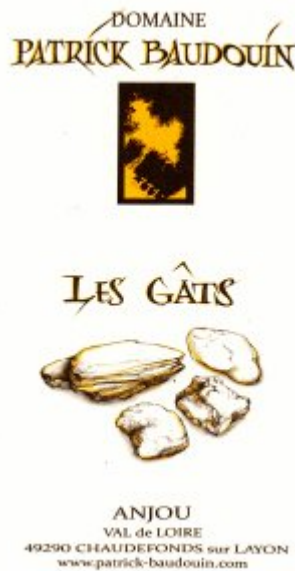




cuvée : **ANJOU BLANC LES GATS 2014**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin),  
 chenin sec,**  
 Millésime : **2014,**  
 Société : **Domaine,**



Une très belle parcelle sur schistes, rive gauche du Layon, exposition nord est, en pente douce, vignes plantées en 1947.

Un vin de chenin minéral, tendu, sur la finesse. Beaux accords avec ce qui sied si bien à nos vins : viandes blanches, poissons, cuisinés sans esbrouffe pour eux-mêmes, fromages fermiers....

Dans la RVF de nov 2014, "Les 500 meilleurs vins" : "les Gâts : Ce grand chenin angevin nous a séduit. Son profil tranché et tendu sort réellement du lot, et il se distingue par sa vigueur et ses subtils arômes d'agrumes. A boire entre 2014 et 2023."

PRIX DEPART CAVE TTC 35€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	plantation en 1947	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.07 ha
Rendement (Hl/Ha)	33	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	4492 bouteilles et 99 magnums
Récolte	Nombre de tries		

**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 - Débourage 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 sulfites...Le vin n'existe pas sans le travail des vigneron.

Mise en bouteilles	17 février 2016	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	14 le 8 juin 2016
Sucres résiduels (G+F)	1.1	SO2 Total (mg/l)	60
% vol Total		pH	3.34

Extrait sec Réduit (g/l)

Acidité volatile (g/l en  
H2SO4)

0.71

---

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

Située rive sud du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord. Sol peu profond de schistes ocres talqueux. Origine du nom : "Les Gâts" : Ce sont des terres "gâtées", en jachère. On désigne ainsi des terres peu productives. D'après G. Loquet, il s'agit d'un ancien substantif celte, "Carn", que le langage populaire a converti partout en "Carnes" ou "Gâts". Il signifie "accumulation de pierres". Par conséquent, toutes les fois que l'on trouve dans notre pays un lieu ainsi désigné, on peut être assuré qu'il y a eu là, soit un monument celtique aujourd'hui disparu, soit un amas de pierres. C'étaient, prétend Loquet, des menhirs tombés, quand on les a dénommés "Garnes" ou "Gats". (extrait du site de la commune de Bournezeau, en Vendée).

---

SAS Domaine Patrick BAUDOUIN - 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)