

Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2011 (50 cl)



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN
Millésime: 2011
Appellation: Quarts de Chaume
Couleur: blanc moelleux
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 50 cl
Cuvée: Les Zersilles
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Magnifique Quarts de Chaume, une pièce de collection produite à 1700 exemplaires de 50 cl.
18/20 RVF à déguster avant 2040.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PATRICK BAUDOUIN

Commentaires sur ce **Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2011** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18/20. *Richesse superlatrice du grand botrytis dans ce vin exubérant mais imprégné d'une liqueur idéale, au rôti très fin et pur. Il gagnera à s'épurer un peu avec l'âge.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17/20. *Fruits confits, raisins de Corinthe, cerise fraîche,*

agrumes mûrs... Ce chenin d'un équilibre superbe déploie une trame intense et riche, étirée par de beaux amers et une fraîcheur idéale.

La Revue du Vin de France (fév. 2017) : 18/20. *Richesse et pureté du botrytis dans ce liquoreux d'exception, dont les fines saveurs rôties dessinent un équilibre idéal. Apogée 2020-2042.*

Fiche Technique rédigée par le domaine en 2017 :

Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au cœur des Coteaux du Layon, bénéficiant depuis des siècles d'une grande réputation. Le seul Grand Cru de la Loire. Vin de méditation, tard le soir, mais ne jamais hésiter non plus à le mettre sur une belle table, avec des mets épices, sucrés-salés... foies gras poelés, curry épices d'agneau...

Terroir: Le coteau des Zerzilles à Chaume est réputé depuis longtemps. Exposé sud est, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exception. Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

Encépagement : 100% chenin (vignes plantées en 1970).

Vinification et Elevage: Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation....Pressurage soigné très lent. Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en fûts de 1 et 3 vins.

Elevage 18 mois en fûts bourguignons jusqu'à la mise en bouteilles, puis repos de 4 ans en cave.

Degré d'alcool : 12%

Superficie : 1,16 ha

Rendement : 7,3 HL/Ha

Récolte : 4 tries

Mise en bouteilles : 15 avril 2013.

Alc. 11% Vol. - Sucres résiduels : 164 g/l - SO2 Libre (mg/l) : 20 mg/l - SO2 Total : 130 mg/l - pH : 3,46 - Acidité volatile : 0,93 g/l en H₂SO₄.