

---

## CHÂTEAU BAUDAN

---



### Accords mets et vins

Des viandes rouges grillées au barbecue lors d'un moment convivial.

### Détails

**Effervescent** : non  
**Degrès** : 13 %  
**Primeur** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Château Baudan  
**Couleur** : Rouge  
**Région** : Bordeaux  
**Appellation** : AOP Listrac-Médoc  
**Cépages** : Cabernet Sauvignon  
**Bio** : non  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Millesime** : 2015  
**Contenance** : 0,75 L

### Caractéristiques

**Terroir** : Graves de Baudan  
**Cépage** : 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Vinification** : Traditionnelle  
**Elevage** : En barrique de 16 à 18 mois

### Dégustation

**Robe** : Rouge carmin  
**Nez** : Sur les petits fruits rouges mûrs  
**Bouche** : Tanins souples, fruité  
**Garde** : 10 ans  
**Température de service** : 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Château Baudan est la belle histoire d'une renaissance. Le vignoble trouve son origine en 1850, année de création de la propriété par Pierre Sauts à Listrac, en Médoc. Son fils Claude lui succède et développe le vignoble jusqu'à sa mort prématurée. La propriété reste alors en sommeil pendant une soixantaine d'années. En 1993, Alain Blasquez, arrière-petit-fils de Pierre Sauts, prend un tournant professionnel et décide de relancer Château Baudan. Un véritable défi. Mais un défi mûrement réfléchi pendant plusieurs années. Au fil des rachats de parcelles et des plantations, Château Baudan s'agrandit. C'est aujourd'hui un vignoble de près de 9 ha en plantation. En juin 2003, le travail sérieux des propriétaires et de leur oenologue Marc Quertinier est consacré : Château Baudan est classé Cru Bourgeois. La renaissance est réussie, et de bien belle manière.

