'Est et Ouest. Certains millésimes sont marqués par une dominante de vents d'est, frais et secs. D'autres subissent l'influence des vents du sud-ouest chauds et humides.

Au printemps, la douceur des températures permet un démarrage précoce de la végétation.

La présence d'essences végétales méridionales et même subtropicales (Magnolia, figuiers, palmiers...) témoigne des caractéristiques climatiques particulières de la zone géographique.

Ces caractéristiques particulières sont liées à l'influence bénéfique des courants d'air générés par les deux cours d'eau effectuant un drainage naturel des masses d'air froid.

A Chinon, les étés sont assez chauds et les hivers sont doux. L'ambitus moyen entre les températures se situe entre 35° et -4° C. Plus de 2 100 heures d'ensoleillement sont comptabilisées en moyenne chaque année et la pluviométrie est largement inférieure à la moyenne nationale positionnant Chinon à la 25 000ème place des villes les plus pluvieuses ! Pour une fois qu'on apprécie être en bas du classement...

Bernard Baudry Vigneron

Histoire

Issu d'une famille de vignerons originaires de Cravant les Coteaux, Bernard Baudry a débuté comme conseiller viticole au laboratoire de Tours au côté de Jacques PUISAIS, après des études œnologiques à Beaune. Cette expérience formatrice a duré 5 ans avant qu'il ne décide de s'installer à son compte en 1975 à la tête d'un petit domaine de 2 hectares.

Matthieu, son fils, a fait ses études dans le Mâconnais puis dans le Bordelais. Après une année de stage en Tasmanie puis en Californie, il décide de rejoindre le domaine familial en 2000.



Le vignoble

L'exploitation compte désormais 32 hectares de vignes réparties dans l'Appellation Contrôlée CHINON, sur les communes de Cravant les Coteaux et Chinon.

Le cépage principalement cultivé est le Cabernet Franc (environ 90%) auquel s'ajoute une petite production de Chenin Blanc (environ 10%).

Les vignes sont situées sur des terroirs très variés de graviers dans la plaine, d'argilo calcaires sur les coteaux et de calcaires sableux sur les plateaux.

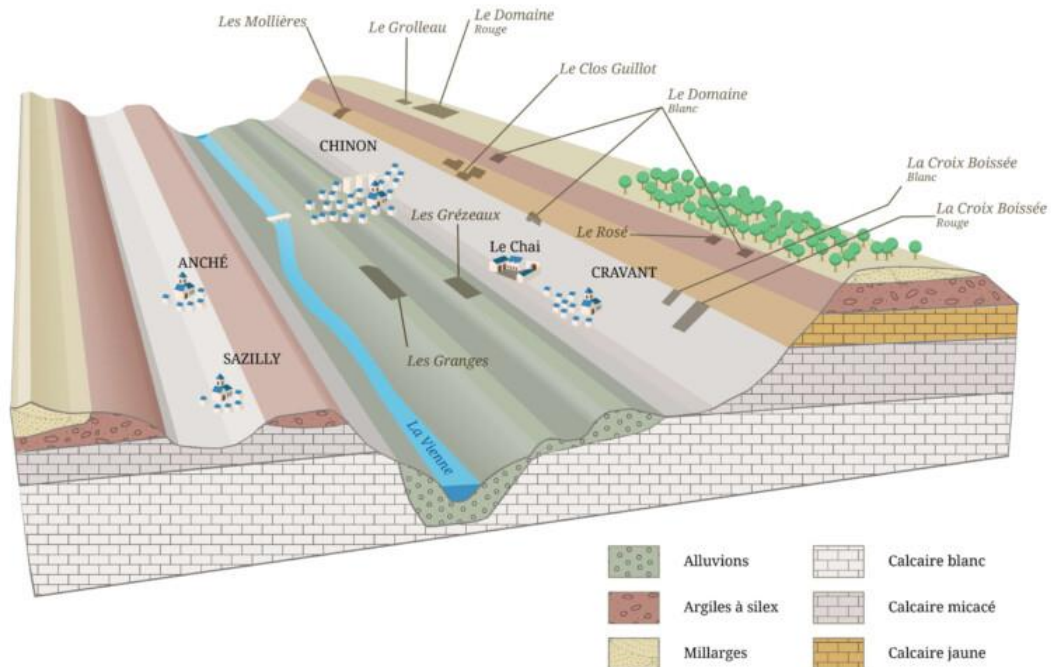
La diversité des terroirs offre la possibilité d'appliquer des vinifications parcellaires.



