

Domaine Patrick Baudouin Anjou "Le Cornillard" blanc 2015



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2015

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Cornillard

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16/20 et coup de coeur B+D. Un chenin sec puissant et racé, issu d'une **parcelle spécifique** bénéficiant d'un superbe terroir en coteau schisteux bien exposé et situé en altitude. Bâti pour la garde. Superbe en 2015.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Anjou blanc sec Le Cornillard 2015 signée Patrick Baudouin :

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 2019 (août 2018) : **coup de coeur** 16/20. *Superbe trame ciselée et étoffée, combinant équilibre, matière et finesse. Apogée 2018-2020.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Une cuvée puissante et racée, emblématique du potentiel de nos chenins secs sur schistes. Très belle parcelle sur un coteau plongeant vers le Layon, sur un des plus beaux méandre de la rivière, avec toute la vallée en perspective. Exposition sud est. Sol schisteux d'avant l'ère primaire. Travail du sol au cheval depuis l'automne 2016. Vieux chenins entre 50 et 70 ans.

Terroir : sur la commune de Chaudefonds sur Layon, au sommet (85 m d'altitude qui font toute la différence !) d'un coteau pentu dominant une boucle de la rivière. Un coteau très venté qui bénéficie donc d'un état sanitaire exceptionnel. Sol peu épais, très pierreux de schiste gréseux très anciens (briovérien). Exposition sud / sud-est.

Encépagement : très vieux chenin (70 ans en moyenne).

Vendange manuelle.

Vinification et Elevage : limitation des interventions humaines au strict nécessaire : Pas de soufre au pressoir, en fermentation. Pas d'ajout de levures. Non chaptalisé. Pressurage doux . Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons neufs et de 1 et 3 vins (400 et 228 l). Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage 18 mois en futs bourguignon non neufs, sur lies fines.

Lien vers l'image satellite de la parcelle