

Cuvée Ch'nin Fusée



VIN ORANGE

Cette cuvée en **Vin de France** révèle un **Chenin en macération carbonique**, issu de sols **limono-argileux sur schistes**. Élevée en **œuf béton**, non filtrée et sans sulfites ajoutés, elle offre une structure **tannique** et peu oxydative. Son profil associe **fruits jaunes**, zestes d'agrumes et finale saline, idéale sur **sashimis de poissons gras**.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin



Élevage / vinification : Cuve béton



Sans sulfites ajoutés



Vue

Robe jaune soutenu à reflets orangés. Légère turbidité naturelle liée à l'absence de filtration. Brillance dense et matière visuellement structurée, signature d'un Chenin de macération.



Nez

Arômes de fruits jaunes mûrs, zestes d'agrumes et infusions. Notes d'épices douces et de fleurs séchées. Ensemble peu oxydatif, précis et expressif.



Bouche

Attaque sèche et structurée. Tanins marqués issus des peaux, tension acide du Chenin et texture ample. Finale saline, persistante et légèrement amère.



75 CL

11,75 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
12°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec sashimis de poissons gras, sauce soja ou cuisine asiatique épicée. Fonctionne aussi sur volaille aux agrumes et fromages de chèvre affinés.



Apéritif



Volailles blanches



Poissons



Plats Asiatiques



Fromages

À propos de la cuvée Ch'nin Fusée

Le **Château de Passavant**, domaine familial du **Haut-Layon** certifié **agriculture biologique** depuis 1998 et **biodynamie Demeter**, signe ici une cuvée singulière dédiée au **Chenin de macération**.

Une identité libre et audacieuse

Une vision du Chenin en mode nature

Ch'nin Fusée incarne une lecture radicale du **Chenin de Loire**. Cette cuvée revendique un positionnement **vin orange**, classé en **Vin de France (VDF)**, affranchi des cahiers des charges d'appellation. Elle explore une voie expérimentale au sein de la gamme du domaine, avec une approche clairement **nature**, sans filtration ni sulfites ajoutés.

Le domaine parle d'« une véritable infusion de Chenin », évoquant une matière extraite en douceur mais en profondeur. Le profil recherché se veut **peu oxydatif**, peu amer, mais **très tannique**, destiné à un public averti. L'objectif n'est pas la facilité, mais l'expression structurée d'un **Chenin en macération carbonique**.

Terroir ligérien et ancrage schisteux

Cette cuvée provient du sud de l'Anjou, dans la vallée du **Layon**, sur des sols **limono-argileux sur schistes**. Les **schistes verts du Layon** apportent tension et minéralité, tout en conservant une fraîcheur naturelle favorable aux vinifications de macération blanche.

Le **Chenin**, cépage emblématique de la Loire, s'exprime ici différemment. Sa forte acidité naturelle et sa richesse phénolique lui permettent de supporter une **macération pelliculaire** prolongée. Cette base variétale solide autorise une extraction maîtrisée des tanins et des composés aromatiques.

Une viticulture biodynamique exigeante

Conduite en agriculture biologique et biodynamie Demeter

Les raisins de **Ch'nin Fusée** sont issus d'un vignoble certifié **bio** et **biodynamique Demeter**. Cette double certification engage des pratiques strictes, à la vigne comme en cave. Aucun herbicide ni produit de synthèse n'intervient. Les préparats biodynamiques rythment les cycles végétatifs.

Cette exigence vise à produire des raisins sains, équilibrés et concentrés. Dans le cadre d'un **vin orange sans sulfites ajoutés**, la qualité sanitaire devient stratégique. La macération carbonique en grappes entières exige des baies intactes et parfaitement mûres.

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse

La récolte est effectuée **manuellement**. Ce choix s'impose pour préserver l'intégrité des grappes destinées à la **macération carbonique avec rafles**. Chaque grappe doit rester entière pour favoriser la fermentation intracellulaire.

La sélection privilégie une maturité suffisante afin de garantir équilibre et stabilité naturelle. L'acidité totale mesurée à **2,74 g/L** confirme un profil tendu. Le degré acquis modéré, à **11,75 % vol.**, traduit une recherche de fraîcheur et de buvabilité.

Une vinification de caractère

Macération carbonique de Chenin en grappes entières

La singularité de **Ch'nin Fusée** repose sur une **macération carbonique de 10 à 11 jours avec rafles**. Les grappes entières sont placées en cuve saturée en CO₂. Une fermentation intracellulaire se déclenche à l'intérieur des baies.

Cette technique, plus fréquente sur cépages rouges, confère ici au **Chenin** un profil inattendu. Elle extrait tanins et arômes sans brutalité. Le domaine évoque un vin orange peu oxydatif mais structuré. La trame tannique devient un axe central du style.

Après la macération, le pressurage sépare jus et parties solides. Le moût poursuit sa fermentation, probablement avec **levures indigènes**, cohérentes avec l'approche nature.

Élevage en ovoïde béton et mise en bouteille sans filtration

L'élevage s'effectue en **cuve ovoïde béton**. Cette forme favorise les mouvements naturels de convection et maintient les lies fines en suspension. Le vin gagne en texture et en complexité sans apport aromatique boisé.

La mise en bouteille intervient sans **filtration** ni **sulfites ajoutés**. Le taux de **SO₂ total inférieur à 10 mg/L** atteste de cette démarche minimaliste. Cette absence d'intrants renforce l'authenticité mais exige rigueur et précision.

La production reste confidentielle, inscrivant cette cuvée dans une logique artisanale et expérimentale.

Un vin orange ligérien à forte personnalité

Expression sensorielle du Chenin de macération

La robe présente une teinte **jaune soutenu à orangé clair**, typique d'un **blanc de macération**. Une légère turbidité peut apparaître, conséquence logique d'une absence de filtration.

Le nez développe un registre complexe. On retrouve des **fruits jaunes mûrs**, des zestes d'agrumes et des notes d'infusion. Le profil demeure peu oxydatif, fidèle à la volonté du domaine. Des nuances épicées et légèrement végétales complètent l'ensemble.

En bouche, la structure surprend. Les **tanins de peau** apportent un toucher presque rouge. L'acidité du Chenin soutient l'équilibre. La finale saline et légèrement amère prolonge la dégustation avec énergie.

Accords gastronomiques et conseils de service

Le domaine suggère un accord avec des **sashimis de poissons gras** et sauce soja. Cette association souligne la tension et la trame tannique du vin.

D'autres pistes cohérentes incluent :

- Cuisine asiatique légèrement épicée
- Volaille rôtie aux agrumes
- Fromages de chèvre affinés de Loire

Un service autour de **12 °C** révèle la complexité sans durcir les tanins. Un carafage de vingt minutes optimise l'expression aromatique.

Positionnement et reconnaissance

Une cuvée identitaire dans la gamme

Au sein de la gamme du château, **Ch'nin Fusée** occupe une place à part. Elle complète les **Anjou, Coteaux du Layon** et autres cuvées classiques en proposant une interprétation libre du Chenin.

Son classement en **Vin de France** traduit une volonté d'indépendance stylistique. L'étiquette revendique clairement l'esprit **vin nature biodynamique** et l'expérimentation maîtrisée.

Une expérience pour amateurs éclairés

Le domaine qualifie cette cuvée d'« expérience œnologique pour public averti ». Cette mention souligne son caractère affirmé. La structure tannique et l'absence d'intrants la destinent aux amateurs curieux de **vins orange de Loire**.

Le potentiel de garde peut raisonnablement atteindre **3 à 5 ans** en cave saine. Avec le temps, le Chenin macéré développera des notes de fruits secs, d'épices et de miel.



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire

Ch'nin Fusée illustre ainsi la capacité du **Chenin du Layon** à se réinventer. Entre **biodynamie Demeter**, **macération carbonique** et **élevage en œuf béton**, cette cuvée trace une trajectoire singulière dans le paysage des vins orange français.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio