



*Coureur  
des vignes*



# CLOS DE LA FOLIE

## DOMAINE DES BAUMARD

**A.O.C. ANJOU, FRANCE**

### LE PRODUCTEUR

Le Domaine des Baumard, situé en bordure de la Loire au sud-ouest de la ville d'Angers, s'attache depuis des décennies à produire des vins de la plus haute qualité. C'est au logis de la Giraudière, gentilhommière de la fin du XVIIIe siècle, que la famille Baumard s'est établie en 1959. S'étendant sur les deux rives de la Loire, le vignoble de 40 hectares est désormais sous la direction de Florent qui perpétue l'enseignement de son père Jean qu'il rejoint en 1987. Discret et épicurien dans l'âme, Florent allie rigueur et technique à la recherche de l'expression du cépage en terroir ligérien. Un charme naturel que l'on retrouve dans ses vins, droits et flatteurs.

### LE VIN

Assemblage de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, ce vin est issu d'une seule parcelle de vignes : le Clos de la Folie. Le sol de son terroir est composé de schistes gréseux et de filons volcaniques (rhyolites). Issu de vignes de 35 ans d'âge, les raisins récoltés à pleine maturité donnent lieu à une cuvée synonyme de finesse et de gourmandise. Contrairement à l'étiquette originale, qui est un recueil de nombreuses citations sur la folie, le vin est facilement décodable car il est bâti sur un plaisir savoureux mettant l'accent

sur le fruit ! Cependant, ce vin ne correspond pas aux standards de la mode ou du marché. L'objectif ici n'était pas de s'aligner sur un modèle, mais d'élaborer un vin léger et agréable, possédant de la matière et de l'élégance. Voici l'expression pure et raffinée d'un vin rouge de la Loire ! Seulement produit certaines années, il s'agit d'un vin rare ! Ses arômes de fruits noirs et sa bouche fraîche légèrement épicée, seront parfaits aux côtés d'une côte de veau ou d'un caviar d'aubergines.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
- Sol : schistes gréseux
- Vendanges : manuelles par tris successifs
- Fermentation : à basse température, longue et contrôlée
- Élevage : 9 mois en cuves
- Degré d'alcool : 13%

**Code SAQ : + 12217215**

