

Cuvée Coteaux du Layon

VIN BLANC MOELLEUX

Cette cuvée en **AOC Coteaux du Layon**, issue de **Chenin blanc botrytisé** cultivé en **biodynamie** sur **schistes verts**, révèle un moelleux lumineux et précis. Élevée en **cuve inox sur lies fines**, elle offre des arômes de **miel, coing, abricot** et **ananas**, soutenus par une fraîcheur minérale. Idéale avec **foie gras, fromages persillés** ou desserts aux fruits, elle séduit par son équilibre entre douceur et tension.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin



Vue

Robe jaune paille dorée, brillante et limpide, aux reflets lumineux. La teinte soutenue annonce la concentration du Chenin botrytisé tout en conservant une impression de fraîcheur visuelle.



Nez

Arômes de miel, cire d'abeille et coing, complétés par des notes de chèvrefeuille, d'abricot, de pêche et d'ananas. L'ensemble reste net, expressif et délicatement floral.



Bouche

Attaque douce et ample, soutenue par une acidité vive typique des schistes. La texture demeure aérienne. Les saveurs de fruits mûrs et de miel s'étirent vers une finale longue et tendue.



75 CL

11,4 % VOL

Sulfites : 72 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
12°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec foie gras, fromages persillés, desserts aux fruits jaunes ou exotiques. Fonctionne aussi sur cuisine sucré-salé douce, gambas à la mangue ou tarte fine aux poires.



Apéritif



Canard



Plats Végétariens



Fromages



Desserts

À propos de la cuvée Coteaux du Layon

Issu du **Château de Passavant**, domaine familial certifié **Agriculture Biologique** depuis 1998 et **Biodynamie Demeter** depuis 2011, ce **Coteaux du Layon** incarne un **vin blanc moelleux de Loire** à la fois précis, lumineux et profondément ancré dans son terroir.

Ce **100 % Chenin blanc**, issu de **vendanges manuelles par tris avec début de botrytisation**, s'inscrit pleinement dans l'**AOC Coteaux du Layon**. Son équilibre repose sur environ **55 g/L de sucres résiduels**, soutenus par une acidité naturelle préservée. Le résultat : un **vin blanc moelleux frais**, précis, loin des styles liquoreux massifs.

Origine et identité d'un moelleux ligérien de schistes

Une cuvée de "Simplicité éthique" au style assumé

Cette cuvée fait partie de la gamme dite "**Simplicité éthique**", produite chaque année en volume significatif et mise sur le marché relativement jeune. Elle se distingue clairement de la sélection parcellaire "Les Greffiers", plus concentrée et confidentielle.

Le positionnement est clair : proposer un **Coteaux du Layon accessible**, fidèle au millésime, centré sur le fruit et la fraîcheur. La bouteille de **75 cl**, titrant autour de **12 % vol.**, renforce cette vocation conviviale et gastronomique.

Terroir de schistes verts et climat du Haut-Layon

Les vignes s'enracinent sur des **sols d'altération de schistes verts**, friables et naturellement drainants. Ce substrat métamorphique, typique de l'**Anjou noir**, joue un rôle clé dans la structure du vin.

Le **Haut-Layon**, avec ses automnes doux et brumeux, favorise le développement progressif de la **pourriture noble** sur le Chenin blanc. Ce contexte permet d'obtenir des baies concentrées tout en conservant une **trame acide tendue**.

Ainsi, la sucrosité ne domine jamais. Elle s'appuie sur une minéralité fine et une fraîcheur persistante.

Viticulture biologique et récolte par tris successives

Chenin blanc botrytisé en conduite bio et biodynamique

Le cépage unique, **Chenin blanc**, s'adapte parfaitement aux maturités tardives et au botrytis. La conduite du vignoble respecte strictement les principes de l'**Agriculture Biologique** et de la **Biodynamie certifiée Demeter**.

Le domaine privilégie :

- Le **travail des sols** et l'observation fine des parcelles
- Une approche préventive, sans intrants de synthèse
- La préservation active de la biodiversité

Cette cohérence agronomique favorise une expression pure du terroir et une maturité homogène des baies.

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse

La récolte s'effectue exclusivement **à la main**, en plusieurs passages successifs. Chaque tri vise à sélectionner les baies présentant un **début de botrytisation**, sans rechercher une concentration extrême. Cette approche permet d'obtenir une richesse aromatique fine, une sucrosité maîtrisée et une tension naturelle préservée.

Vinification en cuve inox et élevage sur lies fines

Fermentation lente pour préserver pureté et tension

Après pressurage délicat des raisins confits, la fermentation s'effectue en **cuves inox thermorégulées**. Ce choix technique évite toute empreinte boisée et met en valeur la pureté du **Chenin botrytisé**.

La fermentation reste volontairement lente et maîtrisée. Elle s'arrête lorsque l'équilibre entre **sucres résiduels et acidité naturelle** atteint le point recherché.

Certaines sources mentionnent une **macération pelliculaire de quelques jours** avant pressurage. Cette étape favorise l'extraction aromatique sans glissement vers un profil oxydatif.

Élevage de 6 à 12 mois et mise en bouteille maîtrisée

Le vin repose ensuite **6 à 12 mois sur lies fines**, toujours en cuve inox. Cet élevage affine la texture, stabilise les arômes et renforce la sensation de volume en bouche.

La mise en bouteille intervient après clarification naturelle. Le bouchage utilise un **bouchon technique à base de granulés de liège**, limitant les échanges gazeux et assurant une bonne tenue dans le temps.

Le potentiel de garde reste réel pour un **moelleux de Chenin sur schistes**, avec une évolution favorable sur plusieurs années. Toutefois, cette cuvée privilégie avant tout la **fraîcheur aromatique et l'équilibre immédiat**, davantage qu'une logique de très longue conservation.

Profil sensoriel et expression aromatique

Un moelleux frais et lumineux

La robe affiche une **teinte jaune paille dorée**, brillante et limpide, aux reflets lumineux. Le nez s'ouvre sur le **miel**, la **cire d'abeille** et le **coing**, rapidement rejoints par des arômes de **chèvrefeuille**, d'**abricot**, d'**ananas** et de **pêche mûre**.

En bouche, l'attaque se montre souple et lumineuse. Les **55 g/L de sucres résiduels** s'intègrent dans une structure tendue, portée par l'acidité issue des schistes verts. La finale conserve de l'élan et évite toute sensation sirupeuse, confirmant le style **gourmand mais aérien**.

Ce style se résume en trois axes :

- Gourmandise fruitée
- Fraîcheur structurante
- Élégance aérienne

Accords gastronomiques précis et créatifs

Servi entre **10 et 12 °C**, idéalement autour de 12 °C, ce Coteaux du Layon déploie toute sa palette aromatique. Une légère aération peut révéler des nuances supplémentaires.

Les accords classiques restent pertinents : **foie gras poêlé**, **terriner de foie gras**, **fromages à pâte persillée**. Toutefois, le profil frais de la cuvée autorise des associations plus audacieuses.

Il accompagne parfaitement :

- Une tarte fine aux poires et amandes
- Des gambas à la mangue et citronnelle
- Un bleu doux servi avec chutney d'abricot

Sa tension naturelle équilibre les plats sucré-salé et les desserts aux fruits exotiques.



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Coteaux du Layon

Distinctions et reconnaissance professionnelle

Médailles et concours spécialisés bio

Cette cuvée a obtenu une **Médaille d'or au Salon Millésime Bio 2022** ainsi qu'une **Médaille d'or au concours Amphore** pour le millésime 2021.

Ces distinctions soulignent la cohérence entre **engagement biodynamique** et qualité organoleptique. Les retours de cavistes internationaux insistent sur la **fraîcheur et la finesse**, loin des clichés de liquoreux massifs.

Positionnement prix et distribution

Le prix public observé se situe généralement autour de **12 à 13 € TTC** pour un millésime récent. Ce positionnement en fait un **vin bio et biodynamique de Loire** au rapport qualité-prix particulièrement attractif.

La cuvée est distribuée en France et à l'export, notamment en Belgique, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni, où elle est présentée comme un **fresh and soft white dessert wine** issu de Chenin blanc.

Cette reconnaissance confirme sa place parmi les **moelleux ligériens élégants et accessibles**.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio