



# VINS DU DOMAINE PATRICK BAUDOUIIN

## OCTOBRE 2009



### LES VINS DE TERROIRS

#### *Les « carrés » de vignes*

*En Anjou, les vigneron ont toujours donné des noms aux « carrés » de vignes. Et ces « carrés » donnaient leur nom aux vins qui y naissaient. Dans ma famille, on parlait toujours du vin « du Clos des Bruandières » à Saint-Aubin-de-Luigné. Sur des pages publicitaires angevines du début du siècle, on pouvait lire « clos de Princé 1<sup>er</sup> Grand Cru », « clos des Bruandières 1<sup>er</sup> Grand Cru », et bien d'autres...*

#### • Anjou blanc

#### - Secs et demi-secs

##### Effusion

- Vin blanc sec. Chenin.
- Assemblage de deux parcelles distantes de cinq kilomètres, en coteaux, Ardenay et St Aubin. Roches volcaniques effusives, grès, schistes, et sédimentation carbonifère. Vignes de 15 ans.
- Introduction aux vins d'« expression terroir ». Déjà une belle matière, avec beaucoup de vivacité. Complexe sans complication.
- Millésimes : 2005, 2006, 2007.
- Accords : apéritifs, poissons cuisinés, fromages à pâte molle, volailles et champignons...

##### Le Cornillard

- Vignes de 50 à 80 ans, sur un coteau pierreux de Chaudefonds-sur-Layon, exposé au Sud. Schistes très anciens (avant l'ère primaire). Vin minéral, puissant.
- Millésimes : 2005, 2007
- Accords : apéritif, rabugo, poissons, viandes blanches en sauce, volailles rôties, fromages à pâte molle.

##### Les Saulcises

- Vignes quasi centenaires, rive sud Layon à St-Aubin-de-Luigné, sur pente schisteuse, avec des filons de quartz.
- Un vin profond, mais en finesse, avec une gamme aromatique suave, crémeuse, délicate.
- Millésimes : 2005 : sec tendre. 2006 : demi-sec dont la tendresse est parfaitement équilibrée par la minéralité et la fraîcheur. 2007 : sec.
- Accords : apéritifs raffinés, repas gastronomiques. Noix de St Jacques, beurre blanc, fromages pâte cuite et persillée...

##### Les Gats

- Vignes quinquagénaires, rive sud Layon, pente sur un sol peu profond de schistes anciens. Blanc sec souple et fin. 2007.
- Accords : apéritifs, poissons en sauce, viandes blanches, volailles, fromages...

##### Les Buttes de St-Germain-des-Prés

Il était une fois... un grand vignoble de chenin rive nord de la Loire... ravagé en 1880 par le phylloxéra. Seules furent replantées les parcelles autour de Savennières... Mais, sur la commune de St-Germain-des-Prés, en Anjou, il y a une belle butte de cailloux de roches magmatiques, où la vigne peine à pousser, entre ses grands piquets d'ardoise... une vigne témoin, plantée il y a cinquante ans... dans le verre, un vin sec très minéral, de caractère, très pur. Peu de bouteilles disponibles.

##### Vieilles vignes

- Sur les mêmes sols qu'Effusion, mais issu de vignes de plus de 50 ans. Beaucoup de profondeur et de structure, avec toujours la fraîcheur des chenins. Accompagne des plats bien construits également. 2004, 2005 sec tendre.

## Glanees

- Une cuvée épisodique, au gré des millésimes. Des raisins de coteaux, qui n'étaient pas assez mûrs au moment de la vendange de la parcelle. Quelques semaines après, allant d'une parcelle à l'autre, nous ne les avons pas laissés aux oiseaux... et cela donne un beau demi-sec en limite de surmaturité, comme nous savons en faire sur nos coteaux... 2006.

## • Anjou rouge

### Les Coteaux d'Ardenay

Sur les coteaux du petit hameau d'Ardenay perché au dessus du Layon, à côté des moulins, cabernets sauvignons et francs donnent sur des pierres d'anciens volcans des vins corsés et généreux, de garde, mais aux tanins affinés... 2005.

## • Vins liquoreux

### Vins de temps, vins à table

Obtenus par concentration naturelle, sur les coteaux, les liquoreux de botrytis sont à la fois des vins qui expriment leur terroir en le sublimant, à la fois des vins de temps, de méditation.

Les liquoreux à table ? nous sommes convaincus, par la pratique ! que c'est aussi leur place. Une règle simple : plus le liquoreux est riche, et concentré sur les notes du botrytis, plus vous pouvez monter en gamme avec le sucré-salé, les épices douces, les agrumes... que ce soit avec les viandes blanches, les volailles, des poissons, des crustacés, ou des desserts construits sur l'acidité... il y a des accords étonnants, uniques, et savoureux, à explorer.

### - Coteaux du Layon

#### Les Bruandières

Réputé depuis longtemps, ce coteau de St Aubin exposé plein sud, surplombant le Layon, est parfaitement adapté à la production de liquoreux d'exception.

Nous vendangeons les liquoreux par passages successifs, (tries), au cours desquels nous ne prenons que les raisins concentrés par la pourriture noble. Cette cuvée est issue de la dernière trie, en novembre, dans ce

coteau. Elle n'est pas la plus concentrée. Associant baies dorées en légère surmaturité et baies botrytisées « confites », 2004, 2005.

### Sélection de grains nobles

Vendanges en plusieurs tries de pourriture noble exclusivement. Des vins liquoreux somptueux, au vieillissement extraordinaire. 1999, 2001.

### Maria Juby

Une cuvée de botrytis encore plus concentré, qui n'est pas possible, elle non plus, tous les ans. Actuellement disponible : 2003, 2004, 2005. Pas de 2006 ni de 2007.

## LES VINS DE FRUITS

### - Anjou blanc

2008. Un joli vin très frais, idéal pour l'apéritif, les poissons maigres cuisinés en toute simplicité.

### - Coteaux du layon

2007, 2008. Deux layon légers et purs : nous ne sommes pas là sur les confits du botrytis, mais plutôt sur les fruits blancs, et le granité de la poire en bouche, avec beaucoup de fraîcheur : car avec ses seuls sucres de raisin, ce moelleux est légèreté et gourmandise.

Tous les vins présentés sont certifiés Agriculture biologique depuis le millésime 2005, sauf : l'Anjou Blanc 2008. Nous passons toutes les parcelles que nous avons reprises en agriculture biologique.



novembre 2009  
Patrick BAUDOIN  
m