

DOMAINE  
PATRICK BAUDOIN



Chaufonds sur Layon, le 3 novembre 2020

NE BAISSONS PAS LES BRAS, HAUT LES COUDES !

DECONFINONS ENSEMBLE NOS BOUTEILLES !

Période d'incertitude, difficultés économiques, psychologiques, de civilisation, une crise comme les générations nées dans l'après-guerre n'ont jamais connue.

Qui nous ramène aussi, brutalement, à la réalité de notre condition d'humains sur une petite planète isolée, notre seul habitacle, à une fragilité que nombre de ses habitants croyaient révolue, qui devrait nous amener à une réflexion, et des actions, remettant en cause notre modèle de « développement ».

A notre façon, de vignerons, nous voulons poursuivre dans notre voie, dans notre rapport à la vigne, au vin, à la nature, à ceux qui aiment notre démarche et nos vins. Dans une nécessaire solidarité.

A un moment où nous allons davantage rester chez nous, en famille souvent, faire une jolie cuisine avec de beaux flacons participe d'une convivialité indispensable maintenue. Nos vins sont des vins de terroirs, de structure, c'est sur de beaux plats qu'ils révèlent leur complexité et leur présence, avec des accords qu'on ne soupçonne pas, en particuliers pour nos blancs de chenins, secs, viandes blanches, poissons, légumes, fromages, et liquoreux, plats sucrés salés, épices douces, agrumes...

(<http://www.patrick-baudouin.com/IMG/pdf/dinersapros.pdf>)

Nous pouvons vous proposer :

- Des tarifs de fête de fin d'année sur certaines cuvées du Domaine.
- Port offert, exceptionnellement, étant donné que nos salons sont annulés, comme nos déplacements de longue distance.
- De participer à des dégustations, animations, en visio, en virtuel, sous les formes de resocialisations conviviales que vous ne manquerez pas d'imaginer.
- N'hésitez pas à prendre vous-mêmes l'initiative et à nous contacter par tous moyens pour nous proposer des idées, des actions, sans attendre.
- Le Domaine est ouvert à la vente sur place, conformément à la loi, dans le respect des mesures de protection sanitaire, SUR RENDEZ-VOUS.
- Pour reprendre les termes d'une émission de radio qui défraya la chronique auprès de certains, « nous sommes à votre écoute, coude que coude ! »

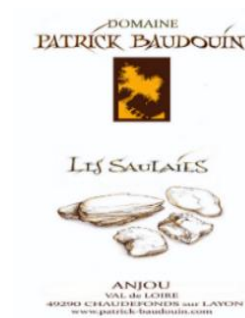
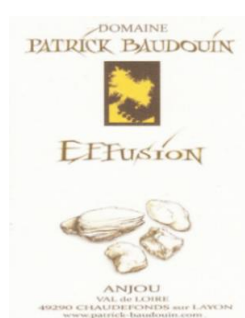
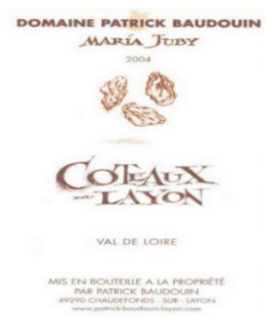
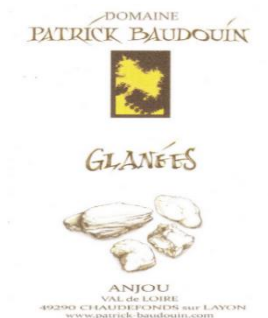
Alors ne baissons pas les bras, levons ensemble les coudes !

Patrick Baudouin et l'équipe du Domaine



Sélection des vins du Domaine pour  
la fin de l'année 2020

Livraison offerte -10% sur les vins



Bonjour à toutes et à tous,

Les fêtes de fin d'année se profilent, moments de joie et de partage. Elles seront particulières sûrement, différentes vu le contexte mondial. Au Domaine, nous avons eu envie de vous ravir et révélons de beaux millésimes gardés soigneusement, de grands chenins qui nous le savons traversent le temps. Ils ont pris le temps de s'élever pour atteindre des profils aromatiques puissants, longs. Ce sont des vins qui s'allieront avec les plats raffinés des fêtes.

**Sélection « Découverte du Domaine »**

3 bouteilles de 0.75 cl.....65,00 euros

Prix initial : 73.20 euros

*Effusion*

**AOP anjou, vin blanc sec, Millésime 2018**

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001.

<http://www.patrick-baudouin.com/ANJOU-BLANC-EFFUSION-2018.html?lang=fr>

*La Fresnaye*

**AOP anjou, vin rouge, Millésime 2016**

" Bonheur et travail vont de pair" : telle est la devise inscrite au fronton du Château de la Fresnaye, sur les terres duquel s'épanouit ce soyeux cabernet franc.

