



**Producteur :** Domaine Patrick Baudouin

**SAQ (CCNP) :** 14784635

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 56.25 \$

---

**Appellation :** Savennières

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Patrick Baudouin

**Géologie du sol :** Altération de schiste ocre talqueux.

**Superficie :** Pour cette cuvée : 0,9 ha.

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

**Âge moyen des vignes :** Vignes plantées en 2009.

---

**Aspect gustatif :** Vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique, mais bien structuré.

---

**Accord vin et mets :** Demande une association avec des mets élaborés : apéritif de fromages, poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons, etc.

---

## Le domaine :

En 1990, Patrick Baudouin a repris le domaine familial, créé par ses arrière-grands-parents en 1920. S'étendant sur 13,5 hectares de vignes, principalement en chenin et le reste en cabernet franc et cabernet sauvignon, sont plantés sur les beaux terroirs de "l'Anjou noir", celui des schistes, des grès et des roches volcaniques. Le domaine propose une gamme de vins en appellations Savennières, Quarts de Chaume, Anjou rouge, Anjou blanc sec et Layon liquoreux. Le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2002 et à la cave, une pratique où il y a ni levurage, ni chaptalisation et une utilisation très mesurée du soufre, est privilégiée. Les vins sont des vins à grande expression, reflétant le terroir et offrant un potentiel de garde. Cette cuvée 2015 porte désormais le nom de la parcelle sur laquelle le chenin a été planté en 2009, dont il est intégralement issu.

## Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Dec 2021

Cette minuscule appellation de 158 hectares sise tout juste au sud de la ville d'Angers avec exposition sud-est est une perle blanche lumineuse dans un écrin de velours noir. Les blancs, rares et subtils, sont recherchés par les fins connaisseurs dont vous êtes, sans doute. Le chenin blanc y fait du trapèze, agile et excentrique, avec cette impression renouvelée de vin doux alors qu'il est sec, sec et captivant. Patrick

---

Baudoin en saisit ici habilement la brillance, dessinant un fruité miellé rapidement gagné par une dynamique de bouche prolongée par de beaux amers. Un blanc hors norme dont je tenais à vous entretenir, car il en reste très peu. À surveiller donc. Il a été servi sur un rôti de lotte sur fond de coulis de fruits exotiques.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/653568/billet-jacky-rigaux-et-le-vin-aujourd-hui>