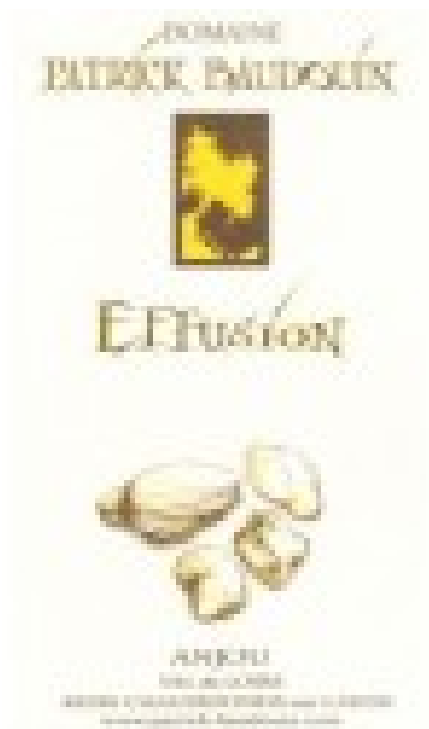


# Domaine Patrick Baudouin Anjou "Effusion" blanc sec 2015



Prix du produit :

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2015

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Effusion

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: chenin

## Description brève du produit :

Chenin sec de caractère pour découvrir simplement le savoir-faire de Patrick Baudouin à moindres frais. Superbe 2015 issu de roches volcaniques, terroir **effusif**...

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Anjou blanc sec Effusion 2015 signée Patrick Baudouin :**

**La Revue du Vin de France (n°608 Février 2017):** 16/20. *Bon vin gourmand au fruit croquant et juteux, resté sobre et précis, avec un élevage en filigrane. Avec ses petits amers en finale, il est*

---

*plein de vitalité. Apogée 2017-2027*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 15,5/20. *Subtil équilibre entre maturité des chenins secs et leur sensation cristalline, extrêmement appréciable dans le millésime solaire 2015. La fine "patte" apportée par les élevages signe les vins sans compromettre l'expression subtile des schistes angevins.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 15,5/20. *Complet, avec du fond, voilà un blanc confortable, aux fines notes d'agrumes et de tilleul, tranchant et équilibré. Fourchette d'apogée : 2017-2020.*

**Fiche technique** rédigée par le domaine:

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique, mais bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillés.

**LE MILLESIME 2015** : Au printemps, moins de pluies et beaucoup plus chaud ! Bilan au 9 juin 2015 par rapport à la moyenne des 10 dernières années : les trois derniers mois ont été plus secs avec un déficit cumulé de 41 mm. Ils ont aussi été plus chauds avec en moyenne + 2,2°C. 9 juin début de floraison des chenins. Très faible pression maladie. Été sec avec un stress hydrique important, floraison véraison jusqu'à la mi août (déficit entre 45 et 80 mm en deux mois). Pourtant grappes nombreuses et belles baies. Premier épisode pluvieux mi-août, puis averses importantes mi-septembre.

**VENDANGES** : Pour les chenins, à partir du 17 septembre. Les pluies importantes de la mi-septembre ont eu un rôle bénéfique : elles ont permis de débloquent les maturités, d'obtenir des volumes plus normaux que ceux des années précédentes, tout en gardant d'excellentes conditions sanitaires jusqu'à la fin des vendanges.

Etat de la vendange : magnifique.

Caractéristique du cépage/à l'année : a très bien tenu le millésime.

Type de vin que ça donnera : les ph sont bas, les acidités bonnes, pas de déviations, les jus sont francs. Nous avons pu mener les raisins de chenin assez loin dans la maturité avant le botrytis.

En résumé un millésime avec de nouvelles surprises, des émotions, mais qui suscite un sourire heureux chez les vignerons ligériens en chenin. Un millésime à suivre.

**Terroir**: roches effusives rhyolites, grès, quartz...du carbonifère.

**Cépage** : Chenin

**Age moyen des vignes** : 35 ans

---

**Vinification et Elevage** : fermentation et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Sans ajout de soufre jusqu'au premier soutirage, sans ajout de levures. malo totale.

**Mise en bouteilles** : 26 septembre 2016. 12,5 %Vol. 1,2g/l de sucre résiduel (négligeable). pH 3,16. Acidité volatile 0,65 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.