



cuvée : **ANJOU BLANC LES GATS 2013**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2013,**
Société : **Domaine,**

Une belle parcelle sur les vieux schistes d'avant l'ère primaire, 500 millions d'années ! rive gauche du Layon, vignes plantées en 1947.

Les Gats 2013 : un vin attendu...et inattendu ! Le millésime 2013 se devait d'être un peu attendu, belle acidité, ph bas...Suite à une petite erreur à la mise en bouteille, c'est un vin quasiment sans soufre, 16mg/l de so2 total, ce qui est inhabituel, le Domaine ne se réclamant pas des vins "nature". Et sur cette cuvée, sur ce millésime, le résultat, 6 ans après, est magnifique : une belle tension apprivoisée, un grand vin tout en fraîcheur et en longueur. Un vin de chenin minéral, sur la finesse. Beaux accords avec ce qui sied si bien à nos vins : viandes blanches, poissons, cuisinés sans esbroufe pour eux-mêmes, fromages fermiers.... TTC DEPART CAVE 32€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	plantation en 1947	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.06
Rendement (Hl/Ha)	millésime 2013 : petits rendements	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1215 bouteilles
Récolte	manuelle	Nombre de tries	un passage

Vinification et Elevage Intervenir au minimum ne signifie pas : ne rien décider. Sans sulfitage de la vendange au premier soutirage. Sans ajout de levures sélectionnées, et bien sûr sans chaptalisation... Pressurage lent - Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles. Mais nous accompagnons, surveillons, et intervenons quand nous le jugeons nécessaire, jusqu'à la mise : soutirages, élevage, légers sulfitages...Le vin n'existe pas sans le travail des vignerons.

Mise en bouteilles	26 septembre 2014	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	< 10 le 8 juin 2017
Sucres résiduels (G+F)	0.8	SO2 Total (mg/l)	16
% vol Total		pH	3.2
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.68

Nature du sol et du sous-sol

Située rive sud du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord. Sol peu profond de schistes ocre talqueux. Origine du nom : "Les Gâts" : Ce sont des terres "gâtées", en jachère. On désigne ainsi des terres peu productives. D'après G. Loquet, il s'agit d'un ancien substantif celte, "Carn", que le langage populaire a converti partout en "Carnes" ou "Gâts". Il signifie "accumulation de pierres". Par conséquent, toutes les fois que l'on trouve dans notre pays un lieu ainsi désigné, on peut être assuré qu'il y a eu là, soit un monument celtique aujourd'hui disparu, soit un amas de pierres. C'étaient, prétend Loquet, des menhirs tombés, quand on les a dénommés "Garnes" ou "Gats". (extrait du site de la commune de Bournezeau, en

Vendée).

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON FRANCE
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com