

Cuvée Anjou Rouge

VIN ROUGE

La cuvée **AOP Anjou Rouge** assemble majoritairement **cabernet franc** et **grolleau** sur **schistes verts**, cultivés en **biodynamie certifiée Demeter**. Vinifiée en **cuve inox** avec **macération courte**, elle privilégie **fruit croquant**, fraîcheur et tanins délicats. Idéale avec **grillades** et **charcuteries**, elle séduit par ses notes de **groseille** et de **violette**.



Cépages : Cabernet Franc, Grolleau



Vue

Robe rubis vif aux reflets légèrement violacés, disque clair et lumineux. L'aspect tendre annonce un vin rouge léger, orienté fraîcheur et gourmandise.



Nez

Arômes francs de groseille, framboise et petits fruits rouges. Une touche de violette et une pointe délicatement épicée complètent un bouquet frais et expressif.



Bouche

Attaque souple, texture fluide, tanins fins et discrets. Le fruit domine, soutenu par une tension fraîche typique du cabernet franc sur schistes.



75 CL

13,3 % VOL

Sulfites : 70 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
16°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Parfait avec grillades, charcuteries artisanales, volailles rôties ou fromages de vache. Servir à 15-16 °C pour préserver la fraîcheur et la buvabilité.



Viandes blanches



Volailles blanches



Poissons



Fromages



À propos de la cuvée Anjou Rouge

Issu du **Château de Passavant**, domaine phare du **Haut-Layon** engagé en **agriculture biologique** depuis 1998 et en **biodynamie certifiée Demeter** depuis 2011, cet **Anjou Rouge** incarne l'expression accessible et sincère de la **Vallée de la Loire**.

L'expression fruitée d'un Anjou Rouge biodynamique

Une cuvée pensée pour la gourmandise et la fraîcheur

Cette **AOP Anjou Rouge** revendique un style clair : un **vin rouge sec**, léger, convivial, conçu pour le plaisir immédiat. Positionnée comme un véritable **vin de copains**, la cuvée privilégie la **buvisibilité**, la **fraîcheur aromatique** et la netteté du fruit.

Le profil se veut direct, sans artifice boisé. L'objectif est simple : révéler la pureté du **cabernet franc** et la souplesse du **grolleau noir**. Cette approche place la cuvée dans la tradition des rouges ligériens à **macération courte**, souples et digestes.

L'Anjou Rouge du domaine se distingue ainsi des cuvées plus structurées de la propriété, en assumant un registre aérien et accessible, parfaitement adapté à une consommation jeune.

Cabernet franc et grolleau sur schistes verts

L'assemblage repose majoritairement sur le **cabernet franc** (environ 90 % selon certaines sources professionnelles), complété par du **grolleau noir**. Ce duo emblématique de l'**Anjou** permet d'allier structure légère et éclat fruité.

Le cabernet franc apporte :

- Une trame fine et des **tanins souples**
- Des arômes de **groseille**, **framboise**, parfois **violette**
- Une fraîcheur naturelle caractéristique des rouges ligériens

Le grolleau vient compléter l'ensemble par sa rondeur et son fruit croquant.

Les vignes destinées à cette cuvée reposent sur des **sols d'altération de schistes verts**, typiques du secteur sud de l'Anjou. Ce terroir favorise des maturités équilibrées et une belle tension naturelle. Le climat ligérien, d'influence océanique tempérée, contribue également à préserver l'acidité et la finesse aromatique.

Une viticulture biodynamique cohérente

Conduite bio et biodynamique certifiée Demeter

L'ensemble du vignoble du Château de Passavant est conduit en **agriculture biologique** puis en **biodynamie certifiée Demeter**. Cette exigence concerne aussi les parcelles dédiées à l'Anjou Rouge.

La philosophie repose sur :

- Le respect des cycles naturels
- L'utilisation de préparations biodynamiques
- Une limitation stricte des intrants
- Une recherche d'équilibre entre sol, plante et environnement

Le domaine développe également des pratiques d'**agroécologie**, comme l'**éco-pâturage par des brebis** et des projets d'**agroforesterie**. Cette approche renforce la vitalité des sols schisteux et la biodiversité.

Les données analytiques disponibles indiquent un **SO₂ total autour de 70 mg/L**, niveau cohérent avec une conduite en **agriculture biologique et biodynamique**. Cette maîtrise contribue à la stabilité du vin tout en respectant l'expression aromatique recherchée.

