ANJOU BLANC EFFUSION

2023 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaine Patrick Baudouin
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 60.25 $

Appellation : Anjou
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Patrick Baudouin
Géologie du sol : Assemblage de parcelles de coteaux sur des cendres volcaniques (cinérites) des conglomérats gréseux, carbonifère 360 millions d'années sur notre socle schisteux de l'Anjou noir de 600 millions d'années
Superficie : 4.5 Ha
Âge moyen des vignes : 35 ans

Vinification : Récolte manuelle. Pressurage direct. Débourbage d'une nuit à température de la cave. Assemblage en cuve du lot et démarrage sur levain du Domaine. Mise en fut, débourbage haut par fermentation (guillage)
Élevage : Malolactique partielle. Filtration sur terre

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

Le domaine :

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux de l'Anjou noir.
Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique tout en restant bien structuré.

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

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

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

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

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.

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