



Producteur : Domaine Patrick Baudouin

Couleur : Blanc

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 85.00 \$

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 : 0.9 Ha

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Âge moyen des vignes : Vignes plantées en 2009

Vinification : Récolte manuelle. Pressurage direct, sédimentation naturelle des bourbes en cuve entre 12 et 24 heures, démarrage des fermentations alcooliques en fûts en levures indigènes, guillage, fermentation malolactique complète

Élevage : 14 mois en fûts de plusieurs vins

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 :

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou, rive droite de la Loire. Parcelle plantée en 2009, sur altération de schiste ocre talqueux. En pente douce exposée au sud, sur la commune de Savennières, vue sur la Loire. Travail partiellement au cheval depuis l'automne 2016.

Avril 2017 : la parcelle a été intégralement gelée, comme une grande partie des vignes de Savennières.

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>