

Cuvée Anjou Blanc



VIN BLANC SEC

Cette cuvée en **AOP Anjou** exprime un **Chenin blanc sec** du **Haut-Layon**, tendu et très **minéral** sur **schistes**. L'**élevage sur lies fines** en **cuve inox** apporte une texture **cireuse**, tout en préservant fraîcheur et précision. Le nez mêle **fleurs blanches**, **pomme**, **poire** et **agrumes**, parfait avec **poissons** et **fromages de chèvre**.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

Robe jaune pâle brillante aux reflets verts, limpide et cristalline, signature d'un Chenin sec ligérien vinifié avec précision et élevé sur lies fines.



Nez

Arômes nets de fleurs blanches, pomme et poire mûres, agrumes frais, puis nuances de silex et pierre mouillée, révélant le terroir schisteux du Haut-Layon.



Bouche

Attaque franche et fraîche, matière sèche mais ample, texture légèrement cireuse, tension minérale persistante et finale délicatement fumée, typique d'un Anjou blanc sur schistes.



75 CL

11,5 % VOL

Sulfites : 80 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec poissons grillés, fruits de mer, fromages de chèvre ligériens et légumes fins. Servir à 10 °C pour valoriser la fraîcheur et la minéralité.



Poissons



Volailles blanches



Canard



Plats Végétariens



Fromages



À propos de la cuvée Anjou Blanc

Issu du **Château de Passavant**, domaine historique du **Haut-Layon** engagé en **agriculture biologique** et **biodynamie Demeter**, cet **Anjou Blanc** exprime avec précision la vision du **Chenin blanc sec** sur **schistes** en **AOP Anjou**.

Ce **vin blanc sec de la Vallée de la Loire** incarne un style droit, tendu et lumineux. Il met en avant la **fraîcheur ligérienne**, la **minéralité schisteuse** et la pureté aromatique du **Pineau de la Loire**, autre nom du Chenin. Positionné comme véritable **carte de visite du domaine**, il synthétise son exigence écologique et sa recherche d'équilibre.

Expression du Chenin sur schistes du Haut-Layon

Singularité d'un Anjou blanc signature

Cette cuvée se distingue par son approche volontairement épurée. Ici, pas de bois démonstratif. Le domaine privilégie la **vinification en cuve inox** afin de préserver l'identité du fruit et la tension naturelle du cépage.

L'Anjou Blanc du Château de Passavant vise la lisibilité. Il cherche l'équilibre entre **matière**, **acidité vive** et **texture légèrement cireuse** issue de l'élevage sur lies fines. Ce parti pris donne un vin sec, précis et gastronomique, fidèle à l'esprit des grands **Chenin secs de Loire**.

Terroir du Haut-Layon et influence des schistes

Les vignes prennent place à la source du **Layon**, dans le sud de l'Anjou, sur des sols d'**altération de schistes verts**, typiques du **Haut-Layon**. Ces terrains fissurés et naturellement drainants favorisent un enracinement profond du **Chenin blanc** et régulent l'alimentation hydrique.

Ce socle schisteux imprime au vin une **tension minérale nette**, une trame droite et une finale subtilement fumée. L'équilibre entre maturité et fraîcheur repose sur cette géologie précise, signature du secteur.

Viticulture biologique et récolte sélective

Pratiques biodynamiques et agroécologiques

Le vignoble est certifié **Agriculture Biologique** depuis 1998 et conduit en **biodynamie Demeter** depuis 2011. Les équipes travaillent les sols mécaniquement et utilisent des **préparations biodynamiques** adaptées au rythme végétatif.

Le domaine développe également l'**agroforesterie** et l'**éco-pâturage** avec des brebis pour gérer l'enherbement. Cette approche renforce la **biodiversité** et la vitalité des sols. Les rendements restent maîtrisés afin de préserver la concentration et l'identité du Chenin.

Vendanges manuelles et sélection parcellaire

La vendange est réalisée **manuellement par tris successifs**, avec une récolte à **maturité avancée** et un possible **début de botrytisation** selon les millésimes. Cette approche vise une richesse aromatique accrue sans basculer vers un style moelleux.

La sélection parcellaire privilégie l'équilibre. Les baies saines dominent, afin de préserver un **Anjou blanc sec**, tendu et précis.

Vinification précise et élevage sur lies

Fermentation en cuve et respect du fruit

La vinification se déroule en **cuves inox** afin de préserver l'expression variétale du Chenin blanc. Les fermentations sont menées, selon les millésimes, avec des **levures indigènes**, ce qui renforce l'identité du terroir.



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou

La fermentation se déroule en **cuves inox**, parfois avec des **levures indigènes**, afin de préserver la pureté variétale du **Chenin blanc**. Le domaine privilégie une vinification simple et précise, centrée sur l'expression du fruit et du terroir schisteux.

Élevage sur lies fines et mise en bouteille au château

Après fermentation, le vin repose entre **6 et 12 mois sur lies fines**. Cet élevage apporte :

- Une **texture légèrement onctueuse et cireuse**
- Une complexité accrue
- Une meilleure stabilité naturelle

La mise en bouteille s'effectue au château, après ce travail patient sur lies. La production atteint environ **30 000 bouteilles** pour certains millésimes, garantissant une diffusion cohérente tout en conservant une dimension artisanale.

Profil gustatif et accords gastronomiques

Une signature ligérienne fraîche et minérale

La robe affiche un **jaune pâle brillant**, parfois traversé de reflets verts. Le nez révèle des **fleurs blanches** comme l'acacia ou le tilleul, puis des arômes de **pomme, poire et pêche**. Des notes d'**agrumes frais** s'ajoutent, suivies d'une touche de **silex et pierre mouillée**.

En bouche, l'attaque se montre franche. La matière reste sèche mais ample. L'acidité vive structure l'ensemble et prolonge la sensation de fraîcheur. Une nuance de **miel léger et de cire** apparaît parfois après quelques années de garde.

La finale, nette et légèrement fumée, rappelle l'origine schisteuse du terroir.

Accords mets et vins autour de la fraîcheur

Ce **Chenin sec ligérien** accompagne idéalement :

- **Poissons grillés ou vapeur**, bar, turbot
- **Volailles fines**, lapin ou poulet à l'estragon
- **Fromages de chèvre ligériens**

Sa tension minérale et sa texture légèrement cireuse équilibrent des plats précis, peu épicés. Servi autour de **10 °C**, il exprime pleinement sa fraîcheur et sa complexité.

Jeune, il séduit par son croquant. Entre trois et cinq ans, il gagne en profondeur et en nuances miellées tout en conservant son profil sec.

Distinctions et reconnaissance professionnelle

Le millésime 2022 a obtenu **deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2024**, distinction réservée aux vins remarquables dans leur appellation. Un autre millésime a reçu une **médaille d'or au concours Amphore des vins bio**, référence majeure dans l'univers des vins biologiques.

Positionné autour de **11 à 12 € au domaine** et entre 14 et 16 € à l'export, cet Anjou Blanc offre un **rapport qualité-prix particulièrement compétitif** pour un vin certifié **AB et Demeter**.

Il représente une synthèse réussie entre **engagement écologique**, maîtrise technique et expression fidèle du **Chenin blanc sur schistes du Haut-Layon**.

Un blanc sec précis, tendu et sincère, emblématique de la **Loire minérale et vivante**.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio