

Cuvée Blanc Bec



VIN BLANC SEC

Cette cuvée **Vin de France blanc** issue de **Grolleau Noir** révèle une expression fraîche née sur **schistes verts**. Cette cuvée vinifiée en **œuf béton**, **sans sulfites ajoutés** ni filtration, conserve un léger perlant naturel. Elle séduit par ses notes de fruits croquants et accompagne idéalement **apéritif** et **salades fraîches**.



Sol : Schisteux



Cépage : Grolleau Noir



Élevage / vinification : Cuve béton



Sans sulfites ajoutés



Vue

Robe claire aux reflets pâles, parfois légèrement trouble du fait de l'absence de filtration. Brillance vive. Effervescence discrète visible à l'ouverture.



Nez

Arômes nets de poire fraîche, pomme croquante et agrumes légers. Impression de pureté. Expression directe, sans artifice, portée par la fraîcheur.



Bouche

Attaque souple dynamisée par un léger perlant naturel. Corps fluide. Finale vive, saline et digeste. Sensation d'équilibre entre fruit et tension.



75 CL

12 % VOL

Sulfites : < 20
mg/L



**Gamme de
prix**
10 à 20 €



**Température
de service**
8-10°C



**Potentiel de
garde**
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Idéal à l'apéritif, sur fromages frais, salades croquantes ou poissons froids. Sublime une cuisine végétale et des plats estivaux simples.



Apéritif



Entrées



Poissons



Fromages



À propos de la cuvée Blanc Bec

Issu du **Château de Passavant**, domaine emblématique du **Haut-Layon** certifié **agriculture biologique** et **biodynamie Demeter**, Blanc Bec incarne une vision libre et contemporaine du **vin blanc nature en Val de Loire**.

Une identité singulière de blanc issu de cépage noir

Un blanc d'apéritif né du Grolleau Noir

Blanc Bec surprend d'emblée. Ce **vin blanc Vin de France** provient d'un **cépage noir, le Grolleau Noir**, vinifié en blanc par **pressurage direct**. Ce choix technique révèle la pureté du jus, sans extraction de couleur ni de tanins.

Le domaine présente cette cuvée comme un **blanc d'apéritif, perlant, facile et assez bas en alcool**. L'objectif est clair : proposer un **vin léger, désaltérant et accessible**, sans complexité superflue.

Cette approche tranche avec les blancs ligériens structurés à base de Chenin. Ici, la fraîcheur prime. La gourmandise domine. La buvabilité devient centrale.

Terroir de schistes verts et climat du Haut-Layon

Blanc Bec prend racine sur des **altérations de schistes verts**, typiques du sud Anjou. Ces sols pauvres et drainants favorisent la tension et la minéralité.

Le **Haut-Layon**, situé aux sources de la rivière Layon, bénéficie d'un climat ligérien tempéré, marqué par une influence océanique modérée. Cette situation assure une maturation régulière du Grolleau Noir, tout en conservant de la fraîcheur naturelle.

La combinaison **schistes + climat ligérien** explique la vivacité du vin et son profil élané.

Une démarche nature cohérente et engagée

Viticulture biologique et biodynamique Demeter

Blanc Bec naît dans un vignoble conduit en **agriculture biologique depuis 1998** et certifié **biodynamie Demeter**. La cuvée figure explicitement dans les listings Demeter pour le millésime 2024.

Le domaine pratique :

1. **Éco-pâturage par brebis** pour l'entretien des sols
2. **Préparations biodynamiques** pour stimuler la vie microbienne
3. **Travail du sol limité** pour préserver la structure naturelle

Cette cohérence culturelle influence directement le style du vin. Le raisin arrive sain en cave. L'intervention reste minimale.

Récolte mécanique et sélection précise

Contrairement à certaines cuvées nature vendangées à la main, Blanc Bec est issu d'une **récolte mécanique**. Ce choix s'explique par le positionnement de la cuvée : fraîcheur, rapidité, spontanéité.

La sélection s'effectue principalement à la parcelle. Le pressurage direct limite l'extraction et préserve la finesse aromatique.

Cette méthode convient particulièrement au Grolleau Noir vinifié en blanc. Elle garantit un jus clair, vif, immédiatement expressif.

Vinification minimaliste et élevage en œuf béton

Pressurage direct et fermentation naturelle

Blanc Bec résulte d'un **pressurage direct du Grolleau Noir**, suivi d'une vinification en **cuve ovoïde béton**. L'œuf béton favorise la circulation naturelle des lies fines grâce à sa forme sans angle.

Le vin est :

- **Non filtré**
- **Sans sulfite ajouté**
- **SO₂ total < 20 mg/L**

L'absence d'ajout de sulfites renforce le caractère vivant du vin. Le léger perlant provient du **CO₂ naturel issu de la fermentation**, conservé volontairement.

La fermentation s'appuie sur les levures indigènes présentes sur la baie et dans le chai. Aucun intrant correctif n'est revendiqué.

Élevage de 7 mois en cuve ovoïde

L'élevage dure **7 mois en cuve ovoïde béton**. Ce contenant assure micro-oxygénation douce et texture souple, sans marquage boisé.

Le béton stabilise la température. Il protège la fraîcheur aromatique. Il permet aussi un contact prolongé avec les lies fines, renforçant le volume en bouche.

Le vin affiche :

- **12 % vol.**
- **Acidité totale : 2,9 g/L**

Ces paramètres confirment son profil équilibré et modéré en alcool.

Profil sensoriel et art de la dégustation

Une expression vive, fruitée et perlant

Blanc Bec présente une robe claire, parfois légèrement voilée en raison de l'absence de filtration. Le nez évoque les fruits frais, la poire croquante et les agrumes discrets.

En bouche, la texture reste fluide. Le **petit perlant** dynamise l'attaque. L'acidité apporte tension et précision. Le degré modéré évite toute lourdeur. L'ensemble donne un vin aérien, spontané, très digeste.

Accords apéritifs et cuisine fraîche

Le domaine recommande naturellement l'**apéritif et les salades**. Ce positionnement correspond parfaitement à son style.

Blanc Bec s'accorde idéalement avec :

1. Fromages frais de chèvre du Val de Loire
2. Salades d'herbes, crudités, pickles maison
3. Poissons blancs marinés ou sashimis

Servir entre 8 et 10°C. Une légère agitation peut raviver le perlant.

Ce vin accompagne aussi des tapas végétariennes, des beignets de légumes ou une cuisine estivale simple.

Positionnement dans la gamme et reconnaissance



Une curiosité nature dans la collection Passavant

Au sein de la gamme du Château de Passavant, Blanc Bec occupe la place du **blanc nature le plus léger et le plus accessible**. Il complète des cuvées plus structurées issues de Chenin.

Son positionnement en **Vin de France** offre liberté d'assemblage et créativité. Il reflète la volonté du domaine d'explorer des expressions originales. La mention **Vin Méthode Nature** renforce cette identité engagée.

Un vin cohérent avec les attentes actuelles

Blanc Bec répond à plusieurs tendances fortes :

- Recherche de **vins naturels sans sulfites ajoutés**
- Intérêt pour les **vins issus de cépages atypiques**
- Demande de **blancs légers et peu alcooleux**

Il s'inscrit dans une dynamique contemporaine où fraîcheur et authenticité priment sur la puissance. Blanc Bec ne cherche pas la complexité. Il vise le plaisir immédiat. Il assume sa simplicité maîtrisée.