



cuvée : **SAVENNIERES 2009 (Patrick Baudouin Vins)**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
 Millésime : **2009,**  
 Société : **PB Vins,**



PATRICK BAUDOIN VINS  
  
**SAVENNIERES**  
 APPELLATION SAVENNIERES CONTROLLEE  
**2009**  
 VIN DE TERROIR  
 Cépage Chenin sur altération de schistes ocre taillés.  
 Vignes de 35 ans.  
 Savennières : un grand terroir  
 qui supplante la Loire, c'est drôle.  
 Une histoire de 1500 ans...  
 Vin issu de raisins se convertissant à l'agriculture biologique  
 Certifié par Ecocert SAS F12500  
 L.1 - certifié bio  
 14% vol  
 750 ml  
 Produit en France  
 MISE EN BOUTEILLE PAR  
 SARL Patrick Baudouin Vins sécoïciant-élevés à  
 PRINCE 49190 CHAULDEPONS SUR LAYON FRANCE  
 vins@domaine-patrick-baudouin-layon.com

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou. Ce Savennières issu de beaux terroirs est un vin structuré mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons....

Le Domaine a planté un ha de Savennières en 2009. La vigne demande du temps pour s'exprimer, pour parler de son terroir, de son paysage... Nous voulions déjà travailler sur cette belle appellation, sans attendre les premières expressions terroir de cette plantation. Aussi depuis 2008 achetons nous des raisins qui naissent sur de belles parcelles voisines ; nous les vendangeons, les vinifions, les élevons. En 2009, ces parcelles étaient en troisième année de conversion à l'agriculture biologique.

## DANS LA PRESSE

**Guide Bettane Dessauve 2013** "on apprécie la verticalité de ce vin taillé comme la cathédrale de Chartres, avec un équilibre biblique entre l'onctuosité et la tension, la finale saline vous ferait galoper un archevêque un jour de Vendredi Saint".

**J Dupont Le Point** "nez frais, fruits blancs, onctueux, séveux, fraîcheur mentholée, long, élégant, profond".

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5
Rendement (Hl/Ha)	33	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	6600
Récolte	manuelle par le Domaine Patrick Baudouin	Nombre de tries	3 passages

**Vinification et Elevage** Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... Au domaine, pressurage doux avec sélection des jus - Débourageage naturel 24 h - stabulation sur bourbes fines - Fermentations lentes et élevage en futs bourguignon de 400 et 228 l (50% neuf, 50% 1 vin) sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles (6 mois). Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Mise en bouteilles	septembre 2010	Type de bouteille	75
--------------------	----------------	-------------------	----

% vol Acquis	13.1	SO2 Libre (mg/l)	15
Sucres résiduels (G+F)	1	SO2 Total (mg/l)	40
% vol Total		pH	3.13
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.55

---

**Nature du sol et du sous-sol**  
Altération de schiste ocre talqueux

---

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)