



Ante Phylloxera **Le Clos de Maulévrier**

Voici un vin tout à fait étonnant. Il provient d'un clos de 40 ares d'une de ces vignes très exceptionnelles qui ont survécu à l'attaque de phylloxéra en 1860. Ce sont donc des vignes non greffées qui restent un des derniers témoignages de ce qu'était le vin à son origine. Le renouvellement des pieds se fait depuis plusieurs siècles selon les techniques de provinage, recepage, et marcotage. Ici le tracteur n'y a pas sa place et chaque intervention sur le vignoble est faite manuellement. Vinifié selon des méthodes très artisanales, ce vin nous apporte un plaisir exceptionnel en bouche. On y retrouve des arômes très frais et très subtils. De ce clos est produit chaque année environ 1000 bouteilles. **VIN RARE**

Histoire du vignoble :

Le plus ancien document connu attestant de l'existence de ce vignoble est un texte de 1557 citant qu'il se trouve à Lerné, au Château de Maulévrier « Un cloux de vigne enfermé de murs ».

En outre, différents contrats de métayage, ou de location, dont le dernier est daté de 1853, stipulent que le locataire du dit clos sera tenu de « répandre deux charrettes à bœufs de bon fumier de ferme et qu'il devra chaque année faire au moins dix provins, qu'il fumera convenablement selon les usages des lieux. »

Informations Techniques

Vendange Manuelle en caisse

Vinification avec macération de 4 semaines

Fermentation Malo-Lactique en barrique

Non filtré

Encépagement : Cabernet Franc

Situé à 12 km au Sud ouest de Chinon.

Terroir : argilo siliceux.

Superficie : 0.4 Ha

Age des vignes : + de 150 ans

Production Annuelle de 1000 bouteilles.