



cuvée : **SAVENNIERES 2014**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2014,**
Société : **PB Vins,**



SAVENNIERES
vins
ERICK BALDOUX

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou.

Ce Savennières issu de beaux terroirs est un vin structuré mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons.

Le Domaine a planté un hectare de Savennières en 2009. La vigne demande du temps pour s'exprimer, pour parler de son terroir, de son paysage...

Nous voulions déjà travailler sur cette belle appellation, sans attendre les premières expressions terroir de cette plantation. Aussi à partir de 2008 avons nous acheté des raisins qui naissent sur de belles parcelles voisines ; nous les vendangeons, les vinifions, les élevons.

Pour ce millésime 2014, nous avons assemblé la vendange de notre parcelle avec encore un peu de raisins achetés et vinifiés dans les mêmes conditions.

Vendanges 2014 : très beau millésime qui nous a permis d'aller au bout des maturités pour les chenins secs , les cabernet, et des surmaturités pour les liquoreux.

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	100% Chenin		
Age moyen des vignes	De 5 à 50 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.3 hectares
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2960 bouteilles et 50 magnums
Récolte		Nombre de tries	2

Vinification et Elevage

Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... vinification sans soufre jusqu'au premier soutirage. Pressurage doux avec sélection des jus - Débourageage naturel 24 h - stabulation sur bourbes fines - Fermentations lentes et élevage en futs bourguignon de 400 et 228 l (neufs et de plusieurs vins) sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Mise en bouteilles	16 février 2016	Type de bouteille	Bourgogne légère
--------------------	-----------------	-------------------	------------------

% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	14 (au 1er septembre 2016)
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	38
% vol Total		pH	3.30
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.52

Nature du sol et du sous-sol

Notre parcelle de 0.9ares est sur la commune de Savennières, cadastrée "Bellevue". Altération de schiste ocre talqueux. En pente douce exposée au sud, vue sur la Loire

Dans la presse

16 : Bettane Dessauve (2017)

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