



cuvée : **ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2009**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2009,**
 Société : **Domaine,**



Chenin de terroir puissant et racé planté sur un coteaux schisteux plongeant vers le Layon. Voilà une parcelle qui démontre le potentiel des "grands blancs secs" des terroirs du Layon.

Le Cornillard 2009 impose puissance et fermeté. La maturité des arômes de fruits est relevée par des nuances florales de pivoine et de sureau. Le caractère pierreux et aride de la parcelle se retrouve dans une trame minérale, persistante et structurée.

La complexité aromatique et la puissance structurale de ce vin amène à des accords originaux : Charcuteries type jambon jabugo, viandes blanches ou rouges (agneau, bœuf mijoté), volailles rôties, fromages à pâte cuite ou persillés, ..."

DANS LA PRESSE

GaultMillau : *L'amplitude de bouche de cet anjou le place directement dans la lignée de certains savennières. Gras et sec, avec de beaux amers minéraux qui gèrent la puissance, ce vin encore jeune propose à ce stade quelques notes de bière blanche, de poire et de coing.*

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	70	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)	15	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2200
Récolte	2 Passages	Nombre de tries	

Vinification et Elevage Limitation des interventions humaines au strict nécessaire : levures indigènes. Non chaptalisé. Pressurage doux - Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons neufs et de 1 et 3 vins (400 et 228 l). Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en octobre (durée 12 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles (4 mois).

Mise en bouteilles	janv-11	Type de bouteille	75
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	8
Sucres résiduels (G+F)	4,7	SO2 Total (mg/l)	42
% vol Total		pH	3,13

Extrait sec Réduit (g/l)

Acidité volatile (g/l en
H₂SO₄)

0,6

Nature du sol et du sous-sol

Sur la commune de Chaufonds sur Layon, au sommet d'un coteau pentu dominant une boucle de la rivière. Sol peu épais, très pierreux de schiste gréseux très anciens (briovérien). Exposition plein sud. Vieilles Vignes de 50 à 80 ans

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