



cuvée :	ANJOU ROUGE LES COTEAUX D'ARDENAY 2009
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	rouge,
Millésime :	2009,
Société :	Domaine,



Sur nos coteaux, des vins de cabernets francs et sauvignons qui poussent sur des pierres de très anciens volcans.

Rendements limités, travail du sol, maturité. A la cave, infusion longue en douceur.

Vin de « Terroir » Les Coteaux d'Ardenay présentent des arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne.

La trame dense et structurée, mais fine, de ce vin permettra une confrontation harmonieuse avec des viandes rouges de caractère, gibiers, gigot d'agneau, côtes de bœuf ou entrecôtes, bavette ou onglet. Les plats hivernaux seront également les bienvenus (daubes, civets,...).

DANS LA PRESSE Bettane & Dessauve 2013 : « C'est serré et rond, respecte le terroir, bien fait, du fond et du fruit »

Cépages utilisés (en %)	CABERNET FRANC 65% CABERNET SAUVIGNON 35% CABERNET FRANC CABERNET SAUVIGNON Les dates d'implantation du Cabernet en Anjou sont sujettes à discussions : XIe siècle (source : abbaye du Ronceray à Angers "on trouve la vigne et le vin de Bordeaux en Frémur -Angers-), ou XVIIe : par l'abbé Breton, intendant de Richelieu ? Mais avec certitude plus tardivement dans notre Anjou Noir, dans les années 60 au Domaine familial, et pour faire des rosés, à l'origine. Car l'encépagement du Domaine Juby était enregistré en chenin en 1924. Les vins rouges étaient auparavant issus de plants directs issus de l'après phylloxéra, du pineau d'Aunis (XIIIe siècle, le Clairet d'Henri Plantagenet à la cour d'Angleterre) et du grolleau, cépage trouvé à l'état sauvage au début du XIXe siècle du côté de Chinon. Dans la famille, ces rouges n'étaient pas commercialisés à l'époque, ils étaient réservés à la consommation familiale. Les cabernets sont à leur limite nord de culture, en Anjou. Sur nos sols schisteux, ils peuvent donner de beaux vins de terroir et de garde, à condition de limiter leurs rendements, de les vinifier en douceur et finesse. Ils offrent alors les caractéristiques de structure et de fraîcheur des vins des terroirs du nord.		
Age moyen des vignes	franc 20 ans Sauvignon 35	Superficie des vignes pour cette cuvée	2,4
Rendement (Hl/Ha)	21	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	6600
Récolte	1 passage	Nombre de tries	

Vinification et Elevage Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas intervenir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... - Eraflage 100% - macération de type infusion, 40 jours de

cuvaion pressurage doux – séparation goutte et presse – entonnage dès l'écoulage, fin de fermentation et malo en barriques de 2 et 4 vins. Elevage en fûts bourguignons et bordelais sur lies fines, du décuvage jusqu'en septembre (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles (4 mois).

Mise en bouteilles		Type de bouteille	75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	25
Sucres résiduels (G+F)	0	SO2 Total (mg/l)	60
% vol Total		pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

Nature du sol et du sous-sol

Les coteaux du petit hameau d'Ardenay, sont perchés au dessus du Layon, à côté des moulins, à Chaufonds sur Layon. Cabernet franc sur altération de schistes micacés, de grès du houiller. Cabernet sauvignon sur rhyolithe (roche volcanique riche en silice) plus ou moins altérée.

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