

# Cuvée Penser Nature Le Grolleau noir



## VIN ROUGE

La cuvée **Penser Nature Le Grolleau Noir**, issue des **coteaux d'Anjou** sur **sables et graves**, exprime pleinement le **Grolleau Noir**. Cette cuvée vinifiée en **macération carbonique**, élevée en **cuve inox** sans bois, privilégie fruit et fraîcheur. Son profil **fruité et poivré** accompagne idéalement **charcuteries, volailles grillées** et apéritifs conviviaux.



**Sol** : Graves



**Cépage** : Grolleau



**Élevage / vinification** : Cuve inox



**Sans sulfites ajoutés**



### Vue

Robe rouge profond, limpide, brillante. La teinte surprend pour un vin léger et annonce une belle concentration aromatique sans lourdeur.



### Nez

Arômes nets de fruits noirs croquants, de poivre vert et d'épices douces. L'ensemble reste frais, expressif et typiquement ligérien.



### Bouche

Attaque vive et sèche, texture fluide, tanins fins. La bouche dévoile un fruit pur, soutenu par une acidité rafraîchissante et une finale gourmande.



75 CL

13 % VOL

Sulfites : 10 mg/L



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
12°C



**Potentiel de garde**  
0 à 2 ans

## Accords mets et vin

Idéal avec charcuteries artisanales, volailles grillées, barbecue ou fromages doux. À servir légèrement frais pour sublimer sa fraîcheur et sa buvabilité.



Charcuteries



Viandes rouges



Viandes blanches



Volailles blanches



Fromages



# À propos de la cuvée Penser Nature Le Grolleau noir

Au cœur du vignoble d'**Anjou**, le **Château de Passavant**, domaine historique du **Val de Loire**, cultive cette cuvée dans un esprit résolument **biologique** et **biodynamique**.

## L'expression libre d'un Grolleau Noir d'Anjou

### Une cuvée manifeste autour du Grolleau Noir

**Penser Nature Le Grolleau Noir** affirme une identité claire : révéler la pureté du **Grolleau Noir**, cépage ligérien emblématique, dans une lecture **vin nature** assumée. Le nom même de la cuvée traduit cette philosophie. Il s'agit de penser le vin comme un prolongement direct du raisin et du sol.

Ce vin rouge léger privilégie la **buvabilité**, le **fruit frais** et la sincérité aromatique. La recherche d'intervention minimale guide chaque étape. Le domaine met en avant une vinification **sans sulfite ajouté**, avec un **SO<sub>2</sub> total inférieur à 20 mg/L** selon la fiche technique 2024.

L'objectif reste limpide : proposer un **vin rouge nature d'Anjou**, accessible, vibrant, immédiatement expressif.

### Terroir d'Anjou : sables, graves et fraîcheur ligérienne

La cuvée provient de parcelles situées sur les **coteaux du Layon**, au sein de l'aire d'**Anjou**. Les vignes s'enracinent dans des **sols de sables et graves**, favorisant le drainage et la finesse d'expression.

Ces sols légers limitent naturellement la vigueur. Ils accentuent la dimension fruitée du **Grolleau Noir** et renforcent la tension naturelle du vin. Le climat ligérien, tempéré, préserve l'acidité. Cette fraîcheur structure le profil final.

Selon les millésimes et les marchés, la cuvée a été commercialisée en **AOP Anjou** ou en **Vin de France**. Ce choix reflète parfois une volonté stylistique plus libre. Dans les deux cas, l'identité ligérienne demeure évidente.

## Culture biologique et sélection exigeante

### Agriculture biologique certifiée et biodynamie Demeter

Le vignoble bénéficie d'une **certification biologique depuis 2001**. Il suit également les principes de la **biodynamie**, avec certification **Demeter**. Cette double exigence renforce la cohérence du projet.

Les pratiques viticoles s'articulent autour de leviers précis :

- **Taille courte en coursons** pour maîtriser la vigueur
- **Enherbement maîtrisé** entre les rangs
- **Éclaircissage des grappes** afin de modérer les rendements

Les rendements restent volontairement contenus. Cette approche concentre les arômes et affine la structure. Elle soutient l'expression variétale du **Grolleau Noir** sans recherche d'extraction excessive.

### Vendanges manuelles et tri qualitatif

La récolte s'effectue exclusivement en **vendanges manuelles**. Ce choix garantit une sélection précise des grappes. Il préserve l'intégrité des baies destinées à la **macération carbonique en grappe entière**.

La date de vendange varie selon la maturité phénolique. Le domaine recherche un équilibre entre **fraîcheur**, **acidité naturelle** et **fruit noir mûr**. Le degré alcoolique fluctue ainsi selon les années, généralement entre **11,5 % et 13,5 % vol.**. La fiche 2024 mentionne **11 % vol.**



Ce calibrage évite la surmaturité. Il préserve le style léger et digeste voulu.

## Macération carbonique et élevage court en cuve

### Vinification nature en grappe entière

La vinification repose sur une **macération carbonique intégrale ou majoritaire**, en **grappe entière**, sans ajout de sulfites. Cette technique favorise l'expression aromatique primaire. Elle intensifie les notes de **fruits noirs croquants** et d'**épices**.

Les fermentations se déroulent en **cuves inox**. Le domaine privilégie les **levures indigènes**. L'intervention reste minimale. L'extraction demeure douce. Les tanins restent fins.

Ce choix technique explique la **faible structure tannique**. Le vin gagne en fluidité. Il assume un profil « glou-glou » qualitatif, sans lourdeur.

### Élevage en cuve inox et précision aromatique

L'élevage se poursuit en **cuve inox pendant environ 4 à 6 mois**. Aucun passage en bois n'intervient. Ce parti pris évite toute marque aromatique externe.

Le vin conserve ainsi :

- La netteté du **fruit noir**
- La fraîcheur naturelle du cépage
- La tension propre aux sols sableux

La mise en bouteille intervient rapidement. La cuvée vise la jeunesse. Elle se consomme idéalement dans les **2 à 3 ans** suivant la récolte, même si certains millésimes équilibrés peuvent évoluer jusqu'à **4 ou 5 ans**.

## Un rouge ligérien digeste et épicé

### Un profil sensoriel centré sur le fruit et le poivre

Dans le verre, la robe affiche un **rouge profond**, étonnant pour un vin de cette légèreté.

Le nez révèle une aromatique intense. On perçoit des **fruits noirs frais**, des notes de **poivre vert**, parfois une touche épicée caractéristique du **Grolleau Noir**. Certaines dégustations évoquent également des nuances subtiles de cire.

En bouche, l'attaque se montre **sèche et légèrement acidulée**. La trame reste fluide. Les tanins s'effacent rapidement. L'acidité, bien intégrée, dynamise l'ensemble. La finale met en avant le fruit pur et une sensation désaltérante.

La température de service idéale se situe autour de **12-14 °C**. Servi légèrement rafraîchi, il gagne en précision et en énergie.

### Accords conviviaux et cuisine de partage

Ce **vin rouge nature d'Anjou** accompagne parfaitement une cuisine simple et sincère. Sa structure légère s'accorde avec :

- **Charcuteries artisanales et planches apéritives**
- **Volailles grillées, porc, barbecue estival**
- **Fromages de vache à pâte molle**

Il convient aussi à un **pique-nique**, une cuisine de bistrot ou des tapas. Son acidité naturelle équilibre le gras. Sa fraîcheur évite toute sensation d'alourdissement.



DOMAINE  
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE  
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE  
Vallée de la Loire



AOC / AOP  
Anjou

## Une cuvée identitaire dans la gamme Penser Nature

### Un positionnement clair dans l'univers des vins nature

La ligne **Penser Nature** traduit une volonté de cohérence globale. Elle associe **cépages ligériens, culture biologique, biodynamie, macération carbonique** et **absence de sulfites ajoutés**.

Avec ce **100 % Grolleau Noir**, le domaine valorise un cépage longtemps considéré comme secondaire. Il lui redonne ses lettres de noblesse. Il démontre son potentiel en rouge léger de caractère.

La cuvée incarne un style recherché par les amateurs de **vins naturels de Loire** : fruité, digestible, sincère, peu tannique.

### Un vin de plaisir immédiat et d'expression territoriale

Penser Nature Le Grolleau Noir ne cherche pas la puissance. Il revendique la franchise. Il propose une lecture contemporaine du **Grolleau d'Anjou**, en phase avec une consommation plus responsable.

Son acidité totale mesurée à **2,63 g/L** souligne cette recherche d'équilibre. L'absence de bois et le faible niveau de **SO<sub>2</sub>** renforcent la lisibilité aromatique.

Cette cuvée s'adresse autant aux amateurs avertis qu'aux néophytes curieux de découvrir un **vin rouge bio et biodynamique du Val de Loire** dans sa version la plus libre.

#### 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**