



cuvée : **ANJOU BLANC LES GATS 2015**  
Agenda :  
Contenant :  
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
Millésime : **2015,**  
Société : **Domaine,**

Une très belle parcelle sur schistes, rive gauche du Layon, exposition nord est, en pente douce, vignes plantées en 1947.

Un vin de chenin minéral, tendu, complet, dont la puissance n'étouffe pas la finesse. Le temps en révèle la complexité. Beaux accords avec ce qui sied si bien à nos vins : viandes blanches, poissons, homards, cuisinés sans esbrouffe pour eux-mêmes, fromages fermiers... PRIX TTC DEPART CAVE 40€

### [ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	PLANTATION 1947	Superficie des vignes pour cette cuvée	1,07 HA
Rendement (Hl/Ha)	21hl/ha	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3000
Récolte		Nombre de tries	2

**Vinification et Elevage** Intervenir au minimum ne signifie pas : ne rien décider. Sur ce millésime encore, nous n'avons pas sulfité les jus sortie de pressoir, nous n'avons pas ajouté de levures sélectionnées. Evidemment non chaptalisé.. Pressurage lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en octobre 2016 puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles. Mais nous accompagnons, surveillons, et intervenons quand nous le jugeons nécessaire, jusqu'à la mise : soutirages, élevage, légers sulfitages...Le vin n'existe pas sans le travail des vigneron.

Mise en bouteilles	MARS 2017	Type de bouteille	BOURGOGNE LEGERE BOUCHONS LIEGE 49*25
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	25 à la mise
Sucres résiduels (G+F)	1.2	SO2 Total (mg/l)	70
% vol Total		pH	3.2
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.61

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

Située rive sud du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord. Sol peu profond de schistes ocres talqueux. Origine du nom : "Les Gâts" : Ce sont des terres "gâtées", en jachère. On désigne ainsi des terres peu productives. D'après G. Loquet, il s'agit d'un ancien substantif celte, "Carn", que le langage populaire a converti partout en "Carnes" ou "Gâts". Il signifie "accumulation de pierres". Par conséquent, toutes les fois que l'on trouve dans notre pays un lieu ainsi désigné, on peut être assuré qu'il y a eu là, soit un monument celtique aujourd'hui disparu, soit un amas de pierres. C'étaient, prétend Loquet, des menhirs tombés, quand on les a dénommés "Garnes" ou "Gats". (extrait du site de la commune de Bournezeau, en Vendée).

### **Dans la presse**

Cuvée régulièrement citée dans la presse. RVF avril 2021 LES GATS 2014 : "Fraîcheur intense structure le vin comme fil conducteur.. L'exposition nord de la pente douce du coteau renforce la fine austérité de ce blanc aux saveurs nuancées (anis, fenouil, caillou..) :sa trame élancée reflète l'identité ligérienne."

---

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)