

Domaine Patrick Baudouin Savennières blanc 2015



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2015

Appellation: Savennières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

RVF: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un très beau Savennières, magnifique en 2015 car particulièrement salivant, avec une finale presque salée : un signe de qualité et de grande fraîcheur sur le long terme.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PATRICK BAUDOUIN

Commentaires sur ce

Savennières blanc sec 2015 signé Patrick Baudouin :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *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.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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. Au domaine, pressurage doux avec sélection des jus. Débourbage naturel 24 h - stabulation sur bourbes fines - fermentations lentes et élevage en futs bourguignons de 400 et 228 litres de plusieurs vins, sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Terroir: Altérations de schistes ocres talqueux.

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou, ce Savennières issu de beaux terroirs est un vin structuré mais frais. Le domaine a planté un hectare de Savennières en 2009. La vigne demande du temps pour s'exprimer, pour parler de son terroir, de son paysage... Nous voulions déjà travailler sur cette belle appellation, sans attendre les premières expressions du terroir de cette plantation. Aussi depuis 2008 achetons-nous des raisins qui naissent sur de belles parcelles voisines ; nous les vendangeons, les vinifions, les élevons. Mais depuis le millésime 2013, nous avons décidé que le temps était venu : tout en la complétant par un peu d'achat de vendanges de vieilles vignes (en 2013 et 2014), nos raisins sont aujourd'hui dans cette bouteille, et en 2015 pour la première fois à 100%.

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.

Age moyen des vignes : 6 ans.

Accords : demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons....

Lien vers l'image satellite de la parcelle