Les différentes cuvées du domaine et les aspects géologiques correspondants

Coupe géologique du vignoble

Coupe des sols de l'appellation Chinon



Le vignoble a depuis toujours été entretenu selon des méthodes respectueuses de l'environnement (pas de désherbants chimiques) guidées par l'observation et le bon sens en fonction des aléas climatiques de l'année.

La totalité du vignoble est désormais conduite en culture biologique depuis 2006.

Un compost que nous entretenons nous même à base de fumier de vache et de paille permet de rééquilibrer la matière organique de nos sols. Les interventions phytosanitaires se limitent principalement à l'utilisation de cuivre, de soufre et de plantes naturelles telles que la prêle et l'ortie.

Nous contrôlons la pousse de la vigne par des ébourgeonnages partiels mais nous recherchons à ce que la vigne trouve elle-même son propre équilibre de production en fonction de son âge, de la nature du sol et du climat de l'année.

« Nous recherchons dans chacune de nos cuvées à exprimer l'élégance, l'équilibre et la fraîcheur aromatique du cabernet franc, en harmonie avec chacun de nos terroirs. »

Les Cépages

Les vins rouges et rosés sont produits à partir de Cabernet Franc et les vins blancs à partir de Chenin.

Le Cabernet Franc

Ce cépage unique aurait été implanté aux XIème et XIIème siècles par les moines. On l'appelle aussi *Breton* ou *Berton* parce que selon la tradition, les vins de ce cépage étaient acheminés vers l'Angleterre par la Bretagne, et donc les Anglais appréciaient le Cabernet Franc sous le nom *vin breton*. On retrouve la Cabernet Franc à 100 % dans les appellations de Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Saumur-Champigny et Chinon.



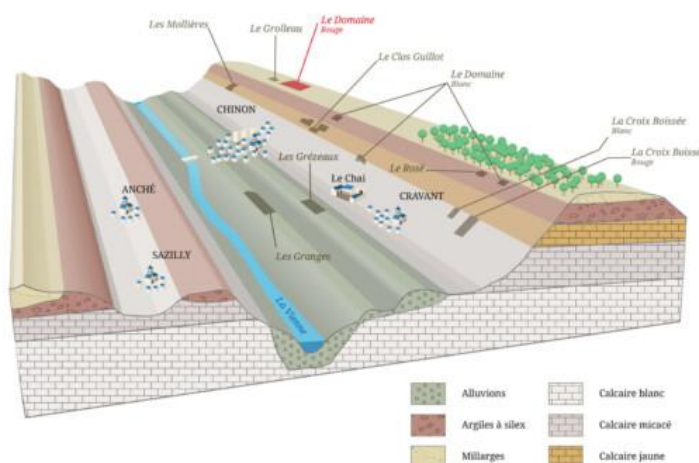
Le Chenin

Il est originaire du Val de Loire, où il est également appelé *pineau de la Loire*. C'est Rabelais qui popularisa son nom actuel au XVIème siècle. Nulle part ailleurs il n'exprime mieux la richesse des terroirs : cépage tardif, il sait s'adapter aux différents microclimats de l'Anjou et de la Touraine, en offrant une étonnante palette de vins. A Chinon, il représente seulement 5% de la production mais il se développe de plus en plus particulièrement sur les coteaux calcaires où il exprime une fraîcheur et un équilibre remarquable. Il est vinifié en vin blanc sec dans l'Appellation CHINON.



Le Domaine Rouge

Le Domaine est un vin structuré avec des tanins fins. Le sous-sol calcaire apporte de la minéralité et une belle fraîcheur à cette cuvée dont le potentiel de garde est de 5 à 10 ans.

