

Domaine Patrick Baudouin Les Gâts 2012



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2012

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Gâts

RVF: 16,5/20

Description brève du produit :

Sans doute un des plus grands chenins d'Anjou, voire de Loire. Déjà ouverte aujourd'hui, très agrumes, cette pépite vieillira bien une dizaine d'années. 16,5/20 RVF.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PATRICK BAUDOUIN

Commentaires sur ce **Domaine Patrick Baudouin Les Gâts 2012** :

La Revue du Vin de France (nov. 2014) spécial "Les 500 meilleurs vins" : *"Ce grand chenin angevin nous a séduit. Son profil tranché et tendu sort réellement du lot, et il se distingue par sa vigueur et ses subtils arômes d'agrumes."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *"Les Gâts se distingue par sa vigueur et ses arômes subtils d'agrumes : un grand chenin angevin, pour maintenant ou dans 10 ans."*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Vinification et Elevage : intervenir au minimum ne signifie pas : ne rien décider. Nous prenons la responsabilité de ne pas sulfiter les jus sortie de pressoir, de ne pas ajouter de levures sélectionnées, de ne pas chaptaliser... Pressurage lent ? Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles. Mais nous accompagnons, surveillons, et intervenons quand nous le jugeons nécessaire, jusqu'à la mise : soutirages, élevage, légers sulfitages...Le vin n'existe pas sans le travail des vignerons.

Age moyen des vignes : 47 ans.

Terroir : une belle parcelle sur schistes, rive gauche du Layon, vignes plantées en 1947.

Dégustation : un vin de chenin minéral, tendu, sur la finesse. Beaux accords avec ce qui sied si bien à nos vins : viandes blanches, poissons, cuisinés sans esbrouffe pour eux-mêmes, fromages fermiers....

Vendanges : vendange manuelle, 1 passage. Les vendanges 2012 n'ont pas été très simples... Dès le mois de juin, à la floraison : il a plu, il a fait froid, il y avait du vent : résultat, ce que nous appelons la "coulure", avortement des fruits de la vigne. En 2012, la coulure a eu pour conséquence la perte de la moitié de la récolte... Pour les chenins secs, à part le volume, nous avons pu vendanger de beaux raisins, dans de bonnes conditions. 2012 est un joli millésime de blanc sec, mais nous n'avons pas fait de rouges, les conditions de maturité n'étaient pas remplies pour obtenir des cabernet comme nous, comme vous, les aimez : sans poivron vert, sans tanins rêches. Et pour ce qui est des liquoreux, la pluie qui ne s'est plus arrêtée après les vendanges de secs ne nous a permis de faire qu'une cuvée de Layon, "Les Coteaux", sur la fraîcheur, mais en petit volume aussi. A moins de vendanger en dessous du degré minimum obligé et de recourir à des techniques de concentration à mon avis indignes de grands liquoreux de terroir, il n'était pas possible de faire de Quarts de Chaume en 2012, et d'ailleurs aucun producteur, sauf...exception ! n'a voulu forcer la nature... et les règles de l'appellation....