



cuvée : **ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2012**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
 Millésime : **2012,**  
 Société : **Domaine,**



Chenin de terroir puissant et racé, planté sur un coteaux schisteux plongeant vers le Layon. Voilà une ârcelle qui présente le potentiel des "grands blancs secs" des terroirs du Layon.

Le Cornillard 2010 impose puissance et fermeté. Le caractère pierreux et aride de la parcelle se retrouve dans une trame minérale, persistante et structurée. Cette trame se conjugue avec une complexité aromatique de fruit mûr.

La puissance structurelle de ce vin amène à des accords originaux : Charcuteries type jambon jabugo, viandes blanches ou rouges (agneau, boeuf mijoté), volailles rôties, fromages à pate cuite ou persillés, ...

Les vendanges 2012 n'ont pas été très simples...En fait, les dés étaient en partie joués 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 "coulture", avortement des fruits de la vigne. En 2012, la coulture 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	70 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1 ha
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1500
Récolte	manuelle 1 passage	Nombre de tries	

**Vinification et Elevage** Limitation des interventions humaines au strict nécessaire : Pas de soufre au pressoir, en fermentation. Pas d'ajout de levures. Non chaptalisé. Pressurage doux - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons neufs et de 1 et 3 vins (400 et 228 l). Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines. Sur ce millésime, la fermentation s'est arrêtée avec quelques grammes de sucres résiduels : cela n'altère en rien l'équilibre minéral du vin.

Mise en bouteilles	30 octobre 2013	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	9.8	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

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

Sur la commune de Chaudfonds sur Layon, au sommet d'un coteau pentu dominant une boucle de la rivière. Sol peu épais, très pierreux de schiste gréseux très anciens (briovérien). Exposition sud sud est. Vieilles Vignes de 50 à 80 ans

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)