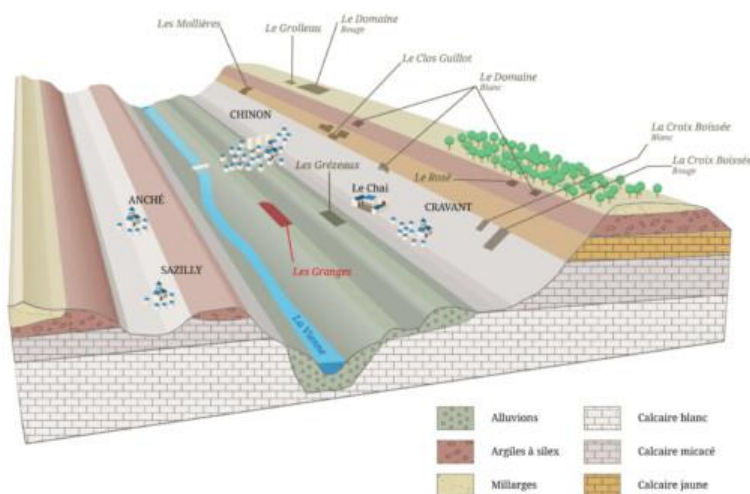


Fiche Technique

- *Couleur:* Rouge
- *Cépage:* Cabernet Franc.
- *Sols:* 20 % de Plaine Graveleuse + 80 % de Plateaux sablo calcaire
- *Vignes:* Moyenne d'âge des vignes de 30 à 35 ans.
- *Vinification / Elevage:* Vendange manuelle. Fermentation de 15 jours dans des cuves inox. Élevage en ciment non revêtues pour une durée de 15 mois. Mise en bouteille à l'automne. Non filtré

Les Granges

Les Granges est un vin fruité et gourmand à déguster dans sa jeunesse. C'est une expression de Chinon souple et friand caractéristique des sols de graviers sableux.

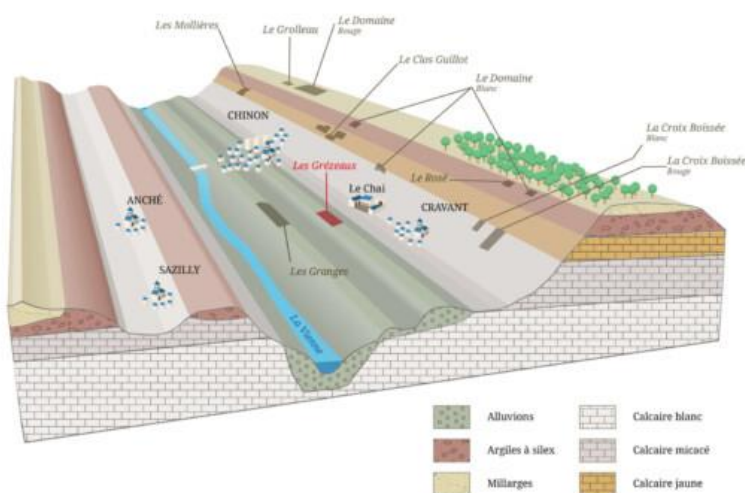


Fiche Technique

- *Couleur:* Rouge
- *Cépage:* Cabernet franc.
- *Sols:* Graviers et sables mélangés. Terrasses d'alluvions récentes.
- *Vignes:* Plantation de 1985 à 1988.
- *Vinification / Elevage:* Vendange manuelle. Fermentation de 15 jours en cuves ciment puis élevage de 7 à 10 mois en cuves ciment. Mise en bouteille au printemps puis dans l'été
-

Les Grézeaux

Les Grézeaux est un vin concentré avec une matière dense mais toujours soyeuse due à l'influence des graviers. Il peut vieillir 10 ans voire beaucoup plus dans les grandes années.

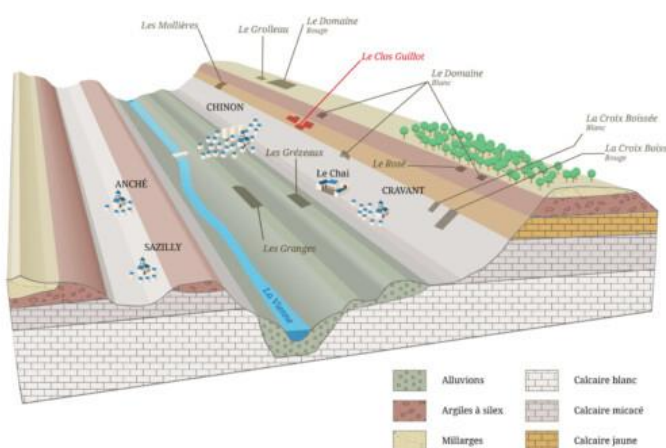


Fiche Technique

- *Couleur:* Rouge
- *Cépage:* Cabernet Franc.
- *Sols:* Graves caillouteuses sur sous-sol argilo-siliceux.
- *Vignes:* Parcelle la plus âgée du domaine (environ 70 ans).
- *Vinification / Elevage:* Vendange manuelle. Fermentation en cuves ciments de 15 à 20 jours. Élevage de 18 mois en cuves ciment non revêtues. Mise en bouteille au printemps. Non filtré.

Le Clos Guillot

Le Clos Guillot est un vin raffiné. Ses arômes de griottes et de fruits noirs le font parfois « pinoter » certaines années. Le vin est d'une belle longueur et reste très frais en bouche. Il s'épanouit à partir de 2 ans en bouteille et peut vieillir 10 à 15 ans.

