

Cuvée Clos des Plantes – Anjou Blanc



VIN BLANC SEC

La cuvée **Clos des Plantes - Anjou Blanc** révèle un **Chenin Blanc** issu de **schistes verts briovériens** de l'Anjou noir. Cette cuvée, élevée **12 à 15 mois en barrique de chêne français**, déploie des arômes de **poire mûre**, d'**agrumes** et de **noisette toastée**. En bouche, sa texture ample et sa tension minérale accompagnent idéalement **Saint-Jacques**, **volailles crémees** et **fromages à pâte pressée**.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin



Élevage / vinification : Fût de chêne



Vue

Robe jaune citron soutenue, brillante, aux reflets dorés. La viscosité traduit la maturité du Chenin et l'élevage en barrique. L'ensemble annonce un blanc sec structuré, destiné à la gastronomie.



Nez

Arômes de poire mûre, pomme et coing, relevés par un zeste de citron. Des notes de beurre, noisette et toast s'entrelacent à une minéralité saline évoquant la pierre chaude.



Bouche

Attaque ample et crémeuse, rapidement dynamisée par une acidité précise. La matière enveloppe le palais avant une finale longue, sèche et légèrement fumée, marquée par la cire d'abeille.



75 CL

12,5 % VOL

Sulfites : 64 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10-12 °C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec des Saint-Jacques poêlées, une volaille à la crème ou un Comté affiné. Sa richesse et sa tension soutiennent les sauces beurrées et les textures onctueuses.



Volailles blanches Crustacés et Fruits de mer

Fromages

À propos de la cuvée Clos des Plantes – Anjou Blanc

Au cœur du **Haut-Layon**, le **Château de Passavant**, conduit par **la famille Lecomte**, signe avec cette cuvée un **Anjou blanc parcellaire** d'expression et de garde.

Une parcelle singulière de l'Anjou noir

L'esprit de la cuvée Clos des Plantes – Anjou Blanc

La cuvée **Clos des Plantes – Anjou Blanc** incarne une lecture précise du **Chenin Blanc en AOP Anjou**. Cette cuvée gastronomique revendique une identité claire : traduire avec fidélité la personnalité d'un **lieu-dit spécifique**, dans une approche exigeante et biodynamique.

Positionnée parmi les blancs haut de gamme du domaine, elle vise la table plus que l'apéritif. Sa structure, son élevage en bois et sa tension minérale la placent dans la catégorie des **grands blancs ligériens de gastronomie**, capables de rivaliser avec des références plus septentrionales.

L'ambition n'est pas la démonstration de puissance, mais la précision. Ici, le **Chenin sec** assume sa maturité, tout en conservant l'énergie naturelle de son terroir.

Terroir de schistes verts et expression du Chenin

La parcelle « Les Plantes » repose sur des **schistes verts briovériens**, typiques de l'**Anjou noir**. Ces sols pauvres, filtrants et naturellement chauds favorisent un enracinement profond et une maturité aboutie.

Ce terroir confère au vin :

- Une **trame minérale saline**, presque fumée
- Une **tension acide structurante**, signature du Chenin
- Une capacité naturelle à produire des vins de garde

Le **100 % Chenin Blanc** révèle ici un profil ample et texturé, sans perdre sa verticalité. La richesse solaire du Haut-Layon s'équilibre avec la fraîcheur interne du cépage.

Une viticulture bio et biodynamique au service du lieu

Conduite culturale engagée

La parcelle est cultivée en **agriculture biologique depuis 1998** et en **biodynamie depuis 2011**. Cette double exigence structure le travail de la vigne.

L'objectif consiste à renforcer la vitalité des sols et à favoriser l'expression du terroir. L'écosystème du vignoble intègre ruches, éco-pâturage et gestion raisonnée des ressources. Cette approche limite les intrants et privilégie l'équilibre naturel.

