

Cuvée Blanc d'Œuf

VIN BLANC SEC

La cuvée **AOC Anjou blanc** exprime un **chenin** pur issu d'**altérations de schistes verts**, révélant tension et minéralité ligérienne. Élevée en **cuve béton ovoïde** sur lies, **non filtrée** et **sans soufre ajouté**, elle gagne en volume et complexité aromatique. Fruits blancs, coing et nuances florales accompagnent idéalement **apéritif**, poissons grillés et fromages de chèvre.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin



Élevages / vinifications : Cuve béton, Lies fines



Sans sulfites ajoutés



Vue

Robe pâle aux reflets lumineux, parfois légèrement voilée. L'aspect traduit l'absence de filtration et la vitalité du vin. Brillance naturelle, disque fin, viscosité modérée en cohérence avec un degré alcoométrique mesuré.



Nez

Expression nette de chenin blanc sur fruits blancs mûrs, coing et poire. Nuances florales délicates, touches minérales évoquant le schiste humide. L'élevage sur lies apporte profondeur et complexité subtile.



Bouche

Attaque ample et enveloppante grâce au travail en cuve béton ovoïde. Texture soyeuse, tension minérale marquée, finale saline et persistante. Équilibre entre fraîcheur, volume et énergie naturelle.



75 CL

11,78 % VOL

Sulfites : < 10 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10-12°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Idéal à l'apéritif, avec poissons grillés, légumes rôtis ou fromages de chèvre ligériens. Sa structure sur lies soutient une cuisine végétale ou iodée, sans masquer la délicatesse des plats.



Apéritif



Entrées



Poissons



Plats Végétariens



Fromages

À propos de la cuvée Blanc d'Œuf

Au cœur du **Haut-Layon**, le **Château de Passavant** élabore des vins certifiés **bio** depuis 1998 et **biodynamiques Demeter** depuis 2011, dont cette cuvée singulière issue à 100 % de **chenin blanc**.

Une identité nature façonnée par l'œuf béton

Singularité d'un Anjou blanc élevé en cuve ovoïde

Blanc d'Œuf est un **Anjou blanc AOC** pensé comme une lecture radicale et contemporaine du **chenin ligérien**. La cuvée est **vinifiée et élevée en cuve béton ovoïde**, sans filtration et sans ajout de **SO₂**, dans l'esprit du label **Vin Méthode Nature**.

L'œuf béton n'est pas un simple choix esthétique. Sa forme génère un **mouvement naturel et continu du vin sur ses lies**, sans intervention mécanique. Ce phénomène de convection favorise un échange constant entre le vin et les **lies fines**, développant ainsi une **palette aromatique intense** et un **volume en bouche marqué**.

Cette approche permet d'exprimer la matière du chenin sans recourir au bois. Le vin gagne en texture, en profondeur et en énergie, tout en conservant la tension propre aux terroirs schisteux d'Anjou.

Terroirs de schistes verts et expression du chenin

La cuvée provient de **terroirs d'altération de schistes verts**, typiques du sud de l'Anjou. Ces sols peu profonds, drainants et minéraux favorisent un enracinement profond et une alimentation hydrique régulée.

Le **chenin blanc**, cépage emblématique de la Loire, trouve ici un terrain d'expression idéal. Sur schistes, il développe :

1. Une **tension naturelle** et une fraîcheur structurante
2. Une **trame minérale** nette, souvent évoquant la pierre chaude ou le silex
3. Une grande capacité à intégrer un élevage prolongé sur lies

Les vignes bénéficient d'un climat tempéré à influence océanique, propice à une maturation progressive. Cette lenteur permet d'équilibrer **maturité aromatique** et **acidité structurante**, deux piliers du style de Blanc d'Œuf.

Une viticulture biodynamique cohérente

Agriculture biologique et biodynamie Demeter

La cuvée s'inscrit dans un vignoble conduit en **agriculture biologique** depuis 1998 et certifié **biodynamique Demeter** depuis 2011. Les pratiques incluent travail des sols, respect des cycles naturels et recherche constante d'équilibre entre la vigne et son environnement.

Le domaine développe également :

- L'**éco-pâturage** avec des brebis pour l'entretien des parcelles
- Des actions en faveur de la **biodiversité** (haies, ruches, agroforesterie)

Cette approche globale nourrit la vitalité des sols et renforce la personnalité des raisins destinés à Blanc d'Œuf.

Vendanges manuelles et sélection précise

La **récolte est manuelle**, conformément au cahier des charges **Vin Méthode Nature**. Ce choix garantit une sélection rigoureuse des grappes et limite l'oxydation prématurée.

Chaque millésime impose son propre calendrier. Le domaine ajuste la date de vendange en fonction de la maturité physiologique, en recherchant un équilibre entre concentration et fraîcheur. Le taux de sucre peut ainsi varier selon l'année, influençant le style final, du

sec affirmé à une expression légèrement tendre.

Une vinification sans intrants et un élevage sur lies

Fermentation et travail naturel des lies

Après pressurage, le moût fermente grâce aux **levures indigènes**. Aucune levure sélectionnée n'est ajoutée. Le vin est ensuite élevé en **cuve béton ovoïde pendant 6 à 12 mois**.

La forme de l'œuf favorise une remise en suspension constante des lies fines. Ce contact prolongé apporte :

1. Du **gras naturel**
2. Une sensation tactile enveloppante
3. Une complexité aromatique accrue

L'absence d'angles dans la cuve limite les zones mortes et optimise l'homogénéité de l'élevage.

Non filtré, non sulfité : un choix assumé

Blanc d'Œuf est **non filtré et non sulfité**. La teneur totale en SO₂ reste inférieure à 10 mg/L, ce qui confirme l'absence d'ajout significatif.

Ce positionnement renforce la sincérité de l'expression aromatique. Il implique également une vigilance accrue lors de la mise en bouteille et du stockage. Le vin conserve parfois un léger trouble naturel, signature fréquente des vins vivants.

Pour le millésime 2023, le titre alcoométrique acquis est de **11,78 % vol.** et l'acidité totale atteint **2,19 g/L**. Ces données traduisent un profil modéré en alcool, axé sur l'équilibre et la buvabilité.

Expression sensorielle et accords gastronomiques

Profil gustatif d'un chenin nature d'Anjou

Blanc d'Œuf présente généralement une robe claire aux reflets lumineux, parfois légèrement voilée du fait de l'absence de filtration. Le nez évoque les **fruits blancs et jaunes**, le coing, la poire mûre, avec des touches florales et une dimension minérale subtile.

En bouche, l'attaque se montre ample grâce au travail sur lies. La matière gagne en rondeur, sans perdre la tension typique des **schistes angevins**. La finale prolonge une sensation saline et vibrante, soutenue par une acidité structurante.

L'absence de soufre ajouté peut révéler des nuances plus libres, parfois légèrement fermentaires à l'ouverture. Un carafage léger permet souvent d'harmoniser l'ensemble.

Accords mets-vins et conseils de service

La fiche technique suggère des accords avec l'**apéritif** et une **salade estivale**. Ce registre frais et direct correspond bien au profil du vin.

En pratique, Blanc d'Œuf s'accorde également avec :

- Des poissons grillés ou pochés, sauce citronnée
- Des légumes rôtis aux herbes, asperges ou poireaux
- Des fromages de chèvre frais du Val de Loire

Servir autour de 10-12 °C permet de préserver la tension tout en révélant le volume issu des lies. Un passage en carafe s'avère pertinent sur les millésimes jeunes.



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou Blanc

Une cuvée reconnue dans les réseaux nature

Certification et visibilité professionnelle

Blanc d'Œuf est officiellement référencée en **Vin Méthode Nature** et certifiée **Demeter**. Les millésimes 2019 à 2023 sont recensés dans ces cadres professionnels, attestant d'une continuité de production.

La cuvée apparaît régulièrement sur des salons spécialisés et dans des établissements de restauration engagés, en France comme à l'export. Ce positionnement confirme son ancrage dans la sphère des **vins naturels de Loire** à haute exigence qualitative.

Philosophie du domaine

À travers Blanc d'Œuf, le domaine cherche à exprimer un **chenin sans artifice**, porté par la dynamique des lies et la pureté du fruit. Le choix de l'œuf béton symbolise cette quête d'équilibre entre tradition et innovation.

La cuvée incarne ainsi une vision cohérente : valoriser le **terroir schisteux d'Anjou**, honorer la **biodynamie**, et proposer un vin vivant, structuré et accessible.

Château de Passavant

31 Rue du Prieuré, 49560 Passavant-sur-Layon, Maine-et-Loire, France
Tél : +33241595396 / E-mail : passavant@orange.fr

VigneronsBio