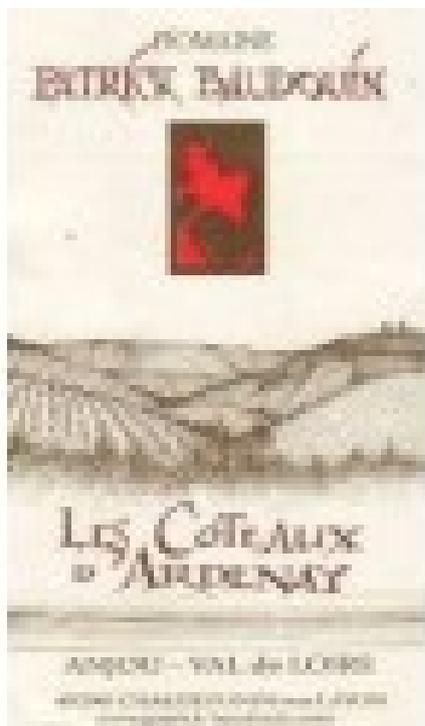


Domaine Patrick Baudouin Les Coteaux d'Ardenay rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2011

Appellation: Anjou

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Coteaux d'Ardenay

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Description du produit :

Cliquez ici pour la présentation du **Domaine Patrick Baudouin** en général.

Sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Un potentiel évident avec ce style soyeux et pur qui constitue la touche baudouinesque. Apogée de 2014 à 2021.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *belle intensité pour Les Coteaux d'Ardenay, finement poivré et savoureux, bien mûr et digeste.*

Commentaires rédigés par le domaine:

Sur les coteaux du hameau d'Ardenay, à côté de deux moulins restaurés, poussent cabernets francs et cabernets sauvignons, sur les roches laissées par de très anciens volcans. Travail du sol, rendements limités, maturité. Le millésime 2011 est tout en finesse. A la cave, infusion longue, douce.

Vin de "terroir", les Coteaux d'Ardenay présentent des arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne. La trame dense et structurée, mais fine, de ce vin permettra une confrontation harmonieuse avec des viandes rouges de caractère, gibiers, gigot d'agneau, côtes de boeuf ou entrecôtes, bavette ou onglet. Les plats hivernaux seront également les bienvenus (daubes, civets,....).

Fiche Technique:

Terroir: Les coteaux du petit hameau d'Ardenay, sont perchés au dessus du Layon, à côté des moulins, à Chaudefonds sur Layon. Cabernet franc sur altération de schistes micacés, de grès du houiller, avec des cinérites (cendres volcaniques sédimentées dans l'eau). Cabernet sauvignon sur rhyolithe (roche volcanique riche en silice) plus ou moins altérée.

Encépagement: 70% cabernet franc (21 ans en moyenne), le cépage roi de cette région, mais aussi 30% cabernet sauvignon (36 ans en moyenne), ce qui est moins courant: Le cabernet sauvignon ne fait pas partie des appellations Saumur, ni Chinon, Bourgueil...mais il a été adopté, même s'il est très minoritaire, dans la partie "noire" (schisteuse, ouest) de l'Anjou, où dans des conditions de sols bien exposés, il peut apporter complexité et structure. Les cabernets sont à leur limite nord de culture, en Anjou. Sur nos sols schisteux, ils peuvent donner de beaux vins de terroir et de garde, à condition de limiter leurs rendements, de les vinifier en douceur et finesse. Ils offrent alors les caractéristiques de structure et de fraîcheur des vins des terroirs du nord.

Superficie des vignes pour cette cuvée : 2ha

Rendement: 32 hl/ha

Production: 8400 bouteilles (mise au printemps 2012)

Vendange manuelle et tri.

Vinification et Elevage: Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas intervenir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... ? Eraflage 100% - macération de type infusion ? 40 jours de cuvaison. Elevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

13% vol - SO2 libre 14 mg/l - pas de sucres résiduels - SO2 Total 32 mg/l - pH 3.6

Description brève du produit :

Un superbe assemblage de cabernets (franc et sauvignon) pour un vin rouge de garde hors du commun. 15,5/20 RVF et Bettane Desseauve.