



DOMAINE PATRICK BAUDOIN

Tél. : 02 41 74 95 03

DOMAINE
PATRICK BAUDOIN

Glanées



2006
VAL DE LOIRE

MIS EN BOUTEILLE
À LA PROPRIÉTÉ
PAR PATRICK BAUDOIN
49290-CHALDEFONDIS-SUR-LAYON
WWW.PATRICKBAUDOIN-LAYON.COM



cuvée : **ANJOU BLANC LES GLANÉES 2006**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin demi-sec,**
 Millésime : **2006,**
 Société : **Domaine,**

Le glanage, vieux droit du Moyen Age encore existant...en fait, pour la vigne, comme pour les fruits, le bon terme est grappillage. Mais entre Millet et Varda, Glanées l'a emporté...

Les derniers raisins vendangés en 2006, en parcourant des parcelles à St Aubin de Luigné, à Ardenay, le 15 novembre. Des raisins qui ont résisté à la botrytisation, qui ont évolué lentement, un peu pourris pleins, un peu passerillés, dorés, plus concentrés que les secs, plutôt un demi-sec. A Mâcon, on dirait "levroutés". Dans le verre, c'est pareil, nous ne sommes plus sur le tranchant du sec, pas sur le confit du botrytis, c'est plutôt de la tendresse.

Peu de bouteilles.

A l'apéritif, sur des volailles au four ou crémees, les poissons, les fromages...



Commentaires de dégustation du 28 octobre 2012 par deux amateurs de vin : "Glanées 06 avec daurade au four (maison) servie avec huile et haché de celeri chicorée rouge persil concombre ciboulette citron et capres c'est la fin du monde et ton vin vont divinement bien et le vin est fucking gooooooooood (l'accord poisson parfait, mais surtout les capres !!!!!!! 1+1=6 !)" "Ce midi : Raie aux câpres et beurre citron ;o)))))))))))))" "Bon tu me diras si ce n'est pas le meilleur accord de la semaine ;-))" *Le meilleur, et de loin !!!*

En fait je n'y croyais pas trop à cause du sucre résiduel mais c'est effectivement une excellente surprise, le citron accompagnant l'acidité du vin et mettant en valeur une pointe minérale (volcanique ?) les câpres se jouant du sucre résiduel pour adoucir et fondre l'ensemble : Génial accord ! **GAULTMILLAU 2009** : noté 16/20

Cépages utilisés (en %)	chenin	
Age moyen des vignes	50 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	

Récolte 15 novembre Nombre de tries dernier passage

Vinification et Elevage Barriques

Mise en bouteilles		Type de bouteille	
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	23	SO2 Total (mg/l)	92
% vol Total	15.5	pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.51

Nature du sol et du sous-sol schistes

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