



cuvée : **COTEAUX DU LAYON "1896" MILLESIME 2015**

Agenda :

Contenant :

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

Millésime : **2015,**

Société : **Domaine,**

DOMAINE
PATRICK BAUDOIN



DOMAINE PATRICK BAUDOIN



1896

COTEAUX DU LAYON
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2015

Créé en 1896, le « syndicat des antisucres » avait fait réaliser une sculpture allégorique, représentant une jeune femme brandissant fièrement une grappe de raisins, seule origine acceptée par ces vignerons pour les vins du Layon.

1896 un Coteaux du Layon riche, mais fin et gourmand, obtenu uniquement par concentration naturelle sur souche de raisins de chenin sur les terroirs de l'Anjou « noir ».

LE DOMAINE PATRICK BAUDOIN est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.

FR-BIO-01
Agriculture France



VIN



WINE



LI CONTIENT DES SULFITES

Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN

49290 CHAUFONDONS sur LAYON

France

12.5 % alc./vol.

www.patrick-baudouin.com

750 ml

Produit de France - Product of France - Contains sulfites

"1896" Non... ce n'est pas le millésime de cette bouteille. C'est l'année où, dans les Coteaux du Layon, des vignerons ont décidé de fonder une association basée sur l'affirmation selon laquelle "le vin ne doit être que du raisin".

Le vin "nature", en 1896 à Rablay sur Layon, c'était le vin sans ajout de sucre... Car le débat fut très vif, dès cette époque, entre les partisans du "sucrage" et ceux qui s'y opposaient, minoritaires, et dont le point de vue ne l'emporta pas dans les pratiques et la réglementation du

A la fin du XIX^e siècle, un certain nombre de producteurs se sont associés pour défendre et promouvoir le vin naturel, leur objectif est exprimé dans les statuts : « Syndicat de garantie ou association libre de propriétaires viticulteurs pour la garantie de leurs produits contre le sucrage, le mariage, et les falsifications de toute nature des Vins d'Anjou ». Ce syndicat a été créé en 1896 : deux années plus tard les schémas sont quasiment tous du Layon, leur date est publiée dans l'annuaire avec mention de leur rôle que « docteur-médecin », « avocat », « abbé », « maître », « adjoint ». Cette statuette où une jeune femme brandissant avec respect et fierté une grappe de raisins symbolise la philosophie du syndicat. Sur le socle, une plaque indique le nom des 7 donateurs à leur présidence de l'époque. A l'heure actuelle cette petite statuette est la propriété d'un vigneron de Rablay, détenteur de père en fils d'un « peu de vin dans le « métier » et qui ce syndicat n'a eu qu'une seule fois courte : un peu plus d'une dizaine d'années. Il semble qu'il n'ait pu résister à la séduction du « sucrage » : les marchands papent plus cher le vin plus riche en alcool, et les vignerons étaient convaincus, s'ils voulaient vivre de leurs vignes, de faire un compromis. Au début du siècle le sucrage était encore réprouvé qu'il s'agisse d'Anjou et dans le milieu on était « indépendant » sur ce point. C'est aussi que les viticulteurs n'auraient jamais été, le dimanche matin, faire leur « belote » dans un café où le vin était sacré. Mais ce syndicat, étant « un syndicat des « hommes », « les-dites qui l'ont engagé à ne pas sucrer une vin et puis d'Anjou Anjou. Alors il y a eu un peu plus d'un qui le sucrat quand même bien !! ». La course de d'années suivantes il y avait des écart entre les discours et les pratiques.

« Le syndicat des anti-sucres »



Librairie de : ANJOU - Ed. Boumehon

siècle qui suivit... PRIX PUBLIC TTC 33€

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	30 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	Assemblage d'une première trie de botrytis sur plusieurs parcelles

Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	2 passages

Vinification et Elevage

Fermentation élevage en fûts. Ni levurage, ni chaptalisation, pas de sulfitage, oxydation naturelle des moûts au pressurage, débouillage d'une nuit à température du chai, flotation naturelle en fûts (guillage) au début de la fermentation, pour se débarrasser des phénols oxydatifs. premier sulfitage au premier soutirage, puis complément à la mise.

Mise en bouteilles	26 septembre 2016	Type de bouteille	
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	12 (le 27/10/2016)
Sucres résiduels (G+F)	108	SO2 Total (mg/l)	124 (le 27/10/2016)
% vol Total		pH	3.44
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.86

Nature du sol et du sous-sol

Schistes du précambrien, de l'ère primaire, et carbonifère. Les terroirs de l'Anjou "noir", en coteaux.

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUFONDONS-SUR-LAYON FRANCE
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com