

# Domaine Patrick Baudouin Anjou Les Coteaux d'Ardenay rouge 2014



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN  
Millésime: 2014  
Appellation: Anjou  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Coteaux d'Ardenay  
RVF: 16/20  
Bettane + Desseauve: 15.5/20  
Cépage dominant: cabernet franc

## Description brève du produit :

Un superbe assemblage de cabernets (franc et sauvignon) pour un vin rouge de garde hors du commun. 16/20 RVF.

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine Patrick Baudouin Les Coteaux d'Ardenay 2014** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 16/20, coup de coeur de l'année. Cet assemblage de cabernet sur schistes livre une expression de haute maturité, soulignée par un boisé de qualité, qui laisse s'exprimer toute la fraîcheur du fruit. Un vin capable de bien évoluer sur 5 à 7 ans.

**La revue du vin de France** - Spécial millésime 2014 (juin 2015) : 16-17/20. *Tendre et floral, ce vin soyeux se montre admirable de finesse.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 15,5/20. *Grand jus droit de cabernet-sauvignon sur schistes, déliant une matière mûre, généreuse, puissante. Belle minéralité. Apogée de 2016 à 2019.*

**Revue du Vin de France** - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Tendre et floral, ce vin soyeux se montre admirable de finesse.*

#### **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Terroir:** Les coteaux du petit hameau d'Ardenay, sont perchés au dessus du Layon, à côté des moulins, à Chaudfonds sur Layon. Cabernet franc sur altération de schistes micacés, de grès du houiller, avec des cinérites (cendres volcaniques sédimentées dans l'eau). Cabernet sauvignon sur rhyolithe (roche volcanique riche en silice) plus ou moins altérée.

**Encépagement:** 70% cabernet franc (24 ans en moyenne), le cépage roi de cette région, mais aussi 30% cabernet sauvignon (40 ans en moyenne), ce qui est moins courant : le cabernet sauvignon ne fait pas partie des appellations Saumur, ni Chinon, Bourgueil...mais il a été adopté, même s'il est très minoritaire, dans la partie "noire" (schisteuse, ouest) de l'Anjou, où dans des conditions de sols bien exposés, il peut apporter complexité et structure. Les cabernets sont à leur limite nord de culture, en Anjou. Sur nos sols schisteux, ils peuvent donner de beaux vins de terroir et de garde, à condition de limiter leurs rendements, de les vinifier en douceur et finesse. Ils offrent alors les caractéristiques de structure et de fraîcheur des vins des terroirs du nord.

Vendange manuelle et tri.

**Vinification et Elevage** : accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas intervenir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... Eraflage 100% - macération de type infusion. Elevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Vin de "terroir", les Coteaux d'Ardenay présentent des arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne. La trame dense et structurée, mais fine, de ce vin permettra une confrontation harmonieuse avec des viandes rouges de caractère, gibiers, gigot d'agneau, côtes de boeuf ou entrecôtes, bavette ou onglet. Les plats hivernaux seront également les bienvenus (daubes, civets,....).