<http://www.patrick-baudouin.com/ANJOU-ROUGE-LA-FRESNAYE-2016.html>

*Les Glanées*

**AOP Anjou, vin demi-sec, Millésime 2016**

Un très beau demi-sec, très représentatif de ce que le chenin peut nous offrir en Anjou. Vin de gastronomie ! Excellente alliance sur du sucré-salé.

<http://www.patrick-baudouin.com/ANJOU-BLANC-GLANEES-2016.html>



Sélection des vins du Domaine pour  
la fin de l'année 2020  
Livraison offerte -10% sur les vins

🏰 Sélection « Grands chenins de garde »  
3 bouteilles de 0.75 cl .....114,00 euros  
Prix initial : 127.00 euros

*Les Gâts*

**Anjou AOP, vin blanc sec, Millésime 2014**

Référencé par la RVF. Les Gâts: c'est un grand chenin angevin, délicat, complexe, tendre, en longueur.

<http://www.patrick-baudouin.com/ANJOU-BLANC-LES-GATS-2014.html?lang=fr>

*Les Saulaies*

**Anjou AOP, vin blanc sec, Millésime 2011**

Encore une parcelle qui peut offrir de grands chenins de schistes. Sur la rive gauche du Layon et avec des vignes centenaires. Un vin en dentelle, beaucoup de finesse.

<http://www.patrick-baudouin.com/ANJOU-BLANC-LES-SAULAIES-2011.html?lang=fr>

*Maria Juby*

**Coteaux du Layon AOP, Millésime 2004**

Cuvée exceptionnelle, du botrytis de première trie très pur, très confit avec beaucoup de fraîcheur. Ce millésime 2004 est frais avec de la tension et du caractère, il se marie très bien avec des plats épicés.

[http://www.patrick-baudouin.com/COTEAUX-DU-LAYON-MARIA-JUBY-2004.html?lang=fr&id\\_mot=8](http://www.patrick-baudouin.com/COTEAUX-DU-LAYON-MARIA-JUBY-2004.html?lang=fr&id_mot=8)

🏰 Votre sélection « voir au verso »

🏰 Voici pour nous suivre nos liens, nos actions :

**Offre valable jusqu'au 15 décembre 2020 inclus**

Vous pouvez le retourner par email ou par courrier accompagné de votre règlement. Il est également possible de régler par virement. N'hésitez pas à nous téléphoner ou nous écrire si vous préférez.

Pour tout savoir sur le cépage chenin, cépage emblématique historique de l'Anjou :

<http://www.patrick-baudouin.com/LE-PREMIER-CONGRES-INTERNATIONAL.html?lang=fr>

<https://fandechenin.com/fr/fan-de-chenin>

Le domaine est présent sur Instagram et Facebook : patrick.baudouin.49



*Sélection des vins du Domaine pour la fin*

*de l'année 2020 livraison offerte -10% sur les vins*

Bon de Commande novembre 2020 - tél. : \_\_\_\_\_

Nom-Prénom : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Offre "Découverte du Domaine"	3 bts		65,00 €		
Offre "Grands chemins de garde"	3 bts		114,00 €		

**Blancs secs**

AOP Anjou Blanc	Qté	(-10%)	Tarif Public	Total
La Fresnaye 2018	750 ml	16,50 €	18,40 €	
Effusion 2018	750 ml	17,30 €	19,20 €	
Le Cornillard 2017	750 ml	28,80 €	32,00 €	
Les Glanées 2016 (demi-sec)	750 ml	33,30 €	37,00 €	
Les Gâts 2014	750 ml	31,50 €	35,00 €	
Les Saulaies 2011	751 ml	36,00 €	40,00 €	

AOP Savennières

Savennières Bellevue 2018	750 ml	33,30 €	37,00 €	
---------------------------	--------	---------	---------	--

**Moelleux et liquoreux**

AOP Coteaux du Layon

'1896' 2018	750 ml	29,70 €	33,00 €	
Maria Juby 2004	500 ml	46,80 €	52,00 €	

AOP Quarts de Chaume

Les Zersilles 2015	500 ml	40,50 €	45,00 €	
--------------------	--------	---------	---------	--

**Rouges**

AOP Anjou Rouge

La Fresnaye 2016	750 ml	15,30 €	17,00 €	
Les Coteaux d'Ardenay 2016	750 ml	16,60 €	18,50 €	

**Magnums**

AOP Anjou BL	La Fresnaye blanc 2013	1500 ml	30,60 €	34,00 €	
AOP Anjou R	La Fresnaye rouge 2014	1500 ml	28,80 €	32,00 €	

total bouteilles : \_\_\_\_\_ **montant TOTAL :** \_\_\_\_\_

dont TVA (20%) : \_\_\_\_\_

Tarifs en euros, départ cave, dans la limite des stocks disponibles, règlement à la commande

Nos vins sont BIO à partir de 2015 - certification ECOCERT FR-BIO

paiement par : chèque  - virement bancaire