

# FRANÇOIS CHIDAINE



## Vin de France « Baudoin 2019 »

A cause du gel, de la sécheresse, de la canicule, tout s'est joué sur un fil. Nos vendanges précoces ensoleillées et chaudes nous ont donné le sentiment que le déroulement n'allait pas être facile avec une prévision de petite récolte...

Or, la Nature nous a aidés pour avoir des jolis raisins sains, des jus équilibrés, intenses voire surprenants. Des vins que nous n'imaginions pas ! C'est juste de la magie et surtout le sentiment d'avoir fait les bons choix dans nos vignes.



**CEPAGE** : 100% *Chenin Blanc*

**VIGNES** : 16 ans

**DEGRE ALCOOLIQUE** : 13 %

**SUCRES RESIDUELS** : 1,9 g/L

**MISE EN BOUTEILLE** : Août 2020

**ACIDITE TOTALE** : 4,62 g/L

**SOLS** : il est composé d'argiles profondes et de craies blanches, uniquement de nature argilo-calcaire.

**VENDANGES** : manuelles avec tris successifs

**MODE DE CULTURE** : Le vignoble est conduit en Biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont enherbés, des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées. L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un vin de qualité.

**VINIFICATION** : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La "fermentation malolactique" n'est pas recherchée.

**ELEVAGE** : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

**DEGUSTATION** : robe limpide et brillante. Nez très expressif aux notes florales et fruités, la bouche révèle une puissance aromatique avec une belle matière et une finale tout en équilibre.

**POTENTIEL DE GARDE** : 10 à 15 ans

Accords Mets et Vins  
Poissons type sole, bar.  
Homard. Apéritif. Fromages  
de chèvre. Servir à 11-12°