

# Cuvée Anjou Villages Les Nepperons



## VIN ROUGE

La cuvée **AOP Anjou-Villages** Les Nepperons naît sur **schistes affleurants d'Anjou noir**, en **sélection parcellaire de coteau**. Elle assemble principalement **Cabernet Franc** et **Cabernet Sauvignon**, offrant **fruits noirs, réglisse** et trame tannique structurée. Idéale sur **viandes rouges** ou **plats mijotés**, elle révèle tension minérale et profondeur.



**Sol** : Schisteux



**Cépage** : Cabernet Franc



### Vue

Robe rubis profonde à grenat, intense et lumineuse. La densité visuelle traduit une concentration naturelle issue des schistes d'Anjou noir et annonce une structure affirmée.



### Nez

Arômes de cassis, mûre et cerise noire, enrichis de réglisse et d'épices douces. Une nuance mentholée et minérale évoque le Cabernet Franc sur schistes.



### Bouche

Attaque ample, matière structurée et tanins présents mais maîtrisés. La finale s'étire sur les fruits noirs, la réglisse et une tension minérale persistante.



75 CL

13,5 % VOL

Sulfites : 63 mg/L



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
14-16°C



**Potentiels de garde**  
Plus de 5 ans, 2 à 5 ans

## Accords mets et vin

Idéal avec viandes rouges grillées, agneau rôti, plats mijotés et fromages de caractère. Servir à 15-16 °C, avec carafage d'une heure pour les millésimes jeunes.



**Viandes rouges**



**Gibiers**

# À propos de la cuvée Anjou Villages Les Nepperons

Au cœur du **Haut-Layon**, dans l'aire de l'**AOP Anjou-Villages rouge**, la cuvée **Les Nepperons** incarne l'expression la plus précise des **schistes d'Anjou noir**, au sein d'un vignoble conduit en **agriculture biologique** et en **biodynamie certifiée Demeter**.

## Identité de la cuvée

### Une sélection parcellaire de caractère

**Les Nepperons**, anciennement nommé **Clos des Nepperons**, désigne une **cuvée parcellaire de coteau** issue d'un lieu-dit reconnu pour la qualité de son sol. Ce vin ne cherche pas la démonstration. Il revendique la fidélité à un terroir spécifique et à une lecture précise des **Cabernets en Anjou-Villages**.

Son positionnement s'inscrit dans le segment haut de gamme de l'appellation. Il exprime une vision structurée et racée du **vin rouge de Loire de garde**. L'identité repose sur la profondeur, la tension et une empreinte minérale affirmée.

### Cabernets et schistes verts d'Anjou noir

La parcelle repose sur une **altération de schistes verts**, typiques de l'**Anjou noir**. Ces sols peu profonds, drainants et caillouteux favorisent un enracinement contraint. La vigne puise en profondeur et concentre ses baies.

L'encépagement repose sur un assemblage précis de **50 % Cabernet Franc** et **50 % Cabernet Sauvignon**. Cet équilibre structure l'identité aromatique. Le **Cabernet Franc** apporte finesse, fraîcheur et tension. Le **Cabernet Sauvignon** renforce la densité et la puissance tannique.

Le climat ligérien tempéré, associé aux coteaux bien exposés, permet d'atteindre une maturité complète sans perdre la fraîcheur. L'ensemble façonne un **Anjou-Villages rouge structuré**, fidèle à son cahier des charges et à son terroir schisteux.

## Engagement et méthode de travail

### Culture biologique et biodynamique exigeante

Les Nepperons naît d'un vignoble conduit en **agriculture biologique depuis 1998** et en **biodynamie depuis 2011**, avec certification **Demeter** sur plusieurs millésimes. Cette cohérence agronomique structure le profil du vin.

Les sols sont travaillés sans herbicides. Les préparations biodynamiques stimulent la vie microbienne. La vigne développe ainsi un équilibre naturel plus stable. Cette approche favorise une meilleure lisibilité du **terroir d'Anjou noir**.

La recherche porte sur la précision plutôt que sur la surmaturité. Le vin gagne en tension et en énergie. L'expression variétale reste nette, sans maquillage.

### Vendanges mixtes et sélection rigoureuse

La récolte combine **vendanges manuelles et mécaniques**, selon l'état sanitaire et la maturité des parcelles. Cette souplesse permet d'optimiser la qualité des raisins.

La sélection repose sur plusieurs critères :

- Une maturité phénolique complète
- Une intégrité sanitaire des baies
- Un équilibre naturel entre concentration et fraîcheur

Le tri vise à conserver uniquement les grappes aptes à produire un **vin de garde en AOP Anjou-Villages**. Cette exigence explique la structure marquée du vin et sa capacité d'évolution.



## Vinification et élevage

### Macération longue et extraction maîtrisée

La vinification s'appuie sur une **macération de 15 à 30 jours**. Cette durée permet une extraction progressive des tanins et des composés aromatiques. Le travail privilégie la structure sans excès d'astringence.

Les fermentations valorisent l'expression des **Cabernets**. Le **Cabernet Franc** développe des notes de fruits noirs et d'épices. Le **Cabernet Sauvignon** apporte profondeur et allonge. L'équilibre repose sur la précision des extractions.

Cette approche correspond au style attendu d'un **Anjou-Villages rouge puissant**, mais elle conserve une trame élégante.

### Élevage en barriques de chêne français

L'élevage dure **12 à 15 mois en barriques de chêne français**. Ce choix renforce la complexité aromatique et affine la texture tannique. Le bois soutient la structure sans dominer le fruit.

La mise en bouteille intervient après cette phase d'élevage, conformément au cadre réglementaire de l'appellation. Le vin présente alors un équilibre entre matière, fraîcheur et potentiel de garde.

Les Nepperons développe ainsi :

- Une structure tannique dense
- Une finale persistante sur fruits noirs et réglisse
- Un potentiel de garde de 5 à 8 ans, voire davantage

L'ensemble confirme son statut de **vin rouge de Loire de garde issu de schistes**.

## Dégustation et accords

### Expression aromatique d'un Anjou-Villages sur schistes

La robe affiche un **rubis profond à grenat**, dense et lumineux. Le nez s'ouvre sur des **fruits noirs** dominants, notamment **cassis** et **mûre**, soutenus par des nuances de **réglistte** et d'**épices**.

En bouche, l'attaque se montre ample. La matière est structurée et cohérente. Les tanins possèdent une présence affirmée mais restent maîtrisés. La finale prolonge le registre du fruit noir et révèle une tension minérale liée aux **schistes verts**.

Le vin gagne en finesse après quelques années. Il conserve néanmoins une colonne vertébrale solide dès sa jeunesse.

### Accords gastronomiques et service

Les Nepperons accompagne une cuisine structurée et généreuse. Sa densité appelle des mets de caractère.

Il s'accorde idéalement avec :

- Une côte de bœuf grillée
- Un gigot d'agneau aux herbes
- Des plats mijotés ou gibiers

Les fromages affinés de caractère prolongent l'accord.

La température de service optimale se situe autour de **15 à 16 °C**. Un carafage d'environ une heure favorise l'ouverture aromatique d'un vin jeune. Sur un millésime plus évolué, une simple aération suffit.



DOMAINE  
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE  
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE  
Vallée de la Loire



AOC / AOP  
Anjou Villages

## Reconnaissance et continuité

### Présence durable dans l'appellation

Les Nepperons apparaît dans les millésimes depuis au moins le début des années 2000. Plusieurs millésimes récents bénéficient de la certification **Demeter**. Cette continuité témoigne d'une vision stable et assumée.

La presse spécialisée souligne régulièrement la qualité de ce **Anjou-Villages biodynamique**, apprécié pour sa structure et son potentiel d'évolution. Les dégustateurs évoquent un vin stylé, puissant mais équilibré.

### Une signature affirmée de l'Anjou noir

L'ancienne dénomination **Clos des Nepperons** demeure parfois mentionnée. Toutefois, l'identité actuelle se concentre sur **Les Nepperons**, plus directe et plus lisible.

La cuvée s'impose aujourd'hui comme une référence d'**Anjou-Villages rouge sur schistes verts**, conjuguant **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon**, **élevage en barrique** et **viticulture biodynamique**.

Elle propose une lecture structurée et minérale de l'Anjou noir, fidèle à son terroir et pensée pour la garde.

#### Château de Passavant

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

**Vignerons Bio**