



DOMAINE PATRICK BAUDOIN

Tél. : 02 41 74 95 03

DOMAINE
PATRICK BAUDOIN



1896



cuvée : **COTEAUX DU LAYON "1896" 2018**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
 Millésime : **2018,**
 Société : **Domaine,**

"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 "le syndicat des antisucroliers" 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 parents ou associations libre de propriétaires viticulteurs pour le 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 quarante-trois du Layon, une date est publiée dans l'annuaire avec mention de sociétés tels que « d'écarter-médécins », « sucrose », « abbé », « maître », « armoire ». Cette statquette est une jeune femme couronnée avec respect et bienveillance une groupe de vignerons 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 » alors que ce syndicat n'a eu qu'une vie très courte : un peu plus d'une décennie d'existence. Il semble qu'il n'ait pu résister à la rigueur du « séchage » : les marchands pouvaient plus élever 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 répandu qui justifiait l'air et dans le milieu on disait « se repaître » sur ce point. C'est ainsi que les viticulteurs n'auraient jamais été, le dimanche matin, faire leur « belote » dans un café où le vin était sucré. Mais ce syndicat, était « un syndicat sur l'histoire, d'après-d'être qu'on s'engageait à ne pas sucrer son vin et puis c'était tout. Alors il y en avait plus d'un qui le sucrat quand même bien !! ». La course ne d'ailleurs demandait il y avait des débats entre les discours et les pratiques.

« Le syndicat des anti-sucroliers »

Extrait de : ANJOU - Ed. Bouvineau

siècle qui suivit... PRIX PUBLIC TTC 40 €



Cépages utilisés (en %)	CHENIN	
Age moyen des vignes	35 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée 3500

Récolte

manuelle

Nombre de tries

3

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	18 juillet 2019	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75 bouchons 49*25
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	36 le 11 juillet 2019
Sucres résiduels (G+F)	99	SO2 Total (mg/l)	150 le 11 juillet 2019
% vol Total		pH	3.62
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.75

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 BAUDOUIN - 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