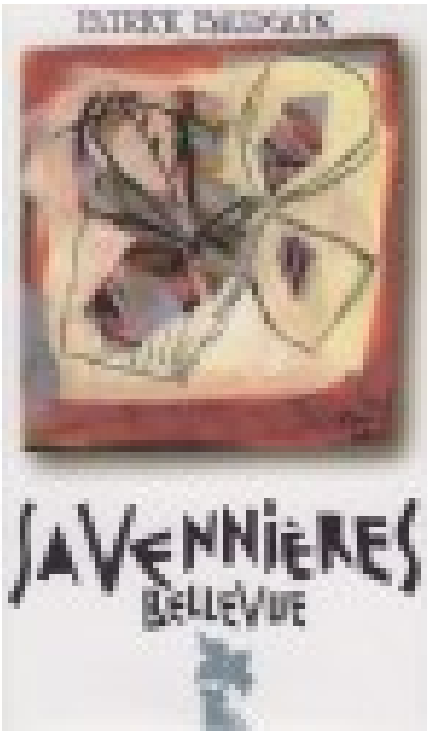
Domaine Patrick Baudouin Savennières "Bellevue" blanc sec 2018



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN
Millésime: 2018
Appellation: Savennières
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Bellevue
RVF: 93/100
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chenin
Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Patrick Baudouin Savennières "Bellevue" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Sans exubérance, ni passage en force, ce vin s'étend avec un grain fin et une allonge savoureusement identitaire de son terroir.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15/20. *Ce Savennières tout en chair développe des flaveurs de rose, litchi, avec en bouche à la fois de la densité et de l'énergie, mais sans la pureté des Anjou secs.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 90/100. *Aged for 12 months in Burgundian barrels and demi-muids, the 2018 Savennières Bellevue comes from a 0.9-hectare plot planted in 2009 on talcous ochre schist alteration. The recent release opens with a clear,*

elegant, pure and fresh, wonderfully floral as well as intensely aromatic bouquet of ripe and elegant fruits and spicy shale aromas. On the palate, this is a beautifully fruity yet elegant and seriously structured Chenin whose fruit reminds me of elderflowers, ginger, apple blossoms and tonic water as well as ice tea, orange zests and crushed stones. The wine is very well balanced and round and reveals a tight and sustainable finish with quite fine tannins. Just a lovely and accessible Savennières from younger vines, "especially with fish in white butter, poultry in cream sauce, mushrooms...," as Patrick notes. Tasted in May 2021. ***Drink date 2021-2032.***

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou, rive droite de la Loire. Parcelle plantée en 2009, sur altérations de schiste ocre talqueux. En pente douce exposée au sud, sur la commune de Savennières, vue sur la Loire. Elle mérite son nom ! Travail au cheval depuis l'automne 2016. Avril 2017 : la parcelle a été intégralement gelée, comme une grande partie des vignes de Savennières. En 2018, elle a repris vie ! Un vin structuré mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons...

Vinification et Elevage : Vinification sans soufre jusqu'au premier soutirage. Pressurage doux avec sélection des jus – Débourbage naturel 24 h Stabulation sur bourbes fines- Fermentations lentes et élevage en fûts bourguignons de 400 et 228 l (neufs et de plusieurs vins) sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Lien vers l'image satellite de la parcelle

Description brève du produit :

93/100 RVF. Une appellation confidentielle et très recherchée de l'Anjou, sans doute la plus prisée, dont la réputation est intacte depuis des décennies. Un terroir unique pour le chenin où le talent de Patrick baudouin - le vinificateur de chenin le plus respecté de ses pairs - s'illustre à merveille.