



**Producteur :** Domaine Patrick Baudouin

**SAQ (CCNP) :** 11909498

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 36.00 \$

---

**Appellation :** Anjou

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Patrick Baudouin

**Géologie du sol :** Sols minces sur cinérites et conglomérats du carbonifères. Parcelles de coteaux sur des cendres volcanique, des conglomérats gréseux, carbonifère 360 millions d'années sur notre socle schisteux de l'Anjou noir de 600 millions d'années.

**Superficie :** 6 ha.

**Encépagement :** Chenin Blanc (100%)

**Âge moyen des vignes :** 35 ans.

---

**Élevage :** En fûts.

---

**Aspect gustatif :** Un chenin sec aux arômes tendres, délicieusement fruité, riche et miellé. Effusion est un vin de fraîcheur, aromatique comme son nom l'indique, tout en restant bien structuré.

---

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

**Conservation :** À boire dans sa jeunesse et jusqu'à 10 ans après le millésime.

---

---

### 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 :

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2023**

On débute avec du ch'nin de compétition. Patrick Beaudouin, ardent défenseur de ce magnifique cépage et des lieux qui lui donnent vie, nous en propose ici une magnifique version. Bien parfumé avec des notes de poire, de silex, de miel et de cire. En bouche, le vin étonne par son gras et sa densité, tout en restant aérien et complètement sec. Un tour de force à ne pas rater.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/03/03/le-plan-du-week-end-1er-grand-prix-de-f1-de-la-saison>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Feb 2023**

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/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2023**

Si Patrick Baudouin a fait un long détour avant de rentrer dans son Anjou natal, c'était pour mieux y revenir. Il conduit le vignoble de ses ancêtres en agriculture biologique et vinifie sans intrants, avec des doses minimales de sulfites. Je n'ai jamais été déçue par sa cuvée Effusion, laquelle se distingue à la fois par l'intensité et la profondeur de ses saveurs de fruits bien mûrs, mais aussi par sa tension et sa structure en bouche, marquée par le chenin blanc. Toujours un vin blanc complexe; savoureux en jeunesse et apte à la garde.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=1f788a037b>

**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>

**SAQ.com, Dec 1969**

Angevin de naissance, Patrick Baudouin a naturellement choisi sa région pour établir son domaine, composé de 13,5 hectares gérés en agriculture biologique, dont 10 hectares de chenin blanc et 3,5 hectares de cabernet franc et de sauvignon. En 2009, un hectare en appellation savennières s'est ajouté à l'ensemble. «Cépage discret mais à la grande typicité» d'après M. Baudouin, le chenin offre dans cette cuvée Effusion des caractéristiques fruitées et minérales impeccables.

Accords suggérés

Découvrez notre sélection de plats qui accompagneront parfaitement ce produit.

Filet de saumon teriyaki [...]

Salade californienne [...]

Salade californienne au saumon [...]

<https://www.saq.com/fr/11909498>

**Louise Avril, Vigneron No48, Dec 1969**

C'est grâce à Effusion que Patrick Baudouin se risque avec brio à ses premiers chenins secs, nous sommes en 2001. Vingt ans plus tard, les vaillantes parcelles de cendres volcaniques et carbonifères de la fin du Primaire s'assemblent toujours pour donner son nom et sa puissance à ce blanc où l'orange sanguine domine la minéralité d'une bouche nacrée. Vinifiée grâce à un levain fabriqué sur le domaine et issue de rendements peau de chagrin, la cuvée signature possède le dynamisme de son nom.