

Cuvée Anjou Villages Origine

VIN ROUGE

Cette cuvée en **AOC Anjou-Villages** assemble **Cabernet Franc majoritaire** et **Cabernet Sauvignon** sur **schistes d'Anjou noir**. Élevée 12 à 18 mois en **cuve inox**, elle préserve fruit croquant et structure tannique précise. Arômes de **fraise des bois** et mûre, idéale avec viandes grillées ou gibier.



Sol : Schisteux



Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



Vue

La robe présente un rouge rubis profond aux reflets grenat carminés, dense et lumineux. L'intensité colorante traduit la concentration des Cabernets sur schistes et annonce une structure affirmée, typique d'un Anjou-Villages destiné à évoluer.



Nez

Le bouquet s'ouvre sur des fruits rouges frais, dominés par la fraise des bois, puis s'élargit vers la mûre et les fruits noirs. À l'aération, apparaissent des nuances épicées et une légère touche de sous-bois.



Bouche

L'attaque se montre souple et précise. Les tanins du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon structurent la matière sans dureté. La fraîcheur équilibre la densité. La finale, longue et chaleureuse, prolonge l'expression fruitée.



75 CL

13,2 % VOL

Sulfites : 65 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
16°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Ce vin accompagne idéalement une viande rouge grillée, un gibier en sauce ou une daube mijotée. Il s'accorde également avec des fromages à pâte pressée. Servir à 15-16 °C, après un léger carafage.



Viandes rouges



Fromages

À propos de la cuvée Anjou Villages Origine

Issue du **Château de Passavant**, domaine engagé en **agriculture biologique** et certifié en **biodynamie**, **Anjou Villages Origine** incarne l'expression structurée des **Cabernets sur schistes** en **AOC Anjou-Villages**, au cœur de l'**Anjou noir**.

Assemblage dominé par le **Cabernet Franc (85 %)** complété de **Cabernet Sauvignon (15 %)**, cette cuvée met en avant la fraîcheur variétale, la profondeur tannique et la tension minérale. Elle illustre le potentiel des **vins rouges de Loire de garde**, issus d'un **terroir schisteux** et d'une **vinification précise en cuve inox**.

Identité de la cuvée

Une interprétation authentique de l'Anjou-Villages

Le nom **Anjou Villages Origine** traduit une volonté claire : revenir à l'essence de l'appellation. Cette cuvée représente la colonne vertébrale rouge du domaine. Elle se positionne comme une lecture directe du **Cabernet Franc ligérien**, enrichi par la structure du **Cabernet Sauvignon**.

Le style repose sur un équilibre net entre fruit et structure. Le **Cabernet Franc** apporte énergie, fraîcheur et notes de **fraise des bois**. Le **Cabernet Sauvignon** renforce la trame tannique et allonge la finale. L'ensemble révèle une matière précise, sans lourdeur.

Cette cuvée vise trois objectifs essentiels :

- Exprimer la **typicité de l'AOC Anjou-Villages**
- Valoriser les **Cabernets sur schistes d'Anjou noir**
- Proposer un **vin rouge bio structuré et apte à la garde**

Schistes d'Anjou noir et climat ligérien

Les parcelles reposent sur une **altération de schistes verts**, typique de l'**Anjou noir**, au sud d'Angers. Ces sols drainants favorisent l'enracinement profond et la concentration des composés phénoliques. Cette matrice schisteuse confère au vin tension, fraîcheur et allonge minérale, caractéristiques des **Cabernets d'AOC Anjou-Villages**.

Le terroir associe :

- Sols schisteux altérés
- Zones limono-sablo-argileuses
- Expositions favorables à la maturité progressive

Le climat ligérien tempéré permet une évolution lente des baies. Les amplitudes thermiques préservent l'acidité naturelle. Ainsi, la cuvée conserve fraîcheur et tension, même sur des millésimes mûrs.

Engagement et méthode de travail

Une viticulture biodynamique au service de la précision

Les vignes dédiées à **Anjou Villages Origine** sont cultivées en **bio depuis 1998** et certifiées **biodynamie Demeter depuis 2011**. La conduite privilégie l'équilibre végétatif et la qualité des raisins.

