

Cuvée Les Greffiers

LIQUOREUX

La cuvée **Les Greffiers**, en **AOC Coteaux du Layon**, naît de **chenin blanc** sur **schistes verts** avec **derniers tris botrytisés**. Cette cuvée **biodynamique** élevée en **cuve inox** développe **abricot confit, miel, pâte de fruits** et nuances briochées. Portée par une **acidité vive**, elle accompagne **foie gras, fromages persillés** et desserts aux **fruits jaunes**.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin



Vue

Robe or profond aux reflets ambrés. Brillance intense et texture visuelle dense, annonçant une forte concentration et une maturité avancée des raisins botrytisés.



Nez

Arômes puissants d'abricot confit, de pêche rôtie et de miel d'acacia. Évolutions vers fruits secs, marmelade et nuances briochées avec l'âge.



Bouche

Attaque liquoreuse et ample. Sucre généreux parfaitement équilibré par l'acidité vive du chenin. Finale longue, zestée et salivante.



75 CL

10,5 % VOL

Sulfites : 155
mg/L



**Gamme de
prix**
20 à 30 €



**Température
de service**
9°C



**Potentiel de
garde**
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Superbe compagnon du foie gras, des fromages bleus et des desserts aux fruits jaunes. Idéal aussi sur une cuisine sucrée-salée délicatement épicée.



Apéritif



Canard



Fromages



À propos de la cuvée Les Greffiers

Issu du **Château de Passavant**, domaine emblématique de **Passavant-sur-Layon** conduit en **agriculture biologique et biodynamique (Demeter)**, **Les Greffiers** incarne l'expression la plus concentrée du **chenin blanc** en **AOC Coteaux du Layon**.

Cette cuvée rare, produite uniquement dans les **grands millésimes**, s'impose comme une véritable **sélection de derniers tris**, positionnée au sommet de la gamme liquoreuse du domaine.

Une sélection confidentielle du Haut-Layon

Une cuvée de grands millésimes

Les Greffiers ne naît que lorsque les conditions climatiques permettent une **botrytisation parfaite** et une concentration exceptionnelle des baies. Le domaine choisit alors d'isoler les lots les plus riches issus des **derniers passages dans les vignes**, parfois désignés comme « **Derniers Tris** ».

Cette exigence explique la rareté de la cuvée. Elle n'est pas produite chaque année. Elle s'inscrit dans une logique de **vin de gastronomie** et de **grande garde**, clairement distincte du Coteaux du Layon « classique » du domaine.

Chenin blanc sur schistes verts du Layon

L'appellation **Coteaux du Layon** impose le **100 % chenin blanc**, cépage ligérien réputé pour sa **tension naturelle**, son **acidité structurante** et sa capacité à exprimer la **pourriture noble (Botrytis cinerea)**.

Les parcelles du domaine reposent sur des **schistes verts altérés**, complétés par des sols **limono-sablo-argileux** et des substrats **graphiteux et gréseux**. Ce terroir schisteux du **Haut-Layon** favorise :

- Une excellente maturation des raisins
- Une concentration aromatique intense
- Une minéralité subtile qui équilibre la sucrosité

Le microclimat de vallée, alternant **brumes matinales** et **après-midi ensoleillés**, permet une installation progressive du botrytis et une concentration optimale des sucres.

Biodynamie et précision des tris

Une viticulture biologique et Demeter

Le vignoble du Château de Passavant est conduit en **bio depuis 1998** et certifié **biodynamique Demeter depuis 2011**. La cuvée **Les Greffiers** s'inscrit pleinement dans cette approche.

Aucun herbicide ni engrais chimique n'est utilisé. Le domaine privilégie :

- Le **travail des sols** et l'enherbement maîtrisé
- L'**écopâturage** et la biodiversité (ruches, haies)
- Une observation fine du cycle végétatif

Cette viticulture vivante renforce la pureté d'expression du **chenin sur schistes** et contribue à la précision aromatique du vin.

Vendanges manuelles et tris successifs

La récolte s'effectue **manuellement par tris successifs**, avec une **botrytisation supérieure à 50 %**. Cette concentration avancée confère au vin son caractère liquoreux affirmé et sa profondeur aromatique.

