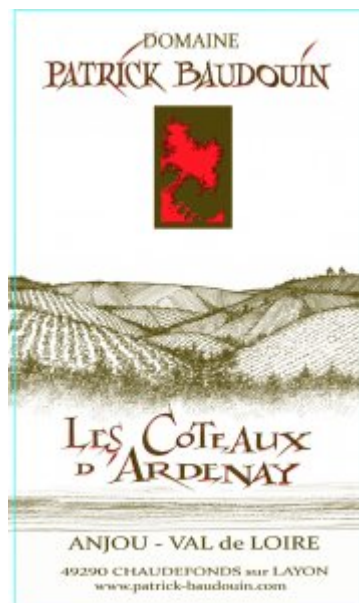




cuvée : **ANJOU ROUGE LES COTEAUX D'ARDENAY 2011**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **rouge,**
Millésime : **2011,**
Société : **Domaine,**



Sur les coteaux du hameau d'Ardenay, à côté de deux moulins restaurés, poussent cabernets francs et cabernets sauvignons, sur des roches laissées par de très anciens volcans.

Travail du sol, rendements limités, maturité. Le millésime 2011 est tout en finesse. A la cave, infusion longue, douce.

Le vin de « Terroir » Les Coteaux d'Ardenay présente des arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne.

La trame dense et structurée, mais fine, de ce vin permettra une confrontation harmonieuse avec des viandes rouges de caractère, gibiers, gigot d'agneau, côtes de bœuf ou entrecôtes, bavette ou onglet. Les plats hivernaux seront également les bienvenus (daubes, civets,...).

Le Cabernet Franc

Les dates d'implantation du Cabernet en Anjou sont sujettes à discussions : XIe siècle (source : abbaye du Ronceray à Angers "on trouve la vigne et le vin de Bordeaux en Frémur -Angers-), ou XVIIe : par l'abbé Breton, intendant de Richelieu ? Mais avec certitude plus tardivement dans notre Anjou Noir, dans les années 60 au Domaine familial, et pour faire des rosés, à l'origine. Car l'encépagement du Domaine Jubly était enregistré en chenin en 1924. Les vins rouges étaient auparavant issus de plants directs issus de l'après phylloxéra, du pineau d'Aunis (XIIIe siècle, le Clairnet d'Henri Plantagenet à la cour d'Angleterre) et du grolleau, cépage trouvé à l'état sauvage au début du XIXe siècle du côté de Chinon.

Dans la famille, ces rouges n'étaient pas commercialisés à l'époque, ils étaient réservés à la consommation familiale.

Le Cabernet Sauvignon

Le cabernet sauvignon ne fait pas partie des appellations Saumur, ni Chinon, Bourgueil...mais il a été adopté, même s'il est très minoritaire, dans la partie "noire" (schisteuse, ouest) de l'Anjou, où dans des conditions de sols bien exposés, il peut apporter complexité et structure.

Les cabernets sont à leur limite nord de culture, en Anjou. Sur nos sols schisteux, ils peuvent donner de beaux vins de terroir et de garde, à condition de limiter leurs rendements, de les vinifier en douceur et finesse. Ils offrent alors les caractéristiques de structure et de fraîcheur des vins des terroirs du nord.

Cépages utilisés (en %)

Cabernet franc 70% Cabernet sauvignon 30%

Age moyen des vignes	Cabernet franc : 21 ans Cabernet sauvignon : 36 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	2ha
Rendement (Hl/Ha)	32	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	8400 0.75cl
Récolte	manuelle 1 passage	Nombre de tries	

Vinification et Elevage Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas intervenir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... - Eraflage 100% - macération de type infusion, - 40 jours de cuvaison. Elevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Mise en bouteilles	30 mai 2012	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	14
Sucres résiduels (G+F)	0	SO2 Total (mg/l)	32
% vol Total		pH	3.61
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.61

Nature du sol et du sous-sol

Les coteaux du petit hameau d'Ardenay, sont perchés au dessus du Layon, à côté des moulins, à Chaudefonds sur Layon. Cabernet franc sur altération de schistes micacés, de grès du houiller, avec des cinérites (cendres volcaniques sédimentées dans l'eau). Cabernet sauvignon sur rhyolithe (roche volcanique riche en silice) plus ou moins altérée.

SAS Domaine Patrick BAUDOUIN - 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