

# Cuvée Penser Nature Le Cabernet Sauvignon



## VIN ROUGE

La cuvée **Vin de France 100% Cabernet Sauvignon** issue de **schistes verts** révèle une expression ligérienne précise et vibrante. Elle séduit par ses **arômes intenses de fruits rouges et noirs frais** et sa **structure caractéristique des Cabernets**. Vinifiée en **macération carbonique**, élevée en cuve, elle accompagne idéalement les **viandes rouges**.



**Sol** : Schisteux



**Cépage** : Cabernet Sauvignon



**Élevage / vinification** : Cuve inox



**Sans sulfites ajoutés**



## Vue

Robe dense et profonde, rouge soutenu aux reflets intenses. La concentration visuelle traduit la maturité maîtrisée du Cabernet Sauvignon et une extraction précise.



## Nez

Arômes intenses de fruits rouges et noirs frais, cassis et mûre dominant. La macération carbonique apporte éclat aromatique et pureté variétale.



## Bouche

Structure caractéristique des Cabernets, tanins présents mais souples. L'équilibre repose sur la fraîcheur, le fruit et un degré modéré de 11% vol.



75 CL

11 % VOL

Sulfites : 10 mg/L



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
12°C



**Potentiels de garde**  
0 à 2 ans,  
Consommation  
immédiate

## Accords mets et vin

Idéal avec des viandes rouges grillées, magret de canard ou plats mijotés légers. Sa fraîcheur accompagne aussi une cuisine végétarienne épicée et structurée.



**Viandes rouges**



**Canard**



**Plats en sauce**



**Plats Végétariens**

# À propos de la cuvée Penser Nature Le Cabernet Sauvignon

Issu du **Château de Passavant**, domaine familial du **Haut-Layon** conduit en **agriculture biologique** et en **biodynamie certifiée Demeter**, ce **Vin de France rouge 100% Cabernet Sauvignon** exprime une lecture libre et engagée du cépage ligérien.

## L'expression libre d'un Cabernet Sauvignon en Vin de France

### Une cuvée de cépage assumée, hors AOC

Avec **Penser Nature Le Cabernet Sauvignon**, le domaine choisit la liberté du **Vin de France (VDF)** pour valoriser pleinement le **Cabernet Sauvignon** sans contrainte d'appellation. Ce positionnement hors AOC permet une approche plus directe du fruit et du style.

La cuvée s'inscrit dans la gamme "**Penser Nature**", dédiée aux vins de cépage peu interventionnistes. Elle revendique une identité claire : un **Cabernet Sauvignon ligérien**, issu de raisins cultivés en **biodynamie**, vinifié avec un minimum d'intrants.

Le millésime 2023 affiche **11% vol.**, un degré modéré qui souligne une recherche d'équilibre et de fraîcheur. Cette modération alcoolique distingue la cuvée de nombreux Cabernets plus solaires.

### Un terroir de schistes verts du Haut-Layon

Les vignes s'enracinent sur des sols d'**altération de schistes verts**, typiques du sud de l'Anjou. Ces substrats schisteux favorisent :

- Une bonne régulation hydrique,
- Une maturité progressive,
- Une expression aromatique précise.

Le **Haut-Layon**, zone méridionale du **Val de Loire**, bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique. Les amplitudes thermiques modérées préservent l'acidité naturelle du cépage. Ainsi, le vin conjugue **structure cabernet** et **fraîcheur ligérienne**.

## Une viticulture biodynamique cohérente

### Des pratiques certifiées Demeter

Le vignoble est conduit en **agriculture biologique** depuis la fin des années 1990 et en **biodynamie certifiée Demeter** depuis plus d'une décennie. La cuvée est officiellement référencée comme **vin rouge VDF certifié Demeter**.

Cette approche favorise la vitalité des sols, la biodiversité et la résilience naturelle de la vigne. L'objectif reste constant : produire un raisin sain, équilibré, capable de fermenter sans correction technique.

Le Cabernet Sauvignon destiné à cette cuvée bénéficie d'un suivi attentif de la maturité phénolique. La recherche porte sur la qualité des tanins plutôt que sur la concentration.

