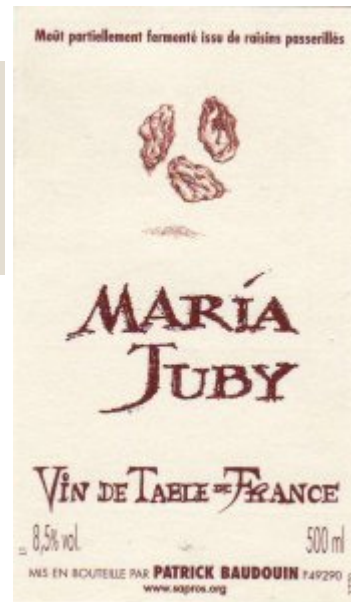




cuvée : **MARIA JUBY 2002 (vin de table)**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
Millésime : **2002,**
Société : **Domaine,**



Maria Juby, l'arrière grand'mère fondatrice du Domaine en 1920, maîtresse vigneronne.

Cuvée exceptionnelle, du botrytis de première trie très pur, très confit avec beaucoup de fraîcheur.

Cette cuvée, présentée à l'agrément pour obtenir l'AOC "Coteaux du Layon", a été acceptée à la dégustation, refusée à l'analyse. Présentée à la deuxième édition des "Rendez-vous du Chenin" à Fontevraud en juin 2004, la cuvée Maria Juby 2002, Vin de table, a été primée "Grande expression du chenin" dans sa catégorie (vins tranquilles 80% chenin minimum, plus de 100g/l de sucre).

Elle a été très bien notée dans les guides et diverses dégustations.

La législation française actuelle, de par les positions majoritaires de la profession viticole, ne considère pas comme dignes de l'AOC Coteaux du Layon des vins qui, du fait de leur concentration naturelle importante par le botrytis, n'atteignent pas, parfois, des degrés d'alcool élevés.

En effet, un moût de raisin peu botrytisé et chaptalisé fermente beaucoup mieux qu'un moût botrytisé naturel. Partout ailleurs en Europe (Hongrie, Autriche, Allemagne), là où le sucrage de ces vins liquoreux d'AOC est interdit, de tels vins naturels sont considérés la plupart du temps comme de très grands vins de botrytis, dont l'équilibre repose sur la richesse des arômes et de la matière, sur l'acidité, et non seulement sur un pauvre rapport alcool/sucre.

En Allemagne, par exemple, les Sélections de Grains Nobles (Troockenbeerenauslese, TBA) peuvent n'atteindre que 5.5% d'alcool. Mais en France la chaptalisation est autorisée sur les vins d'AOC, y compris pour les liquoreux. La majorité des vins liquoreux d'AOC français utilisent cet artifice. La législation a donc été définie par la profession en fonction de ses pratiques majoritaires.

C'est pour le moins une situation paradoxale, à l'heure où la lutte contre l'alcoolisme est à l'ordre du jour, et où la viticulture française se plaint d'une situation difficile....

Pour plus de détails : [ici](#)

Age moyen des vignes

Superficie des vignes pour cette cuvée

Sélection sur plusieurs parcelles. Travail du sol depuis 1997, avec abandon progressif, puis total en 2001, des produits phytos de synthèse. 2002 conversion bio première année.

Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2000
Récolte	manuelle par tries successives de vendanges au fur et à mesure de la botrytisation et de la concentration, en octobre à partir du 10.	Nombre de tries	2 PREMIERES TRIES

Vinification et Elevage levures indigènes. non chaptalisé, en barriques de 2 et 3 vins. fermentations lentes, se terminant en septembre 2003. Mise en bouteilles en mai 2004.

Mise en bouteilles	mai 2004.	Type de bouteille	50
% vol Acquis	8.4	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	244	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	acidité totale 6.4
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

Nature du sol et du sous-sol

Chaufonds sur Layon, Rochefort sur Loire, Saint Aubin de Luigné. sols : limons argileux, quartzites siliceuses, sur grès, rhyolithe, schistes, cinérites, carbonifère.

SAS Domaine Patrick BAUDOUIN - Princé - 49290 CHAUFONDS-SUR-LAYON FRANCE
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com