



cuvée :	<b>ANJOU ROUGE LES TOUCHES 2015</b>
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	<b>rouge,</b>
Millésime :	<b>2015,</b>
Société :	<b>Domaine,</b>

Ardenay : En "gaulois", d'après des historiens : "hauteur boisée". Un hameau perché sur les coteaux rive droite du Layon, à Chaufefonds sur Layon.

Une vue magnifique, depuis la parcelle des Touches, à cet endroit où les coteaux ne sont plus qu'une étroite crête entre Loire et Layon. C'est aussi là que se tient le chêne emblématique du Domaine, chêne rabougri et tordu, qui s'accroche aux roches d'origine volcanique, malgré le vent, le feu, la sécheresse.

La cuvée "Les Touches", en cabernet sauvignon, n'est pas produite tous les ans, mais en fonction de notre appréciation du millésime. En 2015, elle est cabernet sauvignon 100%, issue de vignes plantées en 1976.

Prix ttc départ cave 25€

[Aller sur la parcelle](#)

CABERNET FRANC 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, surtout à partir des années 1930, et pour faire surtout des rosés.

A partir des années 50 au Domaine familial, 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.

#### CABERNET SAUVIGNON

Le cabernet sauvignon ne peut être qu'un cépage "accessoire" minoritaire dans les appellations Saumur, Chinon, ... mais il peut être à 100% dans l'appellation anjou (rouge), où dans des conditions de sols bien exposés, il peut apporter complexité et structure. 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.

Cépages utilisés (en %)	Cabernet sauvignon 100%		
Age moyen des vignes	Plantation en 1976	Superficie des vignes pour cette cuvée	1 hectare
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1 passage

#### Vinification et Elevage

Cuaison d'un mois en "infusion". Malolactique et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Mise en bouteilles	7 mars 2017	Type de bouteille	Bourgogne légère
--------------------	-------------	-------------------	------------------

% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	10 le 8 juin 2017
Sucres résiduels (G+F)		SO2 Total (mg/l)	22
% vol Total		pH	3.63
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.43

---

**Nature du sol et du sous-sol**

Dans l'Anjou noir. Carbonifère, cendres volcaniques (cinérites) et conglomérats.

---

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

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

[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)