



Producteur : Domaine Patrick Baudouin

Couleur : Blanc

Appellation : Anjou

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Patrick Baudouin

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Accord vin et mets : De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillés

Le domaine :

13 hectares de vignes sur les beaux terroirs de "l'Anjou noir", celui des schistes, des grès, des roches volcaniques. Savennières, Quarts de Chaume, Anjou rouge de Cabernet, Anjou blanc sec et Layon liquoreux issus de chenin, en agriculture biologique. A la cave, nous travaillons à accoucher les vins, non à les fabriquer : ni levurage, ni chaptalisation, utilisation très mesurée du soufre. Nous vous proposons des vins de terroir, qui peuvent vous parler, dans votre verre, de leur lieu de naissance, vins à grande expression et potentiel de garde.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Oct 2021

Les schistes et les grès locaux non seulement ne chuchotent-ils pas à l'oreille du chenin blanc, ils lui parlent fort, avec une autorité minérale enlevante qui, paradoxalement, fait chanter son fruité sans le fléchir moindrement. Il y trouve son socle, sa caisse de résonance en y installant une tension fruitée d'une éloquente lucidité. Citron Meyer confit, pomme, miel et tilleul installent une bouche énergique, d'une large sève, aussitôt conduite avec vivacité, brillance, style et longueur. Grand blanc sec fort inspiré.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/638991/billet-vin-les-vendanges-au-domaine-du-nival-un-veritable-travail-de-moine>

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, Sep 2021

Les chenins de Patrick Baudouin ont bonne réputation, car c'est un vigneron militant fier de son terroir où l'on y trouve une composition minéral unique. Il a repris les vignes pratiquement en friches en 1990 puis en 2002 s'est converti à l'agriculture biologique. Il travaille avec les levures indigènes, fermente et élève ses vins en vieux fûts bourguignons et minimise les ajouts de sulfites.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=fd5423cfe5>

Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2020

Dans l'Anjou, Patrick Baudouin conduit le vignoble de ses ancêtres en agriculture biologique et élabore ses vins sans intrants, avec des doses minimales de sulfites. Son Effusion 2018 traduit le terroir angevin avec beaucoup de profondeur. Vibrant et complexe, intense et structuré; déjà si agréable à boire, mais apte à une longue garde.

<https://www.journaldemontreal.com/2020/12/04/special-fetes>