



cuvée : **ANJOU BLANC  
EFFUSION 2012**

Agenda :

Contenant :

Couleur : **blanc (chenin),  
chenin sec,**

Millésime : **2012,**

Société : **Domaine,**



Epuisé. Les petites vendanges de 2012...

Effusion 2013 devrait être disponible en juin 2014. Nous éditerons sa fiche sur le site en temps voulu...

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est une cuvée que nous avons imaginée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des roches d'origine volcanique, roches effusives, ... Vous avez dit : « terroir effusif ? » Alors va pour un vin d'Effusion !

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique. Il ira parfaitement de l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

Les vendanges 2012 n'ont pas été très simples... En fait, les dés étaient en partie jetés dès le mois de juin, à la floraison : il a plu, il a fait froid, il y avait du vent : résultat, ce que nous appelons la "coulure", avortement des fruits de la vigne. En 2012, la coulure a eu pour conséquence la perte de la moitié de la récolte...

Pour les chenins secs, à part le volume, nous avons pu vendanger de beaux raisins, dans de bonnes conditions. 2012 est un joli millésime de sec, mais les faibles volumes ne nous ont pas permis d'acheter et de vendanger nous-mêmes les raisins qui nous permettent depuis 2008 de vous proposer du Savennières. Nous n'avons pas non plus fait de rouges, les conditions de maturité n'étaient pas remplies pour obtenir des cabernet comme nous, comme vous, les aimez : sans poivron vert, sans tanins rèches. Et pour ce qui est des liquoreux, la pluie qui ne s'est plus arrêtée après les vendanges de secs ne nous a permis de faire qu'une cuvée de Layon, "Les Coteaux", sur la fraîcheur, mais en petit volume aussi. A moins de vendanger en dessous du degré minimum obligé et de recourir à des techniques de concentration à mon avis indignes de grands liquoreux de terroir, il n'était pas possible de faire de Quarts de Chaume en 2012, et d'ailleurs aucun producteur, sauf...exception ! n'a voulu forcer la nature... et les règles de l'appellation...

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	25 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	3,3 ha
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	7000
Récolte	manuelle 1 passage	Nombre de tries	

**Vinification et Elevage** Vinification sans soufre ajouté au pressurage. Fermentation élevage en

barriques de un à quatre ans. Malolactique spontanée sur fermentations lentes sans levures sélectionnées.

Mise en bouteilles	30 octobre 2013	Type de bouteille	75 bourguignonne légère
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	20
Sucres résiduels (G+F)	3.1	SO2 Total (mg/l)	34
% vol Total		pH	3.07
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

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

Sur les coteaux d'Ardenay à Chaudfondons sur Layon, sur schistes micacés, grès et rhyolite (roche volcanique riche en silice). Sur les coteaux des Bruandières à St Aubin de Luigné, sur schistes et grès carbonifères. Les géologues m'ont décrit la situation des deux parcelles comme étant "effusive" : à Ardenay il y eut éruption volcanique (rhyolite), et à St Aubin sédimentation carbonifère en pied de volcan, remise au même niveau ensuite par la surrection qui a créé la faille et les Coteaux du Layon..

SAS Domaine Patrick BAUDOUIN - Princé - 49290 CHAUDEFONDS-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)