Vendanges mécaniques et sélection maîtrisée

Pour cette cuvée de volume, la **récolte mécanique** est privilégiée. Ce choix permet d'intervenir rapidement à maturité optimale et de préserver la fraîcheur des raisins.

La sélection repose sur un raisin sain et mûr, destiné à produire un vin souple et accessible. Les rendements précis ne sont pas publiés, mais la production a atteint environ **21 000 bouteilles** sur un millésime référencé par le Guide Hachette, confirmant un positionnement entrée/milieu de gamme maîtrisé.

La vendange vise avant tout l'équilibre sucre-acidité, essentiel pour obtenir un **Anjou Rouge léger**, sans excès d'alcool. Les degrés observés se situent généralement autour de **13 à 13,5 % vol.**, selon le millésime.

Une vinification orientée fruit et pureté

Macération courte en cuve inox

La vinification repose sur une **macération courte de 5 à 7 jours en cuve inox**. Ce choix technique permet d'extraire le fruit sans durcir la structure. L'objectif reste clair : privilégier la **fraîcheur aromatique**, conserver des **tanins souples** et éviter toute sur-extraction. L'inox assure une maîtrise précise des températures et protège la pureté du **cabernet franc** et du **grolleau noir**.

L'essentiel demeure la recherche d'un vin croquant, immédiat, centré sur le fruit.

Élevage court sans bois

L'élevage dure environ **4 à 6 mois en cuve inox**, sans aucun passage en bois. Cette décision renforce le caractère croquant du fruit et la lisibilité du **terroir de schistes verts**. La mise en bouteille intervient rapidement afin de préserver la tension naturelle et l'équilibre d'un vin pensé pour une consommation dans sa jeunesse.

Le potentiel de garde reste volontairement limité. L'Anjou Rouge s'apprécie idéalement dans les **2 à 4 ans** suivant le millésime, même si certaines bouteilles bien conservées peuvent évoluer légèrement au-delà.

Profil de dégustation et usages à table

Un rouge ligérien vif et gourmand

À la dégustation, l'Anjou Rouge séduit par sa **robe rubis vif**, parfois légèrement violacée. Le disque présente un dégradé clair, révélant un vin léger.

Le nez s'ouvre sur les **petits fruits rouges**, notamment la groseille et la framboise. Des notes de **violette** et une pointe subtilement **épicée**, voire poivrée, peuvent apparaître. L'ensemble reste frais et net.

En bouche, l'attaque reste souple et fluide. La matière demeure légère mais structurée, soutenue par une **acidité naturelle mesurée** et des **tanins fins**. La finale conserve fraîcheur et netteté, fidèle au style d'un **Anjou Rouge sur schistes verts**, destiné à être bu jeune.

Accords gourmands et cuisine de terroir

Ce vin s'adapte à une grande variété de plats. Sa souplesse lui permet également d'accompagner une cuisine quotidienne, simple et généreuse.

Il accompagne avec pertinence :

- Des **grillades** et barbecues estivaux
- Une **planche de charcuterie artisanale**
- Un **filet de porc rôti** ou une volaille fermière
- Des fromages de vache à pâte souple comme le camembert



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou

Servi autour de **15 à 16 °C**, légèrement rafraîchi en été, il révèle toute sa dimension conviviale. Il s'inscrit dans l'esprit bistrot, mais conserve la signature qualitative d'un domaine engagé en biodynamie.

Références et reconnaissance

Mention dans le Guide Hachette

Le **Guide Hachette des Vins** a distingué un millésime d'Anjou Rouge du domaine avec **une étoile**, saluant un vin « très réussi ». Cette reconnaissance confirme le sérieux du travail mené, même sur une cuvée d'accès.

Avec une production significative et un prix positionné autour de 10 à 11 euros, cette cuvée offre un rapport qualité-plaisir cohérent dans l'univers des **vins bio de Loire**.

Une vision du vin simple et engagée

L'Anjou Rouge du Château de Passavant illustre une conviction : proposer un **vin biodynamique accessible**, sans renoncer à l'identité du terroir de schistes.

Cette cuvée assume son registre léger, fruité et convivial. Elle démontre qu'un **vin bio ligérien** peut conjuguer exigence agronomique, vinification précise et plaisir immédiat.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio