



cuvée : **ANJOU ROUGE LES COTEAUX D'ARDENAY 2010**

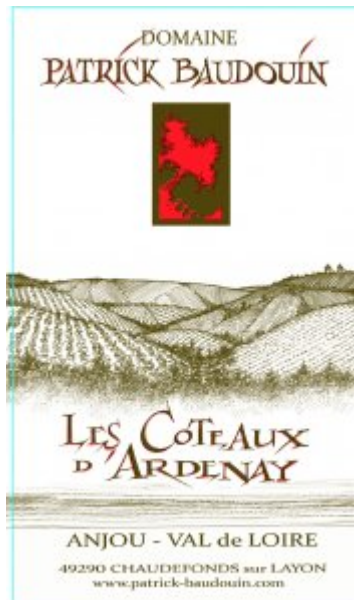
Agenda :

Contenant :

Couleur :

Millésime :

Société :



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

Travail du sol, rendements limités, maturité. Le millésime 2010 est moins solaire que le 2009, mais tout en finesse. A la cave, infusion longue, douce. Vin de « Terroir » Les Coteaux d'Ardenay présentent 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,...).

**DANS LA PRESSE GUIDE RVF 2013 : « Très fin anjou Coteaux d'Ardenay issu de cabernets charnu et croquant à souhait »**

Cépages utilisés (en %)	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 Juby 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 Clairet 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. 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.		
Age moyen des vignes	22 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5
Rendement (Hl/Ha)	31	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	6300
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

cuvaion. Elevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Mise en bouteilles	avril 2012	Type de bouteille	75 bourguignonne légère
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	18
Sucres résiduels (G+F)	0	SO2 Total (mg/l)	36
% vol Total		pH	3.44
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.59

---

### **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 Chaufefonds sur Layon. Cabernet franc sur altération de schistes micacés, de grès du houiller. Cabernet sauvignon sur rhyolithe (roche volcanique riche en silice) plus ou moins altérée.

---

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)