



# DOMAINE PATRICK BAUDOIN

Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée :	<b>COTEAUX DU LAYON "1896" MILLESIME 2015</b>
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	<b>blanc (chenin), chenin liquoreux,</b>
Millésime :	<b>2015,</b>
Société :	<b>Domaine,</b>

"1896" Non... ce n'est pas le millésime de cette bouteille. C'est l'année où, dans les Coteaux du Layon, des vignerons ont décidé de fonder une association basée sur l'affirmation selon laquelle "le vin ne doit être que du raisin".

Le vin "nature", en 1896 à Rablay sur Layon, c'était le vin sans ajout de sucre... Car le débat fut très vif, dès cette époque, entre les partisans du "sucrage" et ceux qui s'y opposaient, minoritaires, et dont le point de vue ne l'emporta pas dans les pratiques et la réglementation du

*A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, un certain nombre de producteurs se sont associés pour défendre et promouvoir le vin naturel, leur objectif est exprimé dans les statuts : « Syndicat de garantie ou association libre de producteurs viticulteurs pour le garantie de leurs produits contre le sucrage, le mélange, et les falsifications de toute nature des Vins d'Anjou ». Ce syndicat a été créé en 1896 ; deux années plus tard les adhérents sont quasiment tous du Layon, leur liste est publiée dans l'annuaire avec mention de domicile, tel que « docteur-médecin », « sacriste », « abbé », « maître », « artisan ». Cette statuaire où une jeune femme contemplant avec respect et bienveillance une grappe de raisin symbolise la philosophie du syndicat. Sur le socle, une plaque dédicatoire indique le nom des 7 donateurs à leur présidence de l'époque. A l'heure actuelle cette petite statuaire est la propriété d'un vigneron de Rablay, trentenaire de père en fils, il ne s'est jamais dans le « métier » alors que ce syndicat n'a eu qu'une vie très courte : un peu plus d'une dizaine d'années. Il semble qu'il n'ait pu résister à la réalité du « sucrage » : les marchands payaient plus cher le vin plus riche en alcool, et les vigneronnes étaient convaincues, s'il y avait un vin de leurs vignes, de faire un compromis. Au début du siècle le sucrage était moins réprouvé qu'aujourd'hui et dans le milieu on était très « regardant » sur ce point. C'est ainsi que les viticulteurs n'auraient jamais été, le déséquilibre sucre, faire leur « balance » dans un cellier où le vin était sucré. Mais ce syndicat, étant « un syndicat sur l'honnêteté », n'est-il dit qu'on s'engageait à ne pas sucrer son vin et puis c'était tout. Alors il y en avait plus d'un qui le sucrant quand même hélas !! ». La course se d'écarter éternellement il y avait des débats entre les discours et les pratiques.*



siècle qui suivit... PRIX PUBLIC TTC 33€

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	30 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	Assemblage d'une première trie de botrytis sur plusieurs parcelles
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	

---

Récolte

Manuelle

Nombre de tries

2 passages

---

### **Vinification et Elevage**

Fermentation élevage en fûts. Ni levurage, ni chaptalisation, pas de sulfitage, oxydation naturelle des moûts au pressurage, débouillage d'une nuit à température du chai, flotation naturelle en fûts (guillage) au début de la fermentation, pour se débarrasser des phénols oxydatifs. premier sulfitage au premier soutirage, puis complément à la mise.

Mise en bouteilles	26 septembre 2016	Type de bouteille	
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	12 (le 27/10/2016)
Sucres résiduels (G+F)	108	SO2 Total (mg/l)	124 (le 27/10/2016)
% vol Total		pH	3.44
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.86

---

### **Nature du sol et du sous-sol**

Schistes du précambrien, de l'ère primaire, et carbonifère. Les terroirs de l'Anjou "noir", en coteaux.

---

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUFONDS-SUR-LAYON FRANCE

Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : [domaine@patrick-baudouin.com](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)

[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)