

Domaine Patrick Baudouin - Savennières Bellevue - 2015



Si les racines de Patrick Baudouin se situent sur la rive gauche du Layon, cet amoureux des grands terroirs de schistes angevins ne pouvait rester insensible aux « sirènes » de l'appellation phare du secteur, Savennières, située à une dizaine de kilomètres au Nord du berceau familial, en bord de Loire cette fois.

Mais trouver une parcelle sur les crus de Savennières n'est pas chose aisée. Patrick a su s'armer de patience, profitant de cette attente pour vinifier pendant plusieurs millésimes quelques raisins de négoce issus de ce prestigieux terroir de schistes gréseux verts et gris. Puis vint l'occasion rêvée, celle de replanter une belle parcelle d'un hectare, en pente douce, située sur le lieu-dit Bellevue : toute l'équipe du Domaine s'attelle alors à la tâche en 2009. Le millésime 2015 voit donc la naissance de ce tout nouveau Savennières Bellevue intégralement signé par Patrick Baudouin, le temps nécessaire pour que la vigne commence à s'imprégner de son environnement.

Connaissant la puissance et la complexité que le chenin peut puiser dans ce terroir d'exception, Patrick a su mettre à profit ici sa grande expérience pour cueillir le raisin à parfaite maturité bien sûr, mais surtout pour vinifier et élever le vin avec une précision d'horloger. En combinant savamment fûts neufs et anciens, petites barriques et demi-muids, Patrick parvient à souligner le relief naturel de son Savennières, à maîtriser sa richesse et à préserver une belle énergie et une fraîcheur salubre, surtout sur ce millésime solaire.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de ce mariage très réussi entre finesse et sensualité. Ici, tout semble couler de source, les arômes s'imbriquent le plus naturellement du monde : mimosa, violette, miel d'acacia, poire pochée, verveine, zeste de pamplemousse, pierre ponce, légère note fumée... En bouche, au fruit mûr débordant d'expression répond l'énergie saline du terroir. Et quelle finale, sapide, intense et d'une longueur remarquable. Ce premier millésime de Savennières Bellevue constitue pour nous une réussite exemplaire !

Domaine Patrick Baudouin - Savennières Bellevue - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Très naturel, fluide : mimosa, violette, miel d'acacia, poire pochée, mirabelle, verveine, zeste de pamplemousse, pierre ponce, légère note fumée...

Bouche : Encore une fois, équilibres superbes. Fruit mûr très expressif, fraîcheur et énergie saline du terroir. Quelle finale, sapide, intense et d'une longueur remarquable !

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Saint-Jacques rôties avec une purée de panais. Bar en croûte de sel. Ris de veau. Fromages de chèvre affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure minimum, en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique