



cuvée : **COTEAUX DU LAYON
"LES COTEAUX" 2012**

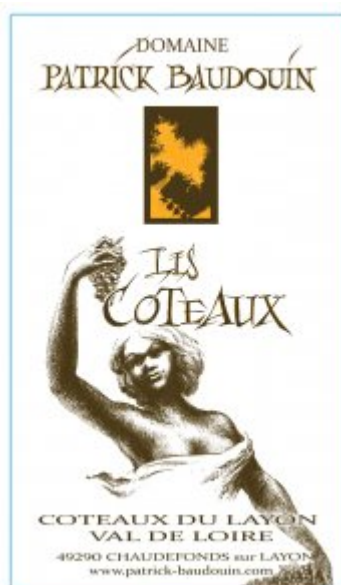
Agenda :

Contenant :

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

Millésime : **2012,**

Société : **Domaine,**



Coteaux du Layon sur la fraîcheur, concentré naturellement comme tous nos liquoreux, mais sans l'action du botrytis.

Léger et pur, plus sur les fruits blancs que les confit. A l'apéritif, mais il se mariera également avec des salades aux foies gras ou aux gésiers, avec des poissons fumés et des fromages à pâtes cuites ou persillées. Sa fraîcheur conviendra également aux desserts fruités non sucrés, comme les tartes aux abricots.

C'est la seule cuvée de liquoreux de 2012 au Domaine...

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 "couleur", avortement des fruits de la vigne.

En 2012, la couleur 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	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		1200
Récolte	manuelle par tries	Nombre de tries	plusieurs dans plusieurs parcelles

Vinification et Elevage Intervenir au minimum ne signifie pas : ne rien décider. Nous prenons la responsabilité de ne pas sulfiter les jus sortie de pressoir, de ne pas ajouter de levures sélectionnées, de ne pas chaptaliser... Pressurage lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles. Mais nous accompagnons, surveillons, et intervenons quand nous le jugeons nécessaire, jusqu'à la mise : soutirages, élevage, légers sulfitages...Le vin n'existe pas sans le travail des vigneron.

Mise en bouteilles	30 octobre 2013	Type de bouteille	75 bourguignonne légère
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	76	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total	17.5% 260g/l	pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

Nature du sol et du sous-sol

Triée sur plusieurs parcelles, il y a dans cette cuvée la diversité de nos terroirs (schistes du briovérien, du primaire, carbonifère..) sur la base de leur socle commun : l'anjou noir, la fin du massif armoricain, l'absence de calcaire : minéralité et complexité, avec les transformations amenées par la botrytisation.

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