Sur Le Clos des Plantes, la conduite qualitative vise la concentration et la précision aromatique plutôt que le rendement. La vigne travaille pour la matière et la profondeur.

Vendanges manuelles et tri rigoureux

Les raisins de **Chenin Blanc** sont **récoltés à la main**, avec tri à la parcelle. Cette sélection minutieuse permet d'écarter les baies insuffisamment mûres ou altérées.

La vendange cherche la maturité optimale. Le degré alcoolique oscille généralement autour de **12,5 à 13,5 % vol** selon les millésimes. L'acidité naturelle reste marquée, garantissant la tension finale du vin.

La sélection manuelle renforce la cohérence du lot destiné à l'élevage long en barrique.

Vinification en barrique et élevage prolongé

Fermentation en fût de chêne français

La vinification se distingue par une **fermentation en barrique de chêne français**. Ce choix structure immédiatement la texture.

Le bois n'intervient pas comme un masque aromatique, mais comme un outil d'intégration. La fermentation en fût favorise la complexité et la micro-oxygénation précoce.

La matière gagne en volume et en profondeur. L'équilibre entre richesse et tension se construit dès cette étape.

Élevage de 12 à 15 mois et mise en bouteille

La cuvée bénéficie d'un **élevage de 12 à 15 mois en barrique de chêne français**. Cette durée permet une stabilisation naturelle et un affinement progressif.

L'élevage développe des notes de **beurre frais, noisette, toast léger et cire d'abeille**. Parallèlement, la minéralité schisteuse conserve sa verticalité.

La mise en bouteille intervient après cette maturation longue. Le vin titre **12,5 % vol sur le millésime 2022**, avec une acidité totale annoncée à **2,68 g/L**. Ce profil analytique confirme un blanc sec structuré, bâti pour la table et la garde.

Une signature sensorielle ample et minérale

Profil de dégustation

La robe affiche un **jaune citron soutenu**, reflet de la maturité et de l'élevage.

Le nez révèle des **fruits blancs mûrs** tels que poire et pomme, parfois coing. Des **agrumes zestés** apportent fraîcheur et relief. L'élevage diffuse des nuances de **beurré, grillé et noisette**, tandis qu'une touche saline rappelle les schistes verts.

En bouche, l'attaque se montre ample et presque crémeuse. La matière enveloppe le palais. Rapidement, l'**acidité du Chenin** resserre la structure et étire la finale. Celle-ci demeure longue, sèche et légèrement fumée.

L'ensemble compose un **Anjou blanc de gastronomie**, complexe et équilibré.

Accords mets et vins et service

Servir idéalement entre **10 et 12 °C**. Un carafage court peut révéler davantage la complexité boisée sur les millésimes récents.

La richesse et la tension autorisent des accords ambitieux :

- **Saint-Jacques poêlées**, jus réduit et beurre noisette
- **Volaille fermière à la crème** ou blanquette de veau
- **Fromages à pâte pressée** comme le Comté affiné

La structure permet aussi des poissons grillés, des risotti crémeux ou des champignons sautés. Ce vin supporte les sauces et les textures généreuses.

Potentiel de garde et reconnaissance

Un Chenin de garde du Haut-Layon

Grâce à son **élevage long**, sa structure acide et son terroir schisteux, la cuvée **Clos des Plantes - Anjou Blanc** possède un **potentiel**



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou Blanc

de garde de 8 à 10 ans dans les bons millésimes.

Avec le temps, le profil évolue vers des notes de **miel, fruits secs et cire**, tout en conservant une colonne vertébrale minérale. Cette aptitude à la maturation renforce son positionnement haut de gamme.

Présence dans les sélections professionnelles

La cuvée a été référencée au **Challenge Millésime Bio** pour un millésime récent, confirmant sa reconnaissance dans les cercles spécialisés. Elle bénéficie également d'une diffusion internationale, souvent proposée comme blanc gastronomique de Loire.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio