

Cuvée Foulque Nerra

VIN ROUGE

La cuvée **Anjou-Villages** en **Cabernet Franc** exprime la profondeur des **schistes briovériens** du sud Layon. Élevée 12 à 15 mois en **barriques de chêne français**, elle révèle fruits noirs mûrs, violette et nuances épicées. Structurée et taillée pour la garde, elle accompagne parfaitement **gibiers**, civets et viandes rouges en sauce.



Sol : Schisteux



Cépage : Cabernet Franc



Vue

Robe rouge rubis profonde, dense et soutenue, traduisant concentration et extraction longue du Cabernet Franc sur schistes.



Nez

Arômes de fruits rouges et noirs mûrs, groseille et framboise compotée, soutenus par des notes boisées, épicées et légèrement fumées.



Bouche

Attaque ample et structurée, tanins serrés mais mûrs, matière dense équilibrée par une tension minérale persistante.



75 CL

13,5 % VOL

Sulfites : 57 mg/L



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
14-16°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec gibiers, civets, daubes et viandes rouges en sauce, ce rouge de garde sublime les cuissons longues et les plats puissants.



Viandes rouges



Gibiers



Plats en sauce



À propos de la cuvée Foulque Nerra

Au sommet des rouges du **Château de Passavant**, **Foulque Nerra** incarne une interprétation ambitieuse de l'**Anjou-Villages** en **100% Cabernet Franc**, issue d'un vignoble conduit en **agriculture biologique** et certifié **biodynamie Demeter**.

Une cuvée d'exception enracinée dans l'Anjou

Un hommage à Foulques III d'Anjou

Le nom **Foulque Nerra** rend hommage à **Foulques III d'Anjou**, bâtisseur du château de Passavant au Xe siècle. Cette référence historique ne relève pas du simple symbole. Elle traduit une volonté stylistique : produire un vin structuré, dense, construit pour durer.

La cuvée n'est élaborée que lors de **millésimes jugés exceptionnels**. Ce choix renforce son statut de rouge emblématique, pensé pour la garde et la complexité.

Terroir de schistes et Cabernet Franc de sélection

L'appellation **Anjou-Villages** impose déjà un niveau supérieur d'exigence. Ici, le vin provient des **coteaux de Passavant-sur-Layon**, au sud du Layon, sur des **sols d'altération de schistes briovériens**.

Ces schistes apportent tension, profondeur et structure tannique. Le **Cabernet Franc**, cépage ligérien par excellence, exprime sur ce terroir une dimension plus concentrée et plus verticale.

La sélection parcellaire retient uniquement les meilleurs Cabernets du domaine. L'objectif est clair : obtenir maturité, densité et potentiel de garde.

Biodynamie et précision viticole

Agriculture biologique et certification Demeter

Le vignoble est conduit en **agriculture biologique** depuis plus de vingt ans et certifié **biodynamie Demeter** depuis 2011. Cette approche vise l'équilibre du sol et la vitalité de la vigne.

L'écosystème du domaine repose sur :

- Éco-pâturage par des brebis
- Ruches favorisant la biodiversité
- Agroforesterie et maintien des haies

Cette dynamique renforce l'expression du terroir et la pureté du fruit.

Vendanges manuelles et maturité phénolique

La récolte s'effectue **manuellement**, avec un tri strict. Seules les grappes parfaitement mûres sont conservées.

La recherche de **maturité phénolique** guide la date de vendange. Ce choix permet :

- Des tanins plus aboutis
- Une concentration aromatique élevée
- Une meilleure aptitude à l'élevage long

Cette exigence distingue nettement Foulque Nerra des cuvées plus accessibles de la gamme.



Vinification longue et élevage structurant

Macération de 20 à 30 jours

La vinification repose sur une **macération longue de 20 à 30 jours**. Cette extraction prolongée vise à capter couleur, matière et structure.

Le style recherché est assumé : un **vin très structuré, dense et extrait**, capable de traverser les années. L'extraction reste maîtrisée afin de préserver l'équilibre entre puissance et fraîcheur.

Le Cabernet Franc révèle ici une intensité rarement atteinte dans les expressions plus légères de la Loire.

Élevage de 12 à 15 mois en barriques

L'élevage dure **12 à 15 mois en barriques de chêne français de 250 litres**. Une partie des fûts est neuve, le reste compte un à cinq vins. Ce choix affine l'impact boisé.

Dans sa jeunesse, le vin peut afficher :

- Des notes boisées et épicées
- Un registre fumé ou grillé
- Une structure tannique affirmée

Avec le temps, l'élevage s'intègre. Les arômes de fruits rouges et noirs compotés prennent le dessus.

La production récente atteint environ **600 bouteilles par an**, ce qui confère à la cuvée un statut confidentiel.

Profil sensoriel et évolution dans le temps

Intensité aromatique et profondeur

La robe se présente en **rouge rubis profond**, soutenue et dense.

Le nez révèle des **fruits rouges et noirs mûrs**, groseille et framboise, parfois compotées. Une nuance florale de violette peut apparaître. L'élevage apporte des touches épicées, boisées et fumées.

La bouche s'ouvre sur une attaque ample. La matière est pleine, structurée, soutenue par des tanins serrés mais mûrs. Une trame minérale issue des schistes maintient la tension.

Dans les premières années, le bois domine parfois. Après six à huit ans, l'ensemble gagne en harmonie, en complexité et en nuances giboyeuses. Le potentiel de garde atteint généralement **8 à 12 ans**, voire davantage selon le millésime.

Accords gastronomiques et service

Un rouge pour cuisines puissantes

Foulque Nerra accompagne des plats à la hauteur de sa structure. Il s'accorde particulièrement avec :

- Gibiers comme chevreuil ou sanglier
- Viandes rouges en sauce, civets et daubes
- Rôtis d'agneau ou cuissons longues

Il ne vise pas la légèreté. Il magnifie les textures fondantes et les sauces concentrées.



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou Villages

Température et aération

La température idéale se situe entre **14 et 16 °C**. Un **carafage d'environ trois heures** est recommandé. Cette aération ouvre la palette aromatique et assouplit la trame tannique.

Servi trop jeune sans oxygénation, le vin peut sembler austère. Avec le temps et l'air, il révèle toute sa complexité.

Reconnaissance et positionnement

Références critiques

Plusieurs millésimes ont été cités dans le **Guide Hachette des Vins**, confirmant la constance qualitative en **Anjou-Villages**. Les commentaires soulignent un élevage marqué dans la jeunesse et une meilleure intégration avec le temps.

La **Revue du Vin de France** évoque un vin dense et fumé qui s'affine à maturité, confirmant son aptitude à évoluer favorablement.

Une signature de garde en Anjou

Dans la gamme rouge du domaine, Foulque Nerra se positionne clairement comme la cuvée de garde. Face à l'Anjou rouge plus fruité et immédiat, elle affirme un style plus structuré, plus concentré, orienté vers la profondeur.

Ce **Cabernet Franc biodynamique sur schistes briovériens** illustre la capacité de l'Anjou-Villages à produire des rouges puissants, complexes et taillés pour le temps.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio