

Cuvée Crémant de Loire



EFFERVESCENT

La cuvée **AOC Crémant de Loire** issue des **schistes du sud Anjou** exprime une bulle fine et une trame minérale. Cette cuvée **extra-brut** élevée sur lattes révèle des arômes de **coing**, de fleurs blanches et de notes pâtissières. Idéale sur **foie gras poêlé** ou **Saint-Jacques**, elle séduit par sa fraîcheur vineuse et sa finale sèche.



Sol : Schisteux



Cépages : Chenin, Cabernet Franc, Chardonnay



Vue

Robe jaune paille doré, brillante et limpide. Effervescence fine et régulière, cordon persistant révélant un élevage maîtrisé.



Nez

Arômes de coing, de fleurs blanches et de fruits blancs, enrichis de notes beurrées et lactées issues des 12 mois sur lattes.



Bouche

Attaque fraîche, bulle fine et crémeuse. Matière structurée par le Chenin majoritaire, finale sèche et minérale marquée par les schistes verts altérés.



75 CL

13 % VOL

Sulfites : 64 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Parfait sur foie gras poêlé, Saint-Jacques crues, poissons fumés ou desserts peu sucrés aux fruits blancs et agrumes.



Apéritif



Poissons



Crustacés et Fruits de mer



Desserts



À propos de la cuvée Crémant de Loire

Issu du **Château de Passavant**, domaine du **Haut-Layon** conduit en **agriculture biologique** et en **biodynamie**, le **Crémant de Loire « Ancestrale »** exprime une lecture précise et engagée de l'**AOC Crémant de Loire**. Cette cuvée effervescente blanche revendique un style **extra-brut**, structuré et vineux, où la fraîcheur naturelle du **Chenin** s'appuie sur la minéralité des **schistes verts altérés** du sud Anjou.

Identité et expression du terroir angevin

Une cuvée emblématique au style affirmé

« Ancestrale » occupe une place centrale dans la gamme effervescente du domaine. Malgré son nom, le vin est élaboré selon la **méthode traditionnelle**, conformément au cahier des charges de l'**AOC Crémant de Loire**. Le terme « ancestrale » relève ici d'un positionnement stylistique.

L'ambition est claire : produire un **crémant bio** à la fois précis, dense et élégant. Le style **extra-brut** met en avant la pureté du fruit et la tension naturelle du vin. Aucun artifice ne masque l'identité du terroir.

Chenin majoritaire et schistes verts altérés

L'assemblage repose sur des proportions précises :

- **60 % Chenin blanc**
- **20 % Chardonnay**
- **20 % Cabernet Franc**

Le **Chenin blanc**, cépage ligérien par excellence, structure l'ensemble. Il apporte tension, fraîcheur et potentiel d'évolution. Le **Chardonnay** affine la bulle et contribue à l'élégance aromatique. Le **Cabernet Franc**, vinifié en blanc, renforce la colonne vertébrale du vin.

Le vignoble s'enracine dans des **schistes verts altérés**, caractéristiques du sud de l'Anjou. Ces sols fissiles favorisent un enracinement profond et confèrent au vin une **trame minérale** nette. Le climat du Haut-Layon permet une maturation aboutie tout en préservant une acidité structurante.

Agriculture biologique, biodynamie et sélection rigoureuse

Des pratiques culturales engagées

Le domaine conduit ses vignes en **agriculture biologique depuis 1998** et en **biodynamie depuis 2011**. Cette double certification renforce la cohérence environnementale de la cuvée.

Les sols vivants expriment davantage la singularité du schiste. Depuis 2022, une démarche d'**agroforesterie** s'installe progressivement avec l'introduction de brebis dans les parcelles. Cette pratique favorise la biodiversité et limite le travail mécanique.

Les objectifs sont précis :

- Maintenir des **rendements maîtrisés**
- Préserver l'**équilibre naturel des parcelles**
- Récolter à **maturité optimale** sans excès

Cette exigence garantit une matière première saine et expressive.

Vendanges manuelles et tri soigné

La récolte s'effectue **manuellement en caisses ajourées**, afin de préserver l'intégrité des baies. Cette méthode limite l'oxydation

prématurée et protège la fraîcheur aromatique.

La date de vendange vise un équilibre entre tension et maturité. Un crémant trop précoce manquerait de matière. À l'inverse, une surmaturité nuirait à la vivacité recherchée pour un effervescent sec.

Vinification précise et élevage sur lattes

Vin de base en cuve inox et seconde fermentation en bouteille

Le vin de base fermente en **cuve inox**, sans passage en bois. Ce choix technique préserve la pureté aromatique du Chenin et la netteté du Chardonnay.

La prise de mousse intervient en bouteille selon la **méthode traditionnelle**. Une seconde fermentation crée l'effervescence naturelle. Cette étape confère au vin sa finesse et sa complexité.

Les fermentations sont conduites avec précision afin d'obtenir un équilibre optimal entre acidité et volume en bouche.

Douze mois minimum sur lattes et style extra-brut

L'élevage s'étend sur **12 mois minimum sur lattes**. Cette période favorise l'autolyse des levures et développe des notes subtiles **beurrées et lactées**. La bulle gagne en finesse et en onctuosité.

Le style est classé **extra-brut**, avec un dosage très faible. Cette orientation met en avant la structure naturelle du vin. La finale reste sèche, droite et lisible.

Les données analytiques confirment l'équilibre : **12,6 % vol, acidité totale 2,53 g/L, SO₂ total 79 mg/L**.

La production annuelle avoisine **20 000 bouteilles**, garantissant une belle régularité qualitative.

Profil sensoriel et dimension gastronomique

Expression aromatique et finesse de bulle

La robe présente un **jaune paille doré**, brillant et lumineux. Le cordon de mousse se montre fin et persistant.

Le nez dévoile des arômes de **coing**, de **fruits blancs** et de **fleurs blanches**. L'élevage sur lies apporte des nuances **pâtissières**, légèrement beurrées. L'ensemble reste frais et aromatiquement dense.

Bouche structurée et accords de gastronomie

L'attaque se révèle vive. La bulle apparaît fine et crémeuse. Rapidement, la matière se densifie.

La bouche conjugue **fraîcheur**, **fruité délicatement exotique** et légère **mâche vineuse**. La minéralité des schistes structure la finale.

Servi entre **6 et 8 °C**, ce crémant excelle à l'apéritif. Il accompagne aussi :

- **Foie gras poêlé**
- **Carpaccio de Saint-Jacques**
- **Poissons fumés et crustacés**

Sa tension équilibre les textures grasses. Sur dessert, il s'accorde mieux avec des préparations peu sucrées aux fruits blancs ou aux agrumes.

Le potentiel de garde se situe autour de **2 à 3 ans après dégorgement**, période idéale pour profiter de sa fraîcheur et de sa complexité.



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Crémant de Loire

Reconnaissance et positionnement qualitatif

Sélection et reconnaissance professionnelle

La cuvée bénéficie d'une reconnaissance régulière dans les guides spécialisés. Elle a notamment obtenu une distinction dans le **Guide Hachette des Vins**, soulignant son équilibre et sa réussite stylistique.

Cette reconnaissance confirme le sérieux du travail viticole et la cohérence du positionnement.

Une vision exigeante du crémant bio ligérien

Le **Crémant de Loire « Ancestrale »** illustre la capacité du sud Anjou à produire des **effervescents bio gastronomiques**, loin d'une simple bulle festive.

L'assemblage précis, la vendange manuelle, l'élevage sur lattes prolongé et le style extra-brut confèrent à cette cuvée une identité forte. Elle s'impose comme une référence parmi les **crémants de Loire issus de schistes**, alliant pureté, densité aromatique et élégance.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio