

Clos Rougeard	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Les frères Jean-Louis (Charly) et Bernard (Nady), étaient la 8^{ème} génération de Foucault au domaine. La vigne y est travaillée depuis le XVIIème siècle. • Années 70 : Ils deviennent précurseurs de la valorisation de l'agriculture biologique. • 2015 : Décès de Jean-Louis (Charly) Foucault. • 2017 : Rachat du domaine par Martin Bouygues.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Anjou-Saumur • <i>Département</i> : Maine et Loire • <i>Commune</i> : Chacé • Au sud-est d'Angers
Climat	Tempéré
Sol	Argilo-calcaire, sable
Superficie du domaine	10 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	20 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Saumur Champigny Le Clos (assemblage de Bourg et des Poyeux), Saumur Champigny Les Poyeux (plantée en 1664, sol sableux). • Cabernet Franc 100% • Vins rouges • Elevage en barriques de 24 mois. • Saumur Brézé (1 hectare, sol calcaire, seule cuvée de blanc) • Chenin 100% • Vin blanc sec • Elevage de 24 mois en fûts
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Saumur Champigny Le Bourg • Cabernet Franc 100% • Vin rouge • Elevage en barriques de 24 mois (certaines barriques proviennent de Château Latour), dans des caves troglodytes. • Moins de 4 000 bouteilles par an • Parcelle plus calcaire que les autres, le vin est plus dense et solaire que les autres rouges du domaine.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Les vins du domaine sont commercialisés au bout de la 4ème année après la vendange. • En 1993, une dégustation à l'aveugle de Pomerol 1990 fut organisée à Paris. La cuvée Le Bourg 1990 du Clos Rougeard fut insérée dans la dégustation et sortie première.

