

Domaine Patrick Baudouin - Anjou Blanc Le Cornillard - 2015



Le Cornillard, une des cuvées emblématiques du Domaine, figure en bonne place parmi les plus amples et puissantes expressions de chenin sec que nous ayons dégustées sur le millésime 2015 : un vin plein et excitant de bout en bout.

Cette cuvée est issue d'une superbe parcelle de vieilles vignes - âgées de 50 à plus de 70 ans -, plongeant vers le Layon, dotée d'une belle exposition au Sud et Sud-Est favorisant la haute maturité du raisin. Les sols très pierreux de schistes gréseux anciens, désormais régulièrement travaillés au cheval, donnent au vin sa puissance et sa race. Le caractère assez venté de cette parcelle située au sommet du coteau garantit en outre un excellent état sanitaire des raisins.

Comme toujours ici, la vinification est très peu interventionniste : point de levurage ni ajout de soufre, mais une fermentation lente, en fûts de plusieurs vins, suivie d'un élevage assez long, d'un an au moins, avant un dernier passage en cuve afin que le vin, naturellement riche, puisse parfaire ses équilibres et retrouver une belle tension.

Dès le premier nez, le mariage du fruit, bien mûr, généreux, et du sol, apportant ses notes fumées de pierre frottée, se livre à nous comme une évidence. Fruits secs, miel fin et fruits blancs pochés dominent le bouquet, où l'on perçoit encore une fine touche d'élevage (épices douces) qui finit de se fondre avec délicatesse dans le vin. S'il y a ici de la richesse et du soleil, il y a aussi une agréable sensation de fraîcheur soutenue par quelques notes mentholées et de très beaux amers évoquant la peau d'agrumes.

La bouche est ample, pleine, très juteuse et sapide, dotée d'une structure bien charpentée et d'une grosse persistance. Tout cela nous promet une belle garde, de 8 ou 10 ans. Par sa puissance naturelle, ce Cornillard est évidemment taillé pour la table, aussi à l'aise sur de gros crustacés, une raie au beurre blanc ou encore des paupiettes de veau servies avec une sauce crémeuse et une purée de légumes oubliés. Nos papilles « frémissent » déjà...

Domaine Patrick Baudouin - Anjou Blanc Le Cornillard - 2015



Dégustation et accords

Robe : Légèrement dorée

Nez : Généreux : fruits secs, miel fin, fruits blancs pochés, pulpe d'agrumes, une touche de cannelle. Quelques notes mentholées en rétro.

Bouche : Ample, pleine, très juteuse et sapide, avec de la mâche mais aussi de l'énergie, dotée d'une structure bien charpentée et d'une grosse persistance.

Accords mets-vins : Crabe farci, tempura de légume et de crevettes, raie au beurre blanc. Paupiette de veau, bouchée à la reine. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique