



Domaine des Clos Maurice, Mickael Hardouin Saumur Champigny

« ...un enfant de la viticulture moderne, qui a décidé d'engager son domaine sur la voie de l'agriculture biologique en 2012. »

Le Guide Hachette des vins 2013



Portrait du vigneron

Depuis 1783, la famille Hardouin est présente à Varrains. Le Domaine des Clos Maurice est un domaine familial

de 20 ha.

Mickaël Hardouin a rejoint son père Maurice, en 1997. C'est dans les années 2000, qu'il prend la main et succède définitivement à son père aujourd'hui à la retraite. Ce jeune vigneron travaille la vigne dans le respect de la tradition et de la biodiversité, « conscient qu'il empreinte la terre à ses enfants. »

Le Saumur Champigny est l'appellation phare de ce domaine, souvent cité et récompensé aussi bien en concours que dans la presse spécialisée.

Dans la vigne...

Cépages :

100% Cabernet franc pour les vins rouges
100%Chenin pour le Saumur Blanc.

Vigne et culture :

- **Effeillage** et éclaircissage
- **Vignes enherbées**
- Prélèvements très réguliers avant les vendanges et dégustation des baies pour obtenir le **seuil parfait de maturité** qui offrira une qualité optimale pour les vins.

Dans la cave...

Pour les rouges :

- Vinification en cuves inox et béton
- Pigeages pour une extraction de la couleur et des arômes en début de fermentation.
- La **dégustation quotidienne** du vin en fermentation permet avec l'expérience d'ajuster les méthodes de vinification ainsi que la durée de macération.
- Une macération courte à basse température pour des vins fruités et une plus longue pour les vins plus structurés en fonction du potentiel du millésime.

Pour le blanc :

- Fermentation et élevage en barriques.

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2015

1* Saumur - Champigny Vieilles Vignes 2013

« Une robe jeune d'un pourpre bleuté habille ce vin qui libère des parfums suaves de fruits noirs bien mûrs, voire compotés. Ample, ronde, souple, charnue, la bouche prolonge cette sensation fruitée et offre une finale harmonieuse sur le fruit rouge. »

Les cuvées du domaine... Saumur blanc

Ampleur et Equilibre



Terroir : **argilo sablonneux sur silex.**

Ce vin 100% Chenin passe **en barriques de 3 ou 4 ans dans sa totalité** dès la sortie du pressoir pour la fermentation alcoolique à basse température et subit un **bâtonnage** 3 fois par semaine pendant son élevage afin de « nourrir » le vin de ses lies fines.

Dégustation :

Des notes d'agrumes (pamplemousse) et de fruits exotiques au nez avec une légère touche vanillée, due à son passage en barriques. L'attaque en bouche est ample et volumineuse. On peut distinguer un léger côté boisé avec une finale subtilement acidulée qui laisse une impression de fraîcheur.

Accords mets et vins :

Poissons et fruits de mer frais ou grillés. Fromages de chèvre ou fromages à pâte dur...

Saumur rouge Pièce d'Or

Fruit et Gourmandise



La Pièce d'Or est le nom du lieu-dit du vignoble où ce vin est produit. Il s'agit d'une parcelle de 2 ha 15, plantée en **Cabernet franc** uniquement.

Dégustation :

Robe rouge rubis légèrement violacée sur la jeunesse. Au nez, on retrouve un joli bouquet de fruits rouges : framboise, fraise et quelques touches de cassis. Présence tannique délicate, bouche fruitée, ample et fondue. Un vin rouge élégant et souple. Le type même du vin de copains!

Accords mets et vins :

Charcuterie, grillades, viandes blanches...

Saumur Champigny Voltige des Clos

Rondeur et Equilibre



Un nom aérien pour une cuvée qui ne l'est pas moins.

Ce vin provient de terroirs **argilo calcaires**, assemblage de plusieurs terrains souvent enclos et avec des vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans.

Dégustation :

Produit phare du domaine, la Voltige des Clos est un produit féminin, fruité (cassis, framboise), élégant, d'un rouge profond aux reflets rubis. Il vous étonnera par sa rondeur et son équilibre. Les tanins bien présents sont de belle qualité et très soyeux en bouche. Ce vin est l'image même du vin de plaisir!

Accords mets et vins :

Viandes rouges ou blanches grillées.

Saumur Champigny Vieilles Vignes

Densité et Ampleur



La dénomination Vieilles Vignes prend ici toute sa signification. En effet, pour cette cuvée, les ceps de **vignes les plus jeunes ont 65 ans, les plus vieux ont été plantés en 1921.**

Dégustation :

Robe pourpre aux reflets rubis dans la jeunesse pour laisser place à des nuances orangées en vieillissant. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits bien mûrs, de pruneaux ou de cassis. Une réelle profondeur olfactive et une certaine complexité vous invitent à le mettre en bouche. L'attaque est suave ; l'impression de « sucrosité » domine. Les fruits noirs confits sont bien présents, les tanins soutiennent superbement les fruits. Une impression d'équilibre subtil envahit votre palais. La finale est longue et onctueuse et vous invite à recommencer cette agréable expérience!

Accords mets et vins :

Idéal sur les viandes mijotées.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com
www.bouquetdeloire.com