



## III Chinon | LOIRE

### Baudry-Dutour




Contact **MM. Baudry et Dutour**  
37220 Panzoult - T. 02 47 93 44 99  
info@baudry-dutour.fr  
www.baudry-dutour.fr


Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour sont désormais à la tête de quelque 120 hectares en appellation Chinon depuis le rachat, début 2009, des 27 hectares du château de la Grille - auparavant dans le giron des Champagnes Gosset. Parmi les autres propriétés, le domaine du Roncée (55 hectares), sur la rive droite de la Vienne, ou encore le domaine de la Perrière, à Cravant-les-Coteaux, dont les 25 hectares investissent un terroir de graviers.

Surface du vignoble : 120 ha (117 ha rouge) (3 ha blanc)  
• Chenin (3 ha), Cabernet franc (117 ha) • Age moyen des vignes : 30 ans • Vendange mécanique : 75 % ; Vendange manuelle : 25 %.

**Domaine de la Perrière**  
2009 | 13.5/20 | 6,50€


 Encore une cuvée qui joue sur le fruit et la fraîcheur, avec au nez de beaux fruits noirs et rouges frais. La bouche se veut attachante et ample, avec des tanins encore présents, mais avec de la longueur et de la fraîcheur.

**Domaine du Roncée**  
2009 | 13.5/20 | 7€


 Cette cuvée, brute de cuve, est à la fois tendresse et densité. Le nez est tout en fruits noirs, myrtilles et mûres, avec une pointe d'épices. La bouche évoque le fruit et se remplit peu à peu de ses saveurs éclatantes et gourmandes.

**Domaine du Roncée Clos des Marronniers**  
2008 | 13.5/20 | 11€




 Voici un vin prodigue, au nez de fraises sauvages, de cerises, de sous-bois avec un petit boisé délicat. En bouche, on découvre une belle charpente, avec de la rondeur et une finale tranquille et fruitée.


**Domaine de la Perrière Vieilles Vignes**  
2008 | 13.5/20 | 9€

 Le vieilles vignes possède ce petit truc en plus qui donne un vin au nez expressif, où l'on sent des fruits d'une belle maturité, avec des cerises croquantes. La bouche est suave, ample, avec de la rondeur et une finale craquante.

**Château de Saint Louand**  
2007 | 14/20 | 30€

 Nez persistant sur la cerise, la framboise, la groseille avec quelques notes de boisées. La bouche est délectable et très suave, tout en amplitude avec du fruit et une belle fraîcheur en finale.

**Château de la Grille**  
2005 | 14/20 | 17€

 La framboise et la griotte se bousculent au nez de cette cuvée, qui ne manque ni de densité ni de fraîcheur et qui s'oriente en douceur, mais avec profondeur, vers une finale persistante sur le fruit rouge.

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon

GaultMillau

Foires aux  
**VINS**  
2010

**NOTRE SÉLECTION  
NOS COUPS DE CŒUR**

Tous les vins  
près de chez vous  
en un clin d'œil

*Choisir le meilleur, toujours*



## CHEZ LES PRODUCTEURS

Chinon 2008

Domaine de la Perrière

CRAMANT-LES-COTEAUX



Adorable nez de framboise avec une pointe animale. La bouche est croquante avec des tanins souples et une longueur attachante. Vin agréablement fruité et un peu chaleureux.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon



Baudry-Dutour



**Contact(s) : Christophe Baudry**

La Morandière

37220 Panzoult

☎ 02 47 58 53 01 – 📠 02 47 58 64 06

Internet : [www.baudry-dutour.fr](http://www.baudry-dutour.fr)

Christophe Baudry est installé à Cravant-les-Coteaux. Jean-Marie Dutour n'est arrivé qu'en 1993 et, passionné de vins, avec les diplômes d'œnologue et d'ingénieur agronome en poche, il s'est associé à Christophe. Depuis maintenant plus 10 ans, ils travaillent ensemble à la tête de 84 hectares regroupés en trois domaines : domaine de la Roncée, domaine de la Perrière et domaine de la Morandière. Voilà donc des Chinons 2005 ayant tous la marque du millésime : charnus et généreux. De la mache, de la matière et une belle présence minérale, plus marquée sur le Domaine de la Perrière alors que le Coteau Chenanceaux a plus de volume et est même plus opulent. Le 2006 est rocambolésque et taquin, léger et fruité, pour un plaisir simple mais si bon. Le rosé ira loin de par sa belle structure.

**Appellation principale : Chinon**

🍷 Chinon Cuvée Marie-Justine  
2006 : 15/20 ..... 5€

🍷 Chinon Clos des Marronniers  
2005 : 15,5/20 ..... 10€

🍷 Chinon Coteau des Chenanceaux  
2005 : 15/20 ..... 17€

🍷 Chinon Domaine de la Perrière  
2006 : 15/20 ..... 6€

🍷 Chinon Domaine de la Perrière VV  
2005 : 16/20 ..... 8,50€

🍷 Chinon Domaine de Roncée  
2005 : 15,5/20 ..... 7€

Surface du vignoble : 87,60 ha (rouges : 85,30 ha, blancs : 2,30 ha)

Cépages rouges : Cabernet sauvignon (5,5%) - Cabernet franc (92%)

Cépages blancs : Chenin blanc (100%)

Age moyen des vignes : 30 ans

Vendange mécanique : 75%

Vendange manuelle : 25%

Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien

**Où trouver les vins du domaine :**

Caviste : Marc et Sébastien, Orléans (45). - Grande surface : La Cave Leclerc, Quimper (29). - Restaurant : Les Associés et le Chinon, Paris (75).

**Le domaine vous conseille :**

Restaurant : Auberge de l'Île (L'Île Bouchard)

Hôtel : Hôtel de France (Chinon)





**Baudry-Dutour**



Contact(s) : **Christophe Baudry**

La Morandière

37220 Panzoult

☎ 02 47 58 53 01 – 📠 02 47 58 64 06

Internet : [www.baudry-dutour.fr](http://www.baudry-dutour.fr)

Christophe Baudry est installé à Cravant-les-Coteaux. Jean-Marie Dutour n'est arrivé en Chinonais qu'en 1993 et, passionné de vins avec les diplômes d'œnologue et d'ingénieur agronome, il s'est associé à Christophe. Depuis maintenant plus de 10 ans, ils travaillent ensemble à la tête de 84 hectares regroupés en trois domaines : Domaine de la Roncée, Domaine de la Perrière et Domaine de la Morandière. Tous les vins sont plaisants : dense et fruité pour le Coteau des Chesnaies 2004, sauvages aux tanins plutôt souples pour les différents Chinons rouges.



Chinon Coteau des Chenaies

2004 : **15,5/20** ..... 12€



*Surface du vignoble* : 84 ha (rouges :

82,70 ha, blancs : 1,30 ha)

*Cépages rouges* : Cabernet franc (100%)

*Cépages blancs* : Chenin blanc (100%)

*Age moyen des vignes* : 30 ans

Nos 5000 Meilleurs vins de France 2007, GAULT MILLAU, Page 601

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon