



DOMAINE PATRICK BAUDOIN

Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée :	COTEAUX DU LAYON "1896" MILLESIME 2015
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin liquoreux,
Millésime :	2015,
Société :	Domaine,



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-810-01
Agriculture France

LE CONTIENT DES SUIFES



VIN



WINE



Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN
49290 CHAUDEFONDS sur LAYON
France
www.patrick-baudouin.com

12,5 % alc./vol.

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 de 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 au association libre de possesseurs viticulteurs pour la garantie de leurs produits contre le sucrage, le mélange, et les falsifications de toute nature des vins d'Anjou ». Ce syndicat a été créé en 1896, deux années plus tard les adhérents sont cinquante trois du Layon, leur date est publiée dans l'annuaire avec mention de certains tels que « docteur-médecin », « notaire », « abbé », « maître », « arpenteur ». Cette association est une jeune femme couronnée avec respect et bienveillance une grappe de raisins symbolise la philosophie du syndicat. Sur le socle, une plaque dédicatoire indique le nom des 7 donateurs à leur présidence de l'époque. A l'heure actuelle cette petite statue est la propriété d'un vigneron de Rablay, transmise de père en fils elle a pu ainsi rester dans le « métier » ainsi que ce syndicat n'a eu qu'une vie très courte : un peu plus d'une dizaine d'années. Il semble qu'il n'ait pu résister à la réalité du « sucrage » : les marchands payaient plus cher le vin plus riche en alcool, et les vignerons étaient contraints, s'ils voulaient vivre de leurs vignes, de faire un compromis. Au début du siècle le sucrage était encore réprouvé qu'on l'ait fait et dans le milieu on était très « regardant » sur ce point. C'est aussi que les viticulteurs n'ont jamais été, le dimanche matin, faire leur « belote » dans un café où le vin était sucré. Mais ce syndicat, étant « un syndicat non l'heureux », fait-il dire que l'on s'engageait à ne pas sucrer son vin et peut-être aussi. Alors il y en avait plus d'un qui le sucrât quand même bien !! ». La controverse d'origine demeure il y avait des écartes entre les discours et les pratiques.

« Le syndicat des anti-sucres »



Librairie de ANJOU - Ed. Bounehan

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 CHAUFONDS-SUR-LAYON FRANCE

Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com

www.patrick-baudouin.com