Les pratiques incluent travail des sols, limitation des intrants et observation rigoureuse de la vigne. Les rendements restent maîtrisés afin de favoriser concentration et expression aromatique.

Cette approche renforce la pureté du **Cabernet Franc** et la solidité du **Cabernet Sauvignon**. Elle permet au terroir schisteux de s'exprimer sans artifice œnologique.



Vendanges ciblées et exigence de maturité

La récolte combine **vendanges manuelles et mécaniques**, selon les parcelles et leur maturité. La date de cueillette vise une maturité phénolique optimale tout en préservant l'équilibre sucre-acidité. Cette sélection rigoureuse garantit des tanins de qualité et une expression aromatique nette des **Cabernets**.

La sélection repose sur trois critères :

1. qualité des tanins
2. intégrité sanitaire des grappes
3. équilibre sucre-acidité

Cette rigueur garantit un potentiel de garde solide. Elle évite toute surmaturité et préserve l'identité variétale.

Vinification et élevage

Macération structurante et extraction maîtrisée

Après éraflage, la cuvée bénéficie d'une **macération de 10 à 15 jours**. Cette durée permet d'extraire couleur, arômes et tanins avec précision.

La fermentation révèle des arômes de **fruits rouges et noirs**, dominés par la mûre et la fraise des bois. L'extraction reste contrôlée afin de conserver l'élégance.

Le travail en cuve vise une structure ferme mais équilibrée. La trame tannique se construit progressivement. Le vin conserve sa fraîcheur naturelle et son énergie ligérienne.

Élevage prolongé en cuve inox et mise en bouteille

Anjou Villages Origine est élevée **12 à 18 mois en cuve inox**. Ce choix technique privilégie la pureté aromatique et évite tout marquage boisé.

L'élevage long permet un assouplissement progressif des tanins. Il stabilise la matière et affine la texture. Le vin gagne en harmonie avant la mise en bouteille. Le vin titre autour de **13,4 % vol**, conservant ainsi équilibre et tension.

La production atteint environ **12 000 bouteilles selon les millésimes**. Le potentiel de garde se situe entre **5 et 8 ans**, parfois davantage lors d'années structurées.

Dégustation et accords

Expression sensorielle des Cabernets ligériens

La robe présente un **rouge rubis profond aux reflets grenat**. La densité visuelle annonce concentration et sérieux.

Le nez s'ouvre sur des **fruits rouges croquants**, puis évolue vers la mûre et des nuances épicées. À l'aération, une touche légèrement sous-bois apparaît.

En bouche, l'attaque se montre souple. La structure tannique encadre la matière avec précision. La fraîcheur du **Cabernet Franc** équilibre la densité du **Cabernet Sauvignon**. La finale se révèle longue et chaleureuse, soutenue par une tension minérale.

Accords gastronomiques et service

Ce **vin rouge bio d'Anjou-Villages** accompagne parfaitement :

- Une côte de bœuf grillée
- Un gibier en sauce



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou Villages

- Une viande braisée
- Des fromages à pâte pressée

Il s'accorde également avec une cuisine fermière riche en texture. Servir entre **15 et 16 °C**. Un carafage de **30 à 60 minutes** optimise l'ouverture aromatique sur un vin jeune.

Reconnaissance et distinctions

Millésimes remarquables dans la presse spécialisée

Certains millésimes d'**Anjou Villages Origine** ont été distingués dans des guides spécialisés pour leur fraîcheur, leur rondeur et leur équilibre. Ces sélections soulignent la constance qualitative de la cuvée au sein de l'**AOC Anjou-Villages**.

Une référence pour comprendre les Cabernets sur schistes

Pour le vigneron, cette cuvée incarne la synthèse entre **fruit variétal**, **structure tannique** et **minéralité schisteuse**. Elle offre une lecture claire des **Cabernets biodynamiques d'Anjou noir**.

Anjou Villages Origine s'impose ainsi comme un **vin rouge de Loire structuré**, fidèle à son terroir et conçu pour évoluer avec élégance.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio