



Le Domaine : [La Folie LuCé](#)

Crée en 2009 sur l'appellation Saumur Champigny à Dampierre-sur-Loire (à l'origine sur 1ha en cabernet franc) par Loïc Terquem, anciennement responsable informatique, après une année de formation au lycée viticole de Montreuil-Bellay, et un stage chez Mathieu Vallée (Château Yvonne).

Le nom du domaine est composé de celui d'une des 3 premières parcelles nommée «La Folie» (qui pourrait aussi résumer le choix de décider quitter Paris pour essayer de faire du vin sans avoir aucun lien particulier avec ce milieu ni cette région) et des initiales des prénoms de nos 2 fils **Lucas et César**

Le domaine comporte aujourd'hui 7,0 ha de vignes, certifiées en bio depuis 2009, réparties sur 17 parcelles dont en 6 ha de cabernet franc et 1ha de chenin.

Les sous-sols du Saumurois sont essentiellement calcaires, recouverts soit d'argiles, soit de limons sableux soit de sables plus ou moins profonds et plus ou moins argileux.

Mes objectifs : produire des vins sincères, reflétant le cépage, le terroir et le millésime.

Les vendanges sont effectuées à la main, et les vins ne sont ni levurés ni ensemencés. Les parcelles sont vinifiées séparément en fonction des sols pour mieux révéler les terroirs, en cuves béton, puis selon les cuvées les vins sont élevés soit en cuves béton, soit en barriques soit en jarres en grès.

Les fermentations sont effectuées autant que possible sans sulfites, un peu de soufre étant ajouté à la mise en bouteille. (Pour plus de transparence le SO2 total est indiqué sur les étiquettes)

Les cuvées

« Encore » :

Elaborée à partir des vignes sur les sols sableux ou limoneux, élevée 18 mois en cuve béton, non filtrée. Les cabernets francs sur les sols sableux/limoneux sont croquants, plein de fruit. La cuvée Encore est à boire de préférence avec une deuxième bouteille !

« Autrement » :

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage de 2 parcelles surplombant la Loire sur des sols argilo-calcaires, exposées au Nord. Elle est élevée 24 mois en en barriques de 3 à 5 vins, puis 6 mois en cuve et 4 ans en bouteilles. Le sous-sol calcaire apporte une belle trame qui vient soutenir le fruit des cabernets bien mûrs. La complexité et la structure qu'amènent les terroirs calcaires en font une cuvée plus 'gastronomique'.

« L'Ecart » :

Cuvée élaborée à partir du grand cépage blanc qu'est le Chenin. Les fermentations et les élevages d'un an en barriques permettent de révéler la complexité de ce cépage. Les vignes âgées d'une soixantaine d'années produisent un vin plein de fruit, avec toujours une belle finale saline.

« PetNat » :

Une bulle rosée de cabernet-franc élaborée en méthode ancestrale (fermentation naturelle sans ajout de sucres, de levures ni de sulfites). Une jolie bulle aromatique et pleine de fraîcheur.

« Pacha » :

Cette nouvelle cuvée créée en 2020 est le résultat d'une sélection des jus de différentes parcelles, élevée un an en jarre en grès.

La souplesse des tanins, la longueur et le fruit résultant de cet assemblage et élevage m'ont donné envie de nommer cette micro-cuvée (1300 bouteilles) « Pacha » en mémoire de mon père décédé en 2021 dont c'était le surnom.