



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Chinon Blanc 2016	EARL DOMAINE DE NOIRE	Amphora	147	CHB2
Chinon Blanc 2016	SCEA DOMAINE Charles PAIN	Cuvée Blanche	316	CHB3
Chinon Blanc 2016	CENTRE VITI-VINICOLE DE CHINON		880	CHB4
Chinon Blanc 2016	SAS Pierre et Bertrand COULY	les blancs closeaux	60	CHB5
Chinon Blanc 2016	SAS BAUDRY-DUTOUR	3 COTEAUX	604	CHB6
Chinon Blanc 2016	EARL Jean-Maurice RAFFAULT		713	CHB7
Chinon Blanc 2016	SCEA COULY DUTHEIL Père & Fils	les chanteaux	109	CHB8



147
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : **EARL DOMAINE DE NOIRE** Référence client Interloire : **300 108**

Adresse : **160 rue de l'Olive - 37500 CHINON** CP : Ville :

Téléphone : **02 47 93 44 89 - Fax 02 47 98 44 13** Portable : **06 03 77 11 07**

Email : **SIRET 437 560 808 00028 - TVA FR 60 437 560 808** Site :

Mail : **domaine.de.noire@orange.fr** Contact / responsable : **Maurice Simon**

Nom du propriétaire : Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : **Bredynum**

Surface de production : **16** HA Volume produit en moyenne : **650** HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : **CHINON**

Millésime : **2016** Couleur : **BLANC**

Nom de cuvée : **LA PIVOINE** Marque : **PIVOINE DE NOIRE**

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : **CHENIN 100%**

Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : **1 ha 02**

Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : **argile à silex - sol calcaire**

Mode de vendange : **manuelle** Nombre de tries : **2**

Conditions de vendange : **exalté**

Spécificité de vinification et élevage : **fermentés et élevés sur lies en Anchoise Terre**

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois : **coke**

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : **10-12 mois**

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : **13,1** En % vol acquis : **13,1** sucres résiduels : **20,5g**

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **55** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **7h00**

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : **20,00 €**

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

GMS :% ex de points de vente Paris/Province :

Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :

CHR :% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE CHARLES PAIN Référence client Interloire : 113354

Adresse : CHARENTAIS CP : 37220 Ville : PANOUÏ

Téléphone : 02 47 93 06 14 Fax : Portable :

Email : charles.pain@wanadoo.fr Site : charlespain.com

Nom du propriétaire : Charles Pain Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : TERRA VITIS

Surface de production : 51 HA Volume produit en moyenne : 2300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHARENTAIS

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : CUVÉE BLANCHE Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

.....

Cépages utilisés (en %) : 100% CHARENTAIS

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 19 hl

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3

Conditions de vendange : en caisse

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 12,2 sucres résiduels : 0,80

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 18 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6400

Date de mise en bouteille prévue : 03/2017 Date de commercialisation : 03/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,30

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

GMS :% ex de points de vente Paris/Province :

Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :

CHR :% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier :%



880

N Anonymat (à remplir par Interloire) :

19-22 AVRIL 2017

LOIRE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

CENTRE VITI-VINICOLE de CHINON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des Millarges Référence client Interloire : 110230

Adresse : Lycée Agricole de Tours-Fondettes CP : Ville :

Les Fontenils - F-37500 CHINON

Téléphone : Tel : 02 47 93 96 89 - Fax : 02 47 93 96 20 Portable : 06 03 49 23 06

Email : contact@domaine-des-millarges.fr Site : www.domaine-des-millarges.fr

Nom du propriétaire : Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Terra Vitis

Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Chenin

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 ha

Densité pieds/ha : 5 000 Rendements (hl/ha) : 30

Nature du sol et du sous-sol : Millarges Arg. lo-sable calcaire

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : bâtonnage en cuve

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : en cuve Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 15,6% En % vol acquis : sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : ? Date de commercialisation : ?

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,50

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %



60

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : PIERRE ET BERTRAND COULY Référence client Interloire : 300663

Adresse : 1 Rond-Point des Châteaux CP : 37500 Ville : CHATELON

Téléphone : 0247930413 Fax : 0247980345 Portable : 0680300822

Email : contact@pbcouly.com Site : www.pbcouly.com

Nom du propriétaire : P. Couly Contact / responsable : Pierre Bertrand

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : HVE

Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : 8000 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : CHIVON

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Les Blancs Châteaux Marque : PIERRE ET BERTRAND COULY

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Pale / très aromatique floral / grande ampleur

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : 4 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,75

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 30

Nature du sol et du sous-sol : Calcaire

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : Très beaux coups

Spécificité de vinification et élevage : Elevage Cuvée Inox

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies Oui Non Nombre de mois : 6 semaines

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1600 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000

Date de mise en bouteille prévue : Janv 2017 Date de commercialisation : Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 14,50 €

Export : 7 % 3 premiers marchés :

France : 10 %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 45 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : BAUDRY - DUTOUR Référence client Interloire : 400550

Adresse : La Merandière CP : 37210 Ville : PANZEL

Téléphone : 02 47 58 53 04 Fax : 02 47 58 64 06 Portable : 06 08 93 00 57

Email : amf@baudry-dutour.fr Site : www.baudry-dutour.fr

Nom du propriétaire : Contact / responsable : Christophe BAUDRY

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :

Surface de production : 3,5 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : CHINON BLANC AOC

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : 3 COTEAUX Marque : BAUDRY - DUTOUR

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez flatteur d'agrumes, de fruits exotique.

Bouche fraîche

Cépages utilisés (en %) : Chenin blanc 100%

Âge moyen des vignes : ~ 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,5 ha

Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Coteau argilo calcaire

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Débourbage sévère puis fermentation en cuve inox à base

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels : 5,1 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 19000

Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10 € TTC

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %

LE DOMAINE

Nom : Domaine Jean-Maurice Raffault Négoce Viticulture Coopérative
 Adresse : 74 rue du bourg 37420 SAVIGNY EN VERON Référence client Interloire : 113761
 Téléphone : 0247584250 Fax : 0247588373 Port : 0607160228
 Email : rodolphe.raffault@wanadoo.fr Site : www.jean-maurice-raffault.com
 Nom du propriétaire : Rodolphe Raffault Contact / nom du responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : En cours de certification Ecocert
 Appellations produites : CHINON blanc, rosé, rouge
 Surface de production : 50 Ha Volume produit en moyenne : 2100 HI

LA CUVÉE

Appellation : CHINON Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Marque :
 Date de mise en bouteille prévue : mars 2017
 Prix à un concours Oui Non Lequel ?
Description du vin :
 Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Chenin
 Age moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 Densité pied/ha : 5000pieds/ha Rendements (hl/ha) : 17hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire à 75%, graves pour le reste
 Mode de vendange : Manuelle Nombres de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : pressurage pneumatique, fermentation à basse T°c avec levures indigènes, mise en bt précoce
 Pour les rosés : Saignée Pressurage
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 % vol naturel : 13 % vol acquis : Sucre résiduel : ...3g/l

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 7 000bts
 Date de commercialisation : mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave : 8,2€TTC
 Export : 25 % 3 premiers marchés : USA, Chine, Canada
 France : 75 %
 GMS 0... % ex de points de vente Paris / Province
 Caviste 10... % ex de points de vente Paris / Province :
 CHR 40... % ex de points de vente Paris / Province :
 Particulier ... 25... %



19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : SCA COULY-DUTHIEL Référence client Interloire : 110303
Adresse : 12 rue Biderot CP : 37500 Ville : CHINON
Téléphone : 02 47 97 20 20 Fax : 02 47 97 20 25 Portable :
Email : scours@coulyduthiel-chinon.com Site : coulyduthiel-chinon.com
Nom du propriétaire : Couly Arnaud Contact / responsable : Couly Arnaud
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
Surface de production : 93 HA Volume produit en moyenne : 4500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Les Châteaux Marque :
Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN
Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 HA
Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 2.1 HL/HA
Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire / sous sol calcaire
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : Par temps beaux et secs
Spécificité de vinification et élevage : vinification et élevage en cuve inox
Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : en cours (3 mois)
Fermentation malolactique : Oui Non
En % naturel : En % vol acquis : 14,4 sucres résiduels : 4,5
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 291 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000
Date de mise en bouteille prévue : mai 2017 Date de commercialisation : juin 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10,40
Export : 20 % 3 premiers marchés : USA - Belgique Allemagne
France : %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