

Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin Anjou - Savennières - Coteaux du Layon

« L'expression du terroir dans un vin exige du vigneron, à la vigne, humilité, labeur, respect de la biodiversité, sols vivants ; à la cave, simplicité et authenticité : accoucher les vins, et non les fabriquer, ni levures, ni sucres ajoutés... » Patrick Baudouin, vigneron en **Anjou noir**



Portrait du vigneron

Maria Juby et Louis Juby, arrière-grands-parents de **Patrick Baudouin** sont les fondateurs de ce domaine en 1920. En 1990, après d'autres activités professionnelles, Patrick Baudouin revient pour renforcer le domaine sur la base du petit et ancien chai familial. Aujourd'hui ce sont 14 hectares de vignes en production qui se répartissent sur les beaux terroirs de « l'**Anjou noir** », celui des schistes, des grès, des roches volcaniques. Depuis 1997 le travail du sol a été repris avec abandon des désherbants chimiques. A la cave, depuis 1994 plus aucun vin n'est chaptalisé, et les doses de soufre utilisées limitées le plus possible. En 2002, le domaine a entrepris de convertir ses vignes à l'**agriculture biologique**. Toute nouvelle parcelle louée ou achetée est aussitôt mise en conversion, si elle n'est pas en bio.

Dans la vigne...

Les Blancs : **100 % Chenin (10 ha)**

Les Rouges : **Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon (3.5 ha)**

- **Agriculture biologique**
- **Travail du sol**
- Ebourgeonnage sévère
- **Vendanges manuelles**
- Rendements : de coteaux

Dans la cave...

- Fermentations lentes sans sélection des **levures**
- **Élevage en barriques** bourguignonnes (228 litres ou 400 litres selon les cuvées)
- Aucune chaptalisation
- Doses de soufre ajustées selon les vins

A découvrir également

Anjou rouge La Fresnaye, Anjou rouge Coteaux d'Ardenay,

Coteaux du Layon Les Bruandières, Coteaux du Layon Maria Juby, Quarts de chaume Les Zersilles

.../...

Les cuvées du domaine...

Les Blancs :



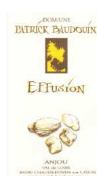
Anjou blanc La Fresnaye - Fraîcheur et Tension

Terroir : Au cœur de l'Anjou noir des schistes, un terroir très particulier, une étroite veine calcaire du Dévonien qui donne un tout autre style au Chenin.

Age des vignes : 30 - 50 ans

Dégustation :

Avec l'accent des chenins de l'Anjou calcaire, ce vin suave et long sera l'allié des mets fins et raffinés.



Anjou blanc Effusion - Séduction et Fraîcheur

Terroir : Grès, quartz, cendres volcaniques - socle Carbonifère

Age des vignes : 30 ans

Dégustation :

Véritable gourmandise de chenin, cette Effusion se boit à profusion. Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique. De l'apéritif au fromage en passant par les poissons et les viandes blanches grillées...



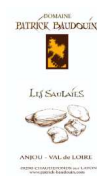
Anjou blanc Le Cornillard - Minéralité et Richesse

Terroir : coteau schisteux orienté Est/Sud-Est

Age des vignes : 70 ans

Dégustation :

Le caractère pierreux et aride de la parcelle se retrouve dans une trame minérale, persistante et structurée. Cette trame se conjugue avec une complexité de fruit mûr. Charcuteries de type jambon jabugo, viandes blanches ou rouges, volailles rôties, fromages à pâte cuite.



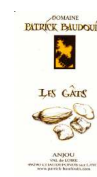
Anjou blanc Les Saulaies - Race et Élégance

Terroir : Schistes gréseux et quartz - Parcelle en pente orientée Nord-Ouest

Age des vignes : 95 ans

Dégustation :

Vin en finesse avec une gamme aromatique suave, crémeuse et délicate. Profond et racé, il sera idéal avec les volailles rôties, le veau, les poissons et fromages de caractère.



Anjou blanc Les Gâts - Puissance et Séduction

Terroir : Parcelle de schistes ocres talqueux orientée Nord

Age des vignes : vignes plantées en 1947

Dégustation :

Avec sa silhouette minérale et puissante, cet Anjou surprend et sort du lot. Beaucoup de longueur et de subtilité sur des arômes d'agrumes qui lui donne un côté véritablement séducteur.



Savennières - Intensité et Pureté

Terroir : Altération de schistes ocres talqueux

Age des vignes : 35 ans

Dégustation :

Ferme et intense, bien équilibré, c'est la pureté qui donne une dimension envoûtante à ce vin. Structuré, sec et frais, il demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com



« Bonheur et travail vont de pair » : telle est la devise inscrite au fronton du Château de la Fresnaye, XVIème siècle Renaissance...

Les autres cuvées du domaine...

Les Rouges :

Anjou rouge La Fresnaye

Élégance et Fraîcheur

Cépages : Cabernet franc

Terroir : étroite veine de calcaire du Dévonien

Âge des vignes : de 20 à 60 ans

Vinification et élevage : Macération de type infusion un mois en cuve. Élevage en barriques bourguignonnes.

Dégustation :

Notes intenses de fruits rouges au nez que l'on retrouve en bouche sur une structure souple et équilibrée.



Anjou rouge Coteaux d'Ardenay

Complexité et Élégance

Cépages : Cabernet franc 70% - Cabernet sauvignon 30%

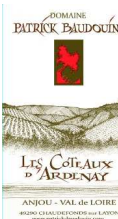
Terroirs : Grès du houiller avec cinérites (cendres volcaniques sédimentées)

Âge des vignes : de 20 à 40 ans

Vinification et élevage : Éraflage à 100%. Macération de type infusion. 40 jours de cuvaison. Élevage en barriques bourguignonnes.

Dégustation :

Arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne. Trame dense et structurée mais fine à la fois permettant l'association avec des viandes rouges de caractère, gibiers, agneau, côtes de bœuf.



Revue de presse

3BD - Guide Bettane + Desseauve 2017

« Patrick Baudouin a d'abord exercé mille métiers avant de s'établir libraire à Paris. C'est à 40 ans qu'il a décidé de revenir sur le domaine familial, qui vivait autour d'un hectare et demi. Ses lectures lui furent utiles pour retrouver l'essence des grands liqueux du Layon, avant que le sucre de betterave et la chaptalisation quasi systématique ne lissent ces vins d'or. En puriste, il a choisi la voie de l'excellence, sans aucun compromis. A ses débuts en 1990, il ne fait que des liqueux. Encouragé par François Raveneau, grand vigneron de Chablis, il accède à la culture du blanc sec à partir de 2001. Avec 14 hectares de vignes (dont 10 hectares de chenin, avec un hectare en Quarts de Chaume et 90 ares à Savennières), situés sur les plus spectaculaires terroirs de l'Anjou Noir (schistes, grès et roches volcaniques) et cultivés en bio, il cisèle avec son fidèle adjoint Christophe Durand (arrivé en 2012) de magnifiques blancs. Une propriété modèle, incontournable qui cherche l'identité intègre du chenin. »

Les Moelleux et Liqueux :

Coteaux du Layon Les Bruandières

Gourmandise et Équilibre

Terroir : Coteau de Saint Aubin exposé plein Sud. Quartz - socle Carbonifère

Âge des vignes : 25 ans

Vendanges : manuelles - 2 tries

Vinification et élevage : en barriques

Dégustation :

En apéritif mais aussi à table avec des plats épicés, sucrés salés, travaillés avec des agrumes. 105 g/l sucres résiduels.



Coteaux du Layon Maria Juby

Complexité et Puissance

Terroirs : Coteaux - plusieurs parcelles permettant l'assemblage des plus beaux raisins confits par le Botrytis

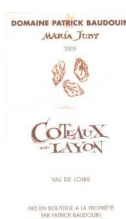
Âge des vignes : plus de 50 ans

Vendanges : manuelles - 1ère trie

Vinification et élevage : en barriques

Dégustation :

Ces raisins botrytisés de première trie donne un style très pur et très confit avec beaucoup de fraîcheur. A partager pour les grandes occasions, ou seul, pour un pur plaisir égoïste. 166 g/l sucres résiduels.



Quarts de Chaume Les Zersilles

Intensité et Noblesse

Terroir : Coteau des Zersilles exposé Sud-Est. Schistes houillers et grès - socle Carbonifère

Âge des vignes : 40 ans

Vendanges : manuelles - 5 tries

Vinification et élevage : en barriques

Dégustation :

Vin de méditation, tard le soir... mais ne jamais hésiter non plus à le mettre sur une belle table, avec un foie gras poêlé ou un curry épicé d'agneau. 154 g/l sucres résiduels.



Guide des meilleurs Vins de France 2017 - RVF - 1*

« Patrick Baudouin, la soixantaine énergique, s'est battu pour imposer la production de liqueux naturels en Layon à la fin du XXème siècle. Cet ancien libraire parisien, revenu sur la terre angevine de ses aïeux au début des années 90, a connu bien des vicissitudes. L'arrivée d'un partenaire financier majoritaire (l'Union Harmonie Mutuelles) a permis au domaine de se doter de moyens supplémentaires et d'atteindre des objectifs qualitatifs élevés. Le travail engagé porte ses fruits et les vins n'ont jamais été aussi aboutis, avec de beaux rouges mais surtout des anjous blancs illustrant la diversité des terroirs, et en liqueux, un admirable Quarts de Chaume. »

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com