

SAUMUR-CHAMPIGNY

SAUMUR-CHAMPIGNY

2025

Le Saumur-Champigny du domaine réunit des parcelles réparties sur tout le vignoble. Depuis plusieurs années, le Clos Maurice réduit ses surfaces en production, pour ne garder que les terroirs qui se répondent, de Dîme Robinette aux Menais, de la Maison Brûlée à la Haye Dampierre. On les retrouve, ombrées, sur la carte ancienne qui illustre son étiquette.

Les sols y sont variés, alluvions sableuses ou altérations de craie.

LE VIN

RÉCOLTE	Vendange 100 % manuelle, tri à la vigne et à la cave
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
VINIFICATION	Vendange entièrement égrappée, fermentation en cuve inox thermorégulée
ÉLEVAGE	Cuves béton et foudres anciens
FILTRATION	Légère
DEGRÉ	13,46 % vol.
SUCRE RÉSIDUEL	< 2 g/l
SO_2 TOTAL	22 mg/l
GARDE	8 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 :

CLOS MAURICE

15 GRAND RUE, 49400 VARRAINS • 02 41 38 80 02 • CONTACT@CLOS-MAURICE.FR