

Domaine Patrick Baudouin "Le Cornillard" blanc sec 2012 (75 cl)



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2012

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Le Cornillard

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 2016: *De l'ampleur, avec quelques accents de sec tendre.*

Fourchette de dégustation: 2015 à 2020

Commentaires rédigés par le domaine:

Chenin de terroir puissant et racé. Sur un coteau schisteux plongeant vers le Layon. Une parcelle d'un hectare qui fait la démonstration du potentiel "grands blancs secs" des terroirs du Layon. Le Cornillard 2012 impose puissance et fermeté. Le caractère pierreux et aride de la parcelle se retrouve dans une trame minérale, persistante et structurée. Cette trame se conjugue avec une complexité aromatique de fruit mûr. La puissance structurelle de ce vin amène à des accords originaux : Charcuteries type jambon jabugo, viandes blanches ou rouges (agneau,

boeuf mijoté), volailles rôties, fromages à pâte cuite ou persillés.

Les vendanges 2012 n'ont pas été très simples... En fait, les dés étaient en partie jetés dès le mois de juin, à la floraison : il a plu, il a fait froid, il y avait du vent : résultat, ce que nous appelons la "coulure", avortement des fruits de la vigne. En 2012, la coulure a eu pour conséquence la perte de la moitié de la récolte... Pour les chenins secs, à part le volume, nous avons pu vendanger de beaux raisins, dans de bonnes conditions. 2012 est un joli millésime de sec, mais nous n'avons pas produit de Savennières ni de rouge car les conditions de maturité n'étaient pas remplies pour obtenir des cabernet comme nous, comme vous, les aimez : sans poivron vert, sans tanins rèches.

Fiche Technique:

Terroir: Sur la commune de Chaudefonds sur Layon, au sommet d'un coteau pentu dominant une boucle de la rivière. 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 en 1 passage.

Production: 1500 bouteilles (rendement: 11 hl/ha). Mise à l'automne 2013.

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 ? Débourbage 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 en futs bourguignon sur lies fines. Sur ce millésime, la fermentation s'est arrêtée avec quelques grammes de sucres résiduels : cela n'altère en rien l'équilibre minéral du vin. .

13% vol - sucres résiduels 9,8 g/l

Description brève du produit :

Un chenin sec puissant et racé, issu d'une parcelle spécifique bénéficiant d'un superbe terroir en coteau schisteux bien exposé. Bâti pour la garde dans ce très beau (mais rare) millésime. 16/20 RVF. Bettane Desseauve: 15,5