# Domaine Patrick Baudouin - Coteaux-du-Layon Les Bruandières - 2015

Depuis son retour dans son pays natal, en 1990, Patrick Baudouin n'a eu de cesse de redonner aux grands chenins liquoreux que ces terroirs de l'Anjou Noir savent produire leurs lettres de noblesse. En revenant aux fondamentaux : l'interaction entre le sol, le climat, le raisin et... le botrytis, cet ingrédient indispensable pour que le raisin en sur-maturité exprime naturellement son meilleur !

Les Bruandières furent le premier terroir qui conduisit les aïeux de Patrick à démarrer le travail de la vigne, après l'avoir reçu en héritage au début du siècle dernier. Et ce n'est pas n'importe quel terroir : en 1827, le célèbre œnologue Cavoleau le classait déjà parmi les meilleurs crus, à l'égal de la Coulée de Serrant ou du Quarts-de-Chaume, excusez du peu... Cette belle parcelle de plus d'un hectare, exposée au Sud, sur des sols de schistes également riches en houille, fut aussi l'une des premières que Patrick Baudouin décide de replanter dès le début des années 1990.

Dès le départ, la vigne fut cultivée en suivant les règles d'une agriculture biologique, sans aucun intrant de synthèse et avec un travail régulier des sols, favorisant la vie microbienne utile à la vigne ainsi que son enracinement en profondeur. Patrick peut alors concrétiser son "grand" dessein visant à reconquérir le palais des amateurs avec des liquoreux « naturels », uniquement issus d'un chenin atteint pas la pourriture noble. Le millésime 2015 a offert ici, en bordure du Layon, toutes les conditions de douceur et d'humidité automnale pour que le botrytis se développe. Restait ensuite à cueillir le raisin, par tries successives (2 passages seulement, cette année-là).

Après une vinification en fûts, sur levure indigène, et un élevage d'une petite année, ce Coteaux-du-Layon Les Bruandières exprime avec beaucoup de finesse la quintessence d'un grand chenin liquoreux : aux notes gourmandes de miel, d'abricot rôti, de raisin de corinthe, de pâte de coing et de mirabelle, de goyave, de zeste d'orange confit répondent des arômes rafraîchissants évoquant l'eucalyptus, la réglisse et une touche épicée (curcuma ?). Même équilibre en bouche où les sucres résiduels se font remarquablement légers et digestes, il y a là un relief à la fois acidulé et légèrement épicé sur la finale, tout à fait irrésistible.

Voici de toute évidence un grand liquoreux qui peut vous accompagner à table autour de plats plutôt sucrés-salés comme des crevettes à l'aigre-doux, un canard à l'orange, suivis d'un fromage persillé et d'un dessert pas trop sucré aux fruits jaunes ou exotiques. Un régal aujourd'hui, encore mieux dans 15 ou 20 ans !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Patrick Baudouin - Coteaux-du-Layon Les Bruandières - 2015

## Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Typique du chenin botrytisé : miel, abricot rôti, raisin de corinthe, pâte de coing et de mirabelle, goyave, zeste d'orange confit. Une touche d'eucalyptus, de réglisse et d'épice (curcuma ?)

Bouche : Bel équilibre : des sucres particulièrement digeste, un toucher à la fois velouté et aérien, bonne trame acidulée, finale très longue mêlant fruits et épices.

Accords mets-vins : Crevettes à l'aigre-doux, canard à l'orange ou, dans un style plus asiatique, canard sauté à l'ananas. Fromage persillé. Dessert pas trop sucré aux fruits jaunes ou exotiques.

## Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

## Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Layon

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR : 144 g/litre)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique