

Cuvée Crémant de Loire Rosé



EFFERVESCENT

Cette cuvée **AOP Crémant de Loire Rosé**, issue de **Cabernet Franc** et **Grolleau Noir**, exprime la fraîcheur des sols de **grauwacke**. Vinifiée dans un esprit **méthode ancestrale** et élevée **24 mois sur lattes**, elle révèle une bulle fine et tendue. Le nez évoque les **fruits rouges frais** et accompagne idéalement **charcuteries fines** ou **desserts aux fruits rouges**.



Cépages : Cabernet Franc, Grolleau gris



Vue

Robe rose saumon lumineux, nuance vieux rose délicate. Perlage fin et persistant, bulles dynamiques qui montent régulièrement. L'ensemble inspire fraîcheur et précision.



Nez

Expression nette de fruits rouges frais : fraise, framboise, groseille. Légère touche florale. Subtiles notes briochées issues de l'élevage prolongé sur lattes.



Bouche

Attaque vive, bulle crémeuse et tendue. Fruit rouge précis, acidité structurante. Finale minérale et digeste, signature des sols de grauwacke.



75 CL

13 % VOL

Sulfites : 69 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Idéal à 8 °C avec charcuteries fines, poissons grillés ou desserts aux fruits rouges peu sucrés. Sa tension équilibre les textures grasses et sublime les saveurs délicates.



Apéritif



Poissons



Desserts

À propos de la cuvée Crémant de Loire Rosé

Issu du **Château de Passavant**, domaine familial du **Haut-Layon** conduit en **agriculture biologique** depuis 1998 et en **biodynamie Demeter** depuis 2011, ce **Crémant de Loire Rosé** incarne une lecture exigeante et contemporaine de l'**AOP Crémant de Loire**.

L'identité d'un crémant rosé biodynamique d'Anjou

Une vision "Ancestrale" de la bulle ligérienne

Cette cuvée revendique pleinement son appartenance à l'**AOC Crémant de Loire Rosé**, tout en adoptant une approche inspirée de la **méthode ancestrale**. La seconde fermentation en bouteille s'appuie sur les **sucres naturels résiduels**, sans ajout de liqueur de tirage sucrée.

Le résultat s'apparente à un **crémant brut nature**, précis et droit, mais avec un élevage long sur lattes qui dépasse largement les exigences réglementaires. Cette dualité structure le style : une **bulle fine**, une **tension marquée**, et une profondeur issue du temps.

Cépages ligériens et terroir de grauwacke

Le cœur de l'assemblage documenté repose sur **50 % Cabernet Franc** et **60 % Grolleau Gris**, cépages emblématiques de la **Loire**. Selon les millésimes et marchés, des variantes peuvent apparaître, mais l'ADN reste ancré dans les **variétés rouges ligériennes**.

Les raisins proviennent de parcelles implantées sur **grauwacke**, une roche sombre riche en minéraux. Ce substrat très drainant favorise la concentration aromatique et la fraîcheur naturelle. À environ 60 m d'altitude, les vignes bénéficient d'un climat ligérien tempéré, propice à la tension acide nécessaire aux **vins effervescents de qualité**.

Engagement et précision viticole

Biodynamie certifiée et viticulture de précision

La cuvée s'inscrit dans un vignoble certifié **AB** et **Demeter**, avec des pratiques orientées vers la **biodiversité**, le **travail des sols**, l'**équilibre naturel de la vigne** et une approche agroécologique cohérente.

Pour cette cuvée effervescente, la recherche d'équilibre prime sur le rendement. L'objectif vise une maturité aromatique juste, sans excès de sucre. La fraîcheur structurelle reste centrale pour garantir une **prise de mousse qualitative** et un profil tendu.

Cette philosophie se traduit par :

- Une attention particulière à la **vitalité des sols schisteux**
- Une gestion fine de la vigueur végétative
- Une sélection parcellaire adaptée au profil effervescent

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse

Le cahier des charges de l'**AOC Crémant de Loire** impose la **vendange manuelle**. Le domaine respecte scrupuleusement cette exigence. Les grappes sont cueillies à la main, puis triées afin de préserver l'intégrité des baies.

La récolte vise une maturité précise. Trop de richesse nuirait à la tension. Trop de verdeur déséquilibrerait l'ensemble. Cette recherche d'équilibre conditionne la finesse de la bulle et la pureté du fruit.

Vinification et élevage long sur lattes

Fermentation maîtrisée et seconde vie en bouteille

La vinification démarre en cuve, avec une fermentation alcoolique soigneusement suivie. Le domaine interrompt ensuite la fermentation



primaire à froid pour conserver une partie des **sucre naturels**.

La mise en bouteille intervient avec ces sucres résiduels. La reprise de fermentation se déclenche naturellement en bouteille, générant la **prise de mousse**. Cette approche rapproche le vin d'un esprit **pétillant naturel maîtrisé**, tout en respectant l'encadrement de l'**AOP Crémant de Loire**.

Aucun dosage important ne vient masquer la structure. L'expression reste sèche, précise, et orientée vers la netteté.

24 mois sur lattes : au-delà du minimum réglementaire

L'élevage sur lattes atteint environ **24 mois**, bien au-delà des **9 mois minimum** exigés par l'appellation. Ce temps long joue un rôle fondamental dans le style.

Il permet :

- Un affinement progressif de la **bulle**
- Le développement de nuances **briochées et lactées**
- Une texture plus **crémeuse et enveloppante**

Loin d'alourdir le vin, cet élevage structure la matière et équilibre la vivacité naturelle du Cabernet Franc et du Grolleau Gris.

Dégustation et accords gastronomiques

Expression sensorielle : fraîcheur, fruit rouge et tension minérale

La robe affiche un **rose saumon délicat**, parfois qualifié de vieux rose. Le perlage se montre fin et persistant.

Au nez, dominant les **fruits rouges frais** : fraise, framboise, groseille. Une légère dimension florale apparaît à l'aération. L'élevage apporte subtilement des notes pâtissières.

En bouche, l'attaque est vive. La bulle gonfle avec précision. Le fruit reste net, soutenu par une acidité structurante. La finale révèle une **trame minérale** issue des sols de grauwaque, avec une sensation digeste et dynamique.

Avec environ **13 % vol.**, l'équilibre s'appuie davantage sur la tension que sur la puissance.

Accords précis et service optimal

Servi autour de **8 °C**, ce crémant rosé dépasse le simple apéritif. Sa structure lui permet d'accompagner des mets variés, à condition de respecter son profil sec et tendu.

Les accords les plus cohérents incluent :

- **Charcuteries fines** et tapas iodées
- **Poissons grillés** ou viandes blanches légèrement crémées
- **Desserts aux fruits rouges peu sucrés**

Il fonctionne particulièrement bien sur une tarte aux framboises peu sucrée ou une volaille rôtie aux herbes. La tension minérale équilibre les textures grasses et rafraîchit le palais.

La garde reste modérée. L'idéal consiste à le déguster dans les **2 à 4 ans** suivant la vendange, afin de préserver l'éclat du fruit.

Positionnement et reconnaissance

Un crémant rosé biodynamique singulier sur le marché

Sur les marchés export, la cuvée apparaît souvent sous la mention **"Brut Nature - Metodo Ancestrale"**, associée à la certification **Demeter**. Ce positionnement la distingue dans l'univers des **vins effervescents de Loire**.



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Crémant de Loire

L'association d'un élevage long, d'un dosage très faible et d'une conduite biodynamique constitue un argument différenciant face aux crémants plus standardisés.

Une signature cohérente avec la philosophie du domaine

Ce **Crémant de Loire Rosé** reflète une volonté claire : produire une bulle identitaire, enracinée dans son **terroir schisteux**, fidèle à la **biodynamie**, et techniquement ambitieuse.

La cuvée ne cherche pas la facilité. Elle privilégie la précision, la fraîcheur et la digestibilité. Cette ligne directrice lui confère une cohérence forte et une personnalité reconnaissable.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio