Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2013 (50 cl)

Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN
Millésime: 2013
Appellation: Quarts de Chaume
Couleur: blanc moelleux
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 50 cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Zersilles
RVF: 18/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *Les liquoreux excellent tant dans le velouté de leur texture que dans l'éclat amer salivant qu'ils dévoilent. En 2013, le quart-de-chaume Les Zersilles est une référence.*

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 16,5/20. Sélectionné dans "**les 100 incontournables du vignoble ligérien**". *Provenant du haut des Quarts-de-Chaume, seul Grand Cru officiel de la Loire, cette cuvée s'inscrit dans la trop rare lignée des grands liquoreux non chaptalisés. Ces sucres résiduels naturels gardent une fraîcheur sapide tonique de fruits tropicaux. Cet engagement contre la chaptalisation prend ici tout son sens.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au coeur 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 épicés, sucrés-salés... foies gras poelés, curry épicés 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.

Description brève du produit :

Magnifique Quarts de Chaume, une pièce de collection produite à 1700 exemplaires de 50 cl. **18/20 RVF** !