

Domaine: Bernard Baudry

Nom du vin: Les Grézeaux

Millésime: 2023

Appellation: Chinon

Région géographique: Loire

Type de vin: Rouge

Contenant: L 0.75

Cépage: 100% Cabernet Franc

% Alc/Vol: 13.0

Teneur en soufre: 2g/hl de SO2 à la mise en bouteille

Âge des vignes: Parcelle la plus âgée du domaine (environ 70 ans)

Sols: Graviers sur sous-sols argileux

Météo annuelle: 2023 à été bien chaud

A la vigne: 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

Vinification: Les Grézeaux est un vin concentré avec une matière dense mais toujours soyeuse due à l'influence des graviers. Les raisins sont vendangés manuellement. Une équipe de 50 personnes vient trier et récolter les fruits de l'année qui sont envoyés par gravité dans les cuves après un éraflage dans le chai. Un très léger sulfitage est effectué afin de contrôler les micro-oxydations des jus pendant le transport. Le démarrage des fermentations se fait par levures indigènes que contiennent les raisins ou qui sont présentes naturellement dans le chai. Elles se déroulent en cuves ciment de 15 à 20 jours. Élevage de 18 mois en cuves ciment non revêtues. Mise en bouteille au printemps. Non filtré. Les terroirs sont séparés dans différentes cuves en ciment brut, en bois et en inox.

Mon ressenti: Les Grézeaux est un vin concentré doté d'une matière dense mais toujours soyeuse due à l'influence des graviers. Sa robe est rouge profonde. Le nez est profond sur des notes d'humus et de tabac. La bouche est ample, soyeuse et veloutée. On sent un vin posé prêt à boire mais sa structure lui permet de tenir ds le temps encore une bonne 10zaine d'année. On est en présence d'un magnifique vin de Gastronomie

Accords: Tous types de viandes rouges



Remarques: L'exploitation compte désormais 32 hectares de vignes