



cuvée :	QUARTS DE CHAUME 2011 (75cl)
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin liqueureux,
Millésime :	2011,
Société :	Domaine,



DOMAINE PATRICK BAUDOIN



QUARTS DE CHAUME

APPELLATION QUARTS DE CHAUME CONTROLEE
2011

VIN LIQUEUREUX DE TERROIR

Quarts de Chaume, terroir d'une cinquantaine d'hectares au cœur des Coteaux du Layon, bénéficie depuis des siècles d'une notoriété particulière.

Ce coteau jouit d'une très belle exposition favorable à la pourriture noble née du Botrytis.

*Nos vins liqueureux sont les enfants naturels et hasardeux du soleil, du vent, du brouillard et du Botrytis.

Et là est leur magie..."

Levures indigènes, pas de sucres ajoutés.

LE DOMAINE PATRICK BAUDOIN est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.

En conversion vers l'agriculture biologique. Certifié par Ecocert FR-810-01

L1 comblet des sulfites.



produit de France

Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN

49290 CHAUFONDS sur LAYON

12% alc./vol.

www.patrick-baudouin.com

750 ml

Un grand vin liqueureux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au cœur des Coteaux du Layon, bénéficiant depuis des siècles d'une grande réputation. Le seul Grand Cru de la Loire.

Vin de méditation, tard le soir, mais ne jamais hésiter non plus à le mettre sur une belle table, avec des mets épicés, sucrés salés...foies gras poelés, curry épicés d'agneau...

PRIX TTC 65 € TTC

Le Domaine travaille cette parcelle des Zersiles depuis 2008. Avec 2016, nous en sommes donc à 9 vendanges.

En 9 vendanges, 3 années "sèches", à zéro, 2008, 2012, 2016 (gel, arrière saison non propice à la pourriture). Et deux années supplémentaires à mi-rendement (rendement normal, sur des vieilles vignes, avec notre exigence de qualité de pourriture noble : 10.5 hl). Donc une moyenne de...5 hl/an/ha.

RVF février 2017 : "Richesse et pureté du botrytis dans ce liqueureux d'exception, dont les fines saveurs rôties dessinent un équilibre idéal."

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	Plantation 1970	Superficie des vignes pour cette cuvée	1,16Ha
Rendement (Hl/Ha)	7.3	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	4 tries

Vinification et Elevage

Sans ajout de levures, fermentation très lente en fûts

Mise en bouteilles	15 avril 2013	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	20

Sucres résiduels (G+F)	164	SO2 Total (mg/l)	130
% vol Total		pH	3.46
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.93

Nature du sol et du sous-sol

Le coteau des Zerzilles à Chaume est réputé depuis longtemps. Exposé sud est, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exceptions. Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

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
www.patrick-baudouin.com