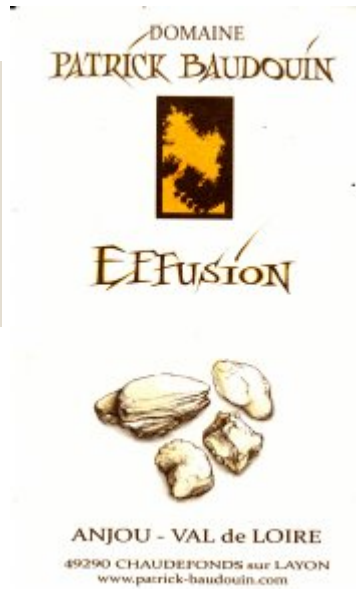




cuvée : **ANJOU BLANC
EFFUSION 2015**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin),
chenin sec,**
Millésime : **2015,**
Société : **Domaine,**



EPUISE

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001.

Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique tout en restant bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

Le Millésime 2015

Printemps et floraison

Moins de pluies et beaucoup plus chaud ! bilan au 9 juin 2015 par rapport à la moyenne des 10 dernières années : Les trois derniers mois ont été plus secs avec un déficit cumulé de 41 mm. Ils ont aussi été plus chauds avec en moyenne + 2.2°C. 9 juin début de floraison des chenins. Très faible pression maladie.

Eté

Sec avec un stress hydrique important floraison véraison jusqu'à la mi août (déficit entre 45 et 80 mm en deux mois). Pourtant grappes nombreuses et belles baies Premier épisode pluvieux mi-août, puis averses importantes mi-septembre.

Les Vendanges

Date Début/fin des vendanges

Pour les chenins, à partir du 17 septembre pour des tries Anjou, Savennières, le 28 septembre pour les Coteaux du Layon, et le 30 septembre pour des tries de Quarts de Chaume. A Quarts de Chaume, les vendanges ont pu se poursuivre jusqu'au 16 novembre.

Evènement marquant (pluie !)

Les pluies importantes de la mi-septembre ont en fait eu un rôle bénéfique : elles ont permis de débloquer les maturités, d'obtenir des volumes plus normaux que ceux des années précédentes, tout en gardant d'excellentes conditions sanitaires jusqu'à la fin des vendanges

Le raisin

Etat de la vendanges magnifique Caractéristique du cépage/à l'année a très bien tenu le millésime Type de vin que ça donnera les ph sont bas, les acidités bonnes, pas de déviations, les jus sont francs. Nous avons pu mener les raisins de chenin pour les secs assez loin dans la maturité avant le botrytis, et simultanément les chenins pour les liquoreux également très loin

dans la concentration botrytisée très pure.

En résumé un millésime avec de nouvelles surprises, des émotions, mais qui suscite un sourire heureux chez les vignerons ligériens en chenin....un millésime à suivre.

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	35	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Nombre de tries	2	

Vinification et Elevage

Fermentation et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Sans ajout de soufre jusqu'au premier soutirage, sans ajout de levures. malo totale.

Mise en bouteilles	26 septembre 2016	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	10 (le 10/11/2016)
Sucres résiduels (G+F)	1.2 g/l	SO2 Total (mg/l)	30 (le 10/11/2016)
% vol Total		pH	3.16
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.65

Nature du sol et du sous-sol

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