SAUMUR-CHAMPIGNY

BONNEVAUX

2025



Les Bonnevaux tiennent leur nom de « bonneval », la bonne vallée : une terre réputée riche et fertile, l'un des grands lieudits historiques de Varrains, sur le plateau autour duquel le village s'est construit.

La cuvée réunit notre clos des Bonnevaux et les parcelles voisines des Dares Maurice et des Terrages : des sols argilo-calcaires profonds et complexes, semés de graviers et de pierres, sur la craie verte du Turonien.

LE VIN

RÉCOLTE	Vendange 100 % manuelle, tri à la vigne et à la cave
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
VINIFICATION	Fermentation en cuve inox thermorégulée, sans intrant
ÉLEVAGE	Cuve béton et barriques usagées
FILTRATION	Non filtré, non collé
DEGRÉ	13,5 % vol.
SUCRE RÉSIDUEL	< 2 g/l
SO_2 TOTAL	18 mg/l
GARDE	7 ans

Conduit jusqu'en 2020 par une famille vigneronne établie à Varrains depuis 1784, le Clos Maurice se réinvente depuis, année après année, avec des choix assumés qui apportent la modernité dans un respect profond des terroirs. Le domaine compte 20,22 hectares (19,36 ha de Cabernet Franc et 86 a de Chenin) : plusieurs clos historiques, et des terres concentrées parmi les plus beaux terroirs comme les Bonnevaux ou les Poyeux.

Le millésime 2025 marque une nouvelle étape : une vinification affinée, une équipe renforcée. Élise Douaud, directrice technique arrivée en cours d'élevage, incarne désormais pleinement le domaine et inscrit ce cap dans la durée ; Lionel Gauby, qui a engagé ce tournant, l'accompagne toujours de son conseil.

Ici, le vin se fait d'abord dans la vigne, au rythme des cycles naturels, sur des sols vivants, une biodiversité entretenue, une conduite qui observe avant d'intervenir. Au chai, la même retenue, avec des levures indigènes, sans collage, et un soufre réduit autant que la recherche permanente de pureté et de précision le permet.

CERTIFICATIONS : demeter

CLOS MAURICE

15 GRAND RUE, 49400 VARRAINS • 02 41 50 59 79 • CONTACT@CLOS-MAURICE.FR