



DOMAINE  
PATRICK  
BAUDOIN

Chaufonds sur Layon, 22 mars 2021



### L'ANJOU NOIR SORT DE L'OMBRE !

Et en habits de lumière, drapé dans les vins de chenin.

Nos vins de chenin ont été piégés par l'or. L'or du botrytis, cette pierre philosophale qui peut transformer la pourriture en noblesse. Pourriture noble, oxymore divin, mais qui a élevé nos vins au paradis en même temps qu'il les précipitait en enfer.

Transmuter l'éclat de la rareté naturelle en banalité artificielle, ce fut l'inversion de la pierre philosophale : utiliser la chaptalisation pratiquement systématiquement tout au long du XX<sup>ème</sup> siècle pour obtenir des « vins doux » de chenin, quelques soient les conditions météorologiques pendant les vendanges, c'était transformer l'or en plomb.

Mais la tentation était trop forte. Les vins blancs ont été longtemps acides, verts. Les vignobles qui pouvaient proposer de la douceur étaient rares, donc recherchés, et porteurs de valorisation. L'appétence de l'espèce humaine pour le sucre est forte génétiquement, elle s'est combinée avec l'appétit de reconnaissance sociale par la possession de biens rares, avec la recherche d'un modèle culturel et économique croyant à la pérennité d'une rentabilité supérieure basée sur l'artificialisation. Fin XIX<sup>-ème</sup> siècle, tout est en place pour la descente des liquoreux paradisiaques et renommés aux enfers du sucre industriel, bien mal appelé « raffiné » : sélection de variétés de betterave très riches en sucre, et procédé industriel d'extraction rentable.

Cette massification de la production de sucres « raffinés » a eu des effets désastreux dans l'alimentation humaine, et donc l'agriculture, mais a aussi jeté pour un siècle dans un obscur placard le chenin et notre Anjou de coteaux schisteux. D'un cépage magique capable, sur ses terroirs ligériens d'élection, de nous emmener par un simple verre dans des paysages, des millésimes, des saveurs et textures diverses, du minéral au floral, d'une fraîche tension de vins secs à la délicatesse complexe et ambrée des grands liquoreux, en passant par toutes les nuances des demi-sec et l'effervescence joyeuse des bulles, les amateurs de vins se sont retrouvés confrontés à des vins combinant très souvent une acidité verte avec des sucres pâteux, le tout sur un fond sulfureux et migrainogène.

Et alors ? Aujourd'hui, un cépage se tourne ! Le chenin se retourne vers son terroir, vers l'authenticité, vers les amateurs de vin, sort de ce glaçage pâtissier, retrouve tous ses charmes naturels.

Le Domaine Patrick Baudouin participe de cette renaissance, depuis maintenant 30 ans. Après avoir dit non à la betterave dans le jus de raisin, en travaillant quotidiennement à la réhabilitation des grands liquoreux. Nous avons également œuvré à la redécouverte des grands chenins secs de terroir, de garde, qui sont aujourd'hui en passe de conquérir une place de choix dans le paradis des grands blancs.

Le tout en replantant des coteaux de l'Anjou noir, en approfondissant une démarche agroenvironnementale, sociale, en accompagnant nos vignes de chevaux, moutons ! Nous sommes également partie prenante de la préservation et découverte de notre patrimoine architectural et paysager : nous vous attendons, dès que possible, à Ardenay, au domaine à Princé, dans nos vignes, sur nos coteaux, entre Loire et Layon !

**INFO GEL : vous êtes nombreux à nous avoir manifesté votre solidarité dans cette période où nous nous battons pour garder ce que nous pouvons pour les vendanges 2021. Merci de tout cœur, nous apprécions énormément, et nous vous tiendrons informés de la situation quand nous pourrons en faire le bilan.**