SAUMUR-CHAMPIGNY

LES POURPRIS

2025



En vieux français, un pourpris est un clos, un enclos. La cuvée porte ce nom car elle est issue de plusieurs clos historiques du domaine, dont le Clos Prieur, le Clos Mausson et le Clos Noyant.

D'un clos à l'autre, les sols changent, complexes et nuancés, de la craie du Turonien sous des limons plus ou moins profonds, des zones plus sableuses, aux anciennes alluvions argilo-sableuses.

LE VIN

RÉCOLTE	Vendange 100 % manuelle, tri à la vigne et à la cave
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
VINIFICATION	Cuves béton à température contrôlée
ÉLEVAGE	Foudres anciens
FILTRATION	Légère
DEGRÉ	13,5 % vol.
SUCRE RÉSIDUEL	< 2 g/l
SO_2 TOTAL	16 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 38 80 02 • CONTACT@CLOS-MAURICE.FR