SAUMUR-CHAMPIGNY

FERNANDE

2025



Fernande est un petit clos d'un hectare et quart au cœur des Bonnevaux, planté de vieilles vignes de Cabernet Franc. Le haut du clos ne compte que trente centimètres de terre sur la roche : la vigueur y est faible, les rendements contenus, les raisins petits, denses et concentrés.

Ce clos appartenait à Fernande Gasnault, qui le confia à la famille Hardouin, vignerons à Varrains depuis 1784, et légua le fruit de la vente aux écoles du village. La vigne, elle, a gardé son prénom.

LE VIN

RÉCOLTE	Vendange 100 % manuelle, tri à la vigne et à la cave
ÂGE MOYEN DES VIGNES	80 ans
VINIFICATION	Partiellement en vendange entière, peu interventionniste, sans intrant
ÉLEVAGE	10 mois en vieux foudres et demi-muids, sélection des meilleurs fûts du clos
FILTRATION	Non filtré, non collé
DEGRÉ	13,5 % vol.
SUCRE RÉSIDUEL	< 1 g/l
SO_2 TOTAL	20 mg/l
GARDE	10 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