

Cuvée Jarret de Montchenin



VIN BLANC SEC

Cette cuvée d'**AOC Anjou blanc** exprime le **Chenin Blanc** sur **schistes briovériens** à la source du Layon. Fermentée et élevée **12 à 15 mois en barriques**, elle gagne en **ampleur**, avec tension minérale et finale saline. Nez de **poire**, **coing** et **brioche**, bouche soyeuse, parfaite sur **poissons en sauce** ou **volaille à la crème**.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin



Vue

Robe jaune clair aux reflets dorés, brillante et limpide. La densité visuelle annonce une matière généreuse et un élevage maîtrisé, sans lourdeur.



Nez

Arômes de poire mûre, coing et pomme compotée. Notes de brioche, beurre frais et miel léger. Fond minéral discret évoquant la pierre chaude.



Bouche

Attaque ample et soyeuse. Texture enveloppante soutenue par une acidité vive. Finale longue, saline et légèrement fumée, typique des schistes du Haut-Layon.



75 CL

13,5 % VOL

Sulfites : 19 mg/L



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
12°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec poissons nobles en sauce, volaille fermière à la crème ou comté affiné. Convient aussi à une cuisine ligérienne raffinée.



Poissons



Volailles blanches



Plats Végétariens



Fromages

À propos de la cuvée Jarret de Montchenin

Issu du **Château de Passavant**, domaine familial du **Haut-Layon** conduit en **agriculture biologique** depuis 1998 et en **biodynamie certifiée Demeter** depuis 2011, **Jarret de Montchenin** incarne l'expression la plus ambitieuse des **Anjou blancs secs** du domaine.

Ce **100 % Chenin Blanc** provient d'un terroir schisteux identifié parmi les futurs **crus d'Anjou blanc**, au sein du secteur de **Montchenin**, à la source du Layon. Cette sélection parcellaire issue d'**altérations de schistes briovériens** donne naissance à un **Anjou blanc sec de terroir**, structuré, minéral et taillé pour la garde, fermenté puis élevé longuement en **barriques de chêne français**.

Jarret de Montchenin, l'expression d'un cru schisteux du Haut-Layon

Une cuvée de sommet au sein de la gamme

Jarret de Montchenin représente le sommet des **Anjou blancs secs** du domaine. Plus ambitieuse et plus boisée que l'Anjou blanc « domaine », elle assume un style structuré, ample et taillé pour le vieillissement.

Son nom renvoie à un lieu-dit précis du secteur de **Montchenin**, cru pressenti pour structurer l'appellation. Cette sélection parcellaire repose sur des **vieilles vignes de Chenin**, implantées sur des **schistes briovériens** d'altération.

Chaque millésime traduit une volonté claire : produire un **vin blanc de terroir**, capable de rivaliser avec les grandes expressions ligériennes du cépage.

Montchenin, un terroir de schistes à forte identité

Le secteur de **Montchenin** couvre environ 63 hectares. Il se situe à la **source du Layon**, dans le sud de l'Anjou. Les sols sont essentiellement composés de **schistes**, roche fissurée et drainante, idéale pour le **Chenin sec**.

Le **Jarret** occupe un coteau bien exposé au midi. Cette orientation favorise une maturation régulière tout en conservant l'acidité naturelle du cépage. La combinaison altitude, exposition et sol schisteux génère :

- Une **minéralité marquée**, souvent pierreuse ou légèrement fumée
- Une **tension acide structurante**
- Une profondeur aromatique durable

Ce terroir explique la capacité de garde et la complexité progressive du vin.

Agriculture biodynamique et sélection parcellaire exigeante

Viticulture biologique et biodynamique Demeter

Le domaine est certifié **AB** depuis 1998 et **Demeter** depuis 2011. **Jarret de Montchenin** figure explicitement parmi les cuvées **Anjou blanc Demeter** sur plusieurs millésimes récents.

Les pratiques culturales visent l'équilibre naturel de la vigne. Les sols sont travaillés sans herbicides. Les rendements restent modérés. L'objectif n'est pas la puissance, mais la concentration et l'expression du terroir.

La biodynamie favorise une maturation homogène et une meilleure résistance naturelle de la vigne. Cette approche renforce la précision aromatique et la vitalité du vin.

Vendanges manuelles et tri rigoureux

La récolte s'effectue entièrement à la main. Chaque grappe est triée afin de ne conserver que les raisins parfaitement mûrs.

Cette exigence qualitative permet :



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou

- Une sélection fine des meilleures baies
- Une maîtrise du potentiel alcoolique
- Une conservation optimale de l'acidité naturelle

Le Chenin récolté présente ainsi une maturité équilibrée, essentielle pour produire un **Anjou blanc sec structuré mais harmonieux**.

Fermentation en barrique et élevage long sur lies

Vinification en fûts de chêne français

La **fermentation alcoolique en barriques de chêne français** structure le vin dès l'origine. Ce choix technique renforce la densité aromatique, développe la texture et installe une architecture propice au vieillissement. L'élevage sous bois n'est pas décoratif ; il sert la profondeur du **Chenin sec sur schistes** et amplifie son potentiel de complexité.

Élevage de 12 à 15 mois et potentiel de garde

L'élevage dure environ **12 à 15 mois en barriques de chêne français**, avec un travail sur lies favorisant le volume et la précision. Cette durée prolonge la tension naturelle du cépage tout en construisant une matière ample et structurée. Le vin gagne en intégration, en longueur et en capacité de garde.

Les millésimes anciens montrent une remarquable évolution. Le 2014, noté **95/100 par Decanter**, bénéficie d'une fenêtre de dégustation estimée jusqu'à plus de dix ans après vendange.

Le style associe richesse et tension. L'acidité naturelle du Chenin garantit la fraîcheur. Le terroir schisteux prolonge la finale. Sur les grands millésimes, le potentiel atteint **10 à 15 ans**, parfois davantage en cave idéale.

Profil sensoriel et accords gastronomiques

Un Chenin ample, complexe et minéral

Au nez, le vin révèle des **fruits blancs mûrs**, des notes de **poire**, de **coing** et parfois de tarte aux fruits. L'élevage apporte des nuances de **beurre**, de **brioche** et de miel discret. Une trame légèrement fumée et pierreuse rappelle le caractère des **schistes briovériens**.

L'élevage apporte des touches de **beurre**, **brioche** et **miel léger**. Une nuance végétale fine, parfois herbacée, rappelle le terroir schisteux. En bouche, la texture est ample. Le vin déploie du gras tout en conservant une **acidité structurante typique du Chenin ligérien**.

La finale reste longue, salivante et minérale.

Accords mets-vins de haute gastronomie

Sa structure ample et sa tension minérale appellent une cuisine précise. Il accompagne idéalement un **poisson grillé**, une **volaille crémée** ou des préparations aux **morilles**. Sa richesse maîtrisée supporte également des sauces beurrées et des textures crémeuses.

Servir idéalement entre **10 et 12 °C**. Une légère aération en carafe profite aux millésimes jeunes.

Distinctions et reconnaissance internationale

Récompenses marquantes

Le millésime 2001 a obtenu **2 étoiles au Guide Hachette**, mention « vin remarquable ». Le 2014 a été noté **95/100 par Decanter**, meilleure note parmi les AOC Anjou blancs du panel concerné.

Plusieurs dégustations à l'aveugle ont placé cette cuvée en tête face à d'autres **Chenins secs ligériens**.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou

Une référence parmi les Anjou blancs de cru

Les professionnels soulignent régulièrement son statut de **cuvée de terroir emblématique du cru Montchenin**. Son positionnement tarifaire, autour de 20 à 25 €, confirme son rang dans la hiérarchie des **Anjou blancs secs haut de gamme**.

Jarret de Montchenin s'impose ainsi comme une référence contemporaine du **Chenin biodynamique de Loire**, alliant puissance, précision et longévité.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio