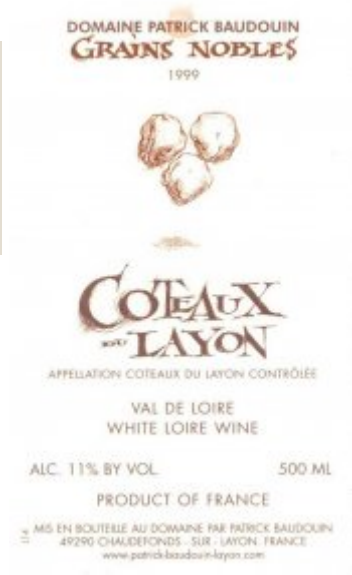




cuvée : **COTEAUX DU LAYON SELECTION DE GRAINS NOBLES 1999**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
Millésime : **1999,**
Société : **Domaine,**



Un liquoreux botrytisé qui est maintenant sur les notes complexes et délicieuses d'évolution des grands liquoreux, tout en finesse et légèreté.

Accords magiques avec le sucré salé, les épices, les agrumes.

Travail du sol depuis 1997, abandon progressif des désherbants et autres produits de synthèse.

PRIX : 55€

PRESSE

Noté 19/20 dans le guide [GaultMillau 2007](#). « Les moelleux sont absolument remarquables avec un superbe équilibre entre sucre, alcool et acidité, l'ensemble étant emballé dans une pourriture noble modèle ».

Un article sur le site wineanorak [ici](#) ! Complex beguiling nose with lemony freshness alongside peach and apricot ripeness, with some dried fruits, too. The palate is fantastically complex and very sweet with almost a tannic edge to it. Lovely fresh acidity. Dried fruits dominate. Finishes really lively. Is this an immortal wine ? 95/100

[Jean-Marc Quarin - Carnets de dégustations n°46 - Consultables \[ici\]\(#\) Juillet 2005- Les vins blancs liquoreux de la Loire](#)

Coteaux du Layon SGN 1999 16,25 Goûté 4 fois depuis sa naissance et chaque fois mieux. Couleur Dorée. Reflets sombres. Brillante. 1er Nez Net. Intensité moyenne. Note de pomme verte. Vif. Agitation Assez crémeux. Plutôt complexe. Pain d'épices. Abricot sec. Poire rôtie. Bouche Vin fondant et crémeux en bouche, qui évolue fruité et très savoureux sur des notes de poivron, d'épices et d'abricot sec. La densité est fruitée et la longueur très belle avec du goût et du rôti. Du grand vin en cours de gestation.

Cépages utilisés (en %)

Chenin

Age moyen des vignes

35 ans

Superficie des vignes pour
cette cuvée

Tous mes chenins 99

Rendement (Hl/Ha)	10	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	
Récolte		Nombre de tries	4 tries d'octobre à novembre. 1999 a été un très beau millésime dans la partie Layon de l'Anjou, botrytisation saine et régulière. Dans un verre de SGN 99, vous avez toutes mes vignes, toutes mes parcelles, tous mes raisins de chenin, je n'ai pas fait d'autres cuvées cette année là.

Vinification et Elevage

Non chaptalisé, en barriques de 2 et 3 vins. Fermentations lentes se terminant en juillet 2000.

Mise en bouteilles	Mise en bouteille au printemps 2001.	Type de bouteille	50
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	12
Sucres résiduels (G+F)	153	SO2 Total (mg/l)	128
% vol Total		pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.76

Nature du sol et du sous-sol

Chaudefonds sur Layon, Rochefort sur Loire, St Aubin de Luigné : sur le socle schisteux de l'"Anjou Noir", toute la mosaïque des parcelles : quartzites siliceuses, grès, rhyolites, cinérites, carbonifère...

[SGN 99 AU BRISTOL \(PDF \)](#)

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUEFONDS-SUR-LAYON FRANCE

Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com

www.patrick-baudouin.com