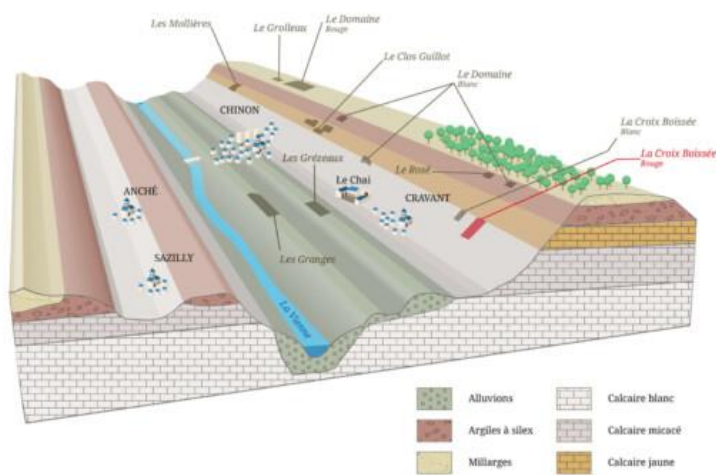


Fiche Technique

- *Couleur:* Rouge
- *Cépage:* Cabernet Franc.
- *Sols:* Coteau calcaire de pente sud- sud- est, fortement argileux en haut, composé de tuffeau jaune en bas de parcelle.
- *Vignes:* Plantées de 1993 à 2000.
- *Vinification / Elevage:* Vendange manuelle. Fermentation de 15 jours en cuves en bois ou ciment. Élevage de 12 mois en barriques de 2 à 5 vins, puis de 9 mois en cuves ciment non revêtu. Mise en bouteille en Septembre. Non filtré.

La Croix Boissée

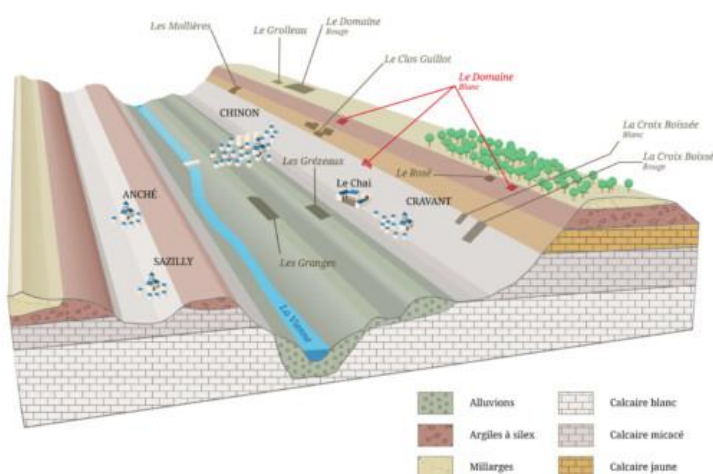
Sur ce sol très calcaire, *la Croix Boissée* délivre une superbe matière marquée par des tanins fermes et « crayeux ». De la complexité, du gras, des fruits très mûrs, ce Chinon s'exprimera pleinement après quelques années de garde (2 à 20 ans). Quantité limitée.



- *Couleur:* Rouge
- *Cépage:* Cabernet franc.
- *Sols:* Coteau composé d'argiles sableuses sur du calcaire ou "tuffeau blanc". La pente orientée plein sud favorise l'ensoleillement des raisins.
- *Vignes:* Petites parcelles de vignes âgées de 15 à 40 ans.
- *Vinification / Elevage:* Vendange manuelle. Fermentation de 20 jours en cuves ciment. Élevage de 24 mois en barriques (1 à 3 ans) puis 9 mois en cuve béton. Mise en bouteille en Septembre. Non filtré.

Le Domaine Blanc

Le Domaine Blanc est un vin charmeur avec ses notes de fruits blancs et d'agrumes. Il est sec mais présente une rondeur qui permet de l'apprécier dans sa jeunesse. Quantité limitée.



Fiche Technique

- *Couleur*: Blanc
- *Cépage*: Chenin Blanc.
- *Sols*: Parcelles de Coteaux argilo-calcaire et de plateaux d'argiles à Silex
- *Vignes*: Jeunes Vignes âgées de 5 à 20 ans.
- *Vinification / Elevage*: Vendange manuelle. Fermentation lente de plusieurs mois en tonneau de 500 litres et de cuves en béton ovoïdes jusqu'à l'obtention d'un blanc sec (moins de 2g/l de sucres résiduels).