### Récolte manuelle et sélection

Contrairement à d'autres rouges du domaine, la fiche technique 2023 mentionne une **récolte manuelle**. Ce choix renforce la précision du tri et limite l'oxydation précoce.

La vendange manuelle permet :

- Une sélection plus fine des grappes,
- Une intégrité des baies préservée,
- Une adaptation précise au profil du millésime.

Ce soin à la récolte s'inscrit dans la logique "nature" de la gamme. La qualité du raisin conditionne ici toute la réussite de la vinification sans soufre ajouté.



## Une vinification naturelle en macération carbonique

### 10 jours de macération carbonique

Le vin est élaboré avec **10 jours de macération carbonique**. Cette technique, souvent associée aux vins de fruit et de fraîcheur, apporte une signature aromatique spécifique.

La macération carbonique favorise :

- Des arômes intenses de **fruits rouges et noirs frais**,
- Une texture souple,
- Une expression variétale immédiate.

Sur un **Cabernet Sauvignon**, cépage naturellement structuré, cette méthode adoucit la perception tannique tout en conservant la colonne vertébrale du vin.

### Sans soufre ajouté et élevage court en cuve

Le **Cabernet Sauvignon** est un **vin sans soufre ajouté**. L'analyse indique un **SO<sub>2</sub> total <20 mg/L**, seuil correspondant au soufre naturellement présent lors de la fermentation. Ce choix impose une grande rigueur sanitaire. La pureté du fruit devient centrale.

L'**élevage de 4 à 6 mois en cuve** privilégie la netteté aromatique. L'absence de bois évite toute domination vanillée ou toastée. Le vin conserve ainsi sa tension et sa lisibilité variétale. L'**acidité totale de 2,33 g/L** confirme un profil équilibré, soutenu par la fraîcheur naturelle du terroir schisteux.

## Lecture sensorielle et potentiel gastronomique

### Une structure cabernet tempérée par la fraîcheur

La robe se montre **dense et profonde**. La couleur traduit une bonne extraction, malgré la vinification douce.

Le nez révèle des **arômes intenses de fruits rouges et noirs frais**. On perçoit la mûre, le cassis et la cerise noire. La macération carbonique apporte une dimension gourmande.

En bouche, la **structure caractéristique des Cabernets** s'exprime clairement. Les tanins encadrent le fruit sans dureté. La vinification permet de maintenir une **certaine fraîcheur**, ce qui dynamise la finale.

Le faible degré alcoolique renforce la digestibilité. Le vin gagne en précision et en buvabilité.

### Accords mets-vins et service

La fiche technique recommande un accord avec les **viandes rouges**. Ce choix s'impose naturellement compte tenu de la structure tannique.

On peut également envisager :

- Une bavette grillée aux échalotes,
- Un magret de canard rosé,
- Une cuisine végétarienne épicée à base de lentilles et champignons.

Servir entre 14 et 16°C. Une légère aération améliore l'expression aromatique, surtout sur un vin sans soufre ajouté.

## Une reconnaissance dans la mouvance des vins naturels



DOMAINE  
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE  
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE  
Vallée de la Loire



AOC / AOP  
Anjou

## Positionnement et singularité

Cette cuvée s'inscrit dans le courant des **vins naturels certifiés biodynamiques**, avec un parti pris clair : **Cabernet Sauvignon, macération carbonique, sans soufre ajouté, élevage court en cuve.**

Le choix du **Vin de France** renforce la liberté stylistique. Le domaine privilégie l'identité du cépage et la sincérité du fruit.

## Une vision du vigneron

À travers Penser Nature, le message reste cohérent : produire un vin vivant, issu d'un **terroir schisteux du Haut-Layon**, cultivé en **biodynamie Demeter**, vinifié sans artifice.

Ce Cabernet Sauvignon démontre qu'un cépage souvent associé à des profils puissants peut aussi offrir finesse et fraîcheur lorsqu'il est travaillé avec précision.

Il s'adresse aux amateurs de **vins de Loire engagés**, de **Cabernet Sauvignon nature**, et aux professionnels recherchant un rouge structuré mais accessible.

### Château de Passavant

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

**Vignerons Bio**