Pour **Les Greffiers**, la sélection atteint un niveau extrême. Les derniers tris concentrent des raisins fortement déshydratés, riches en



sucres et en composés aromatiques. Ce travail minutieux explique le caractère plus **liqueureux**, plus dense et plus complexe que la cuvée générique du domaine.

Vinification lente et élevage de pureté

Fermentation sur moûts concentrés

Après pressurage doux, les moûts riches en sucre fermentent lentement en **cuves inox**. Ce choix technique vise à préserver la **pureté du fruit**, la fraîcheur et la précision aromatique.

La fermentation peut s'interrompre naturellement lorsque les levures atteignent leur seuil de tolérance alcoolique, laissant un **sucré résiduel important**. Le domaine adopte une approche mesurée des sulfites, cohérente avec sa philosophie biodynamique.

Élevage en barriques et mise en bouteille

La vinification des **Greffiers** se déroule en **barriques de chêne français**, selon une approche parcellaire distincte. Les moûts riches issus de **tris successifs fortement botrytisés (50 % et plus)** fermentent lentement en bois. Ce choix renforce la complexité aromatique, affine la texture et structure naturellement la matière liqueureuse.

L'élevage se poursuit **12 à 15 mois en barriques de chêne français**, permettant une micro-oxygénation progressive et un enrichissement subtil du profil aromatique. Le bois soutient la concentration naturelle du **chenin liqueureux**, sans masquer l'identité du terroir de **schistes verts**. L'équilibre final repose sur la tension acide et la précision de l'élevage.

Expression sensorielle et harmonie gastronomique

Une robe dorée et un bouquet complexe

Dans le verre, **Les Greffiers** dévoile une robe **or profond**, parfois ambrée avec l'âge. Le nez s'ouvre sur une palette riche : **abricot confit, pêche mûre, ananas rôti, miel d'acacia, pâte de coing**, raisins secs et nuances briochées.

À maturité avancée, apparaissent des notes de **fruits secs, marmelade, caramel clair, thé noir et épices douces**. L'évolution aromatique reste dynamique grâce à l'acidité du chenin.

Une bouche liqueureuse portée par la tension

La bouche affiche une **douceur marquée**, portée par environ **111 g/L de sucre résiduel**, parfaitement équilibrée par une **acidité totale de 5 g/L**. Avec un degré mesuré autour de **10,5 % vol**, le vin conserve fraîcheur et allonge. La finale s'étire longuement, saline et zestée, évitant toute lourdeur malgré la richesse.

Ce contraste entre **sucrosité intense** et **tension minérale** confère au vin une grande élégance et évite toute sensation sirupeuse.

Accords mets-vins raffinés

La richesse aromatique de **Les Greffiers** ouvre de nombreuses perspectives gastronomiques :

- **Foie gras mi-cuit** ou poêlé, chutney d'abricot ou de figue
- **Fromages persillés** comme Roquefort ou Fourme d'Ambert
- Desserts aux **fruits jaunes**, crème citronnée, pâtisseries briochées

Il accompagne également des cuisines sucrées-salées, comme un **tajine d'agneau aux abricots** ou un curry doux.

Servir idéalement entre **8 et 12 °C**, selon l'accord choisi.

Réputation et potentiel de garde



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Coteaux du Layon

Une longévité remarquable

Plusieurs millésimes anciens attestent d'une **capacité de vieillissement exceptionnelle**. Les bouteilles de 1996 montrent encore fraîcheur et complexité après plus de vingt ans.

Les dégustations professionnelles soulignent un potentiel de garde de **15 à 30 ans**, voire davantage sur les millésimes majeurs. Avec le temps, le vin développe des arômes de **fruits secs, miel sombre, épices et notes légèrement rancio**.

Une cuvée recherchée

Aujourd'hui, **Les Greffiers** apparaît souvent en rupture de stock au domaine. Les amateurs la retrouvent principalement chez des cavistes spécialisés Loire ou lors de ventes aux enchères.

Son positionnement tarifaire supérieur à la cuvée générique confirme son statut de **sélection parcellaire liqueuse** et de vin de collection.

En définitive, **Coteaux du Layon - Les Greffiers** représente l'expression la plus aboutie du **chenin botrytisé en biodynamie** sur les **schistes verts du Haut-Layon**. Riche, concentrée, mais toujours portée par la tension minérale, cette cuvée rare incarne un grand vin liqueux ligérien de gastronomie et de très longue garde.

Château de Passavant

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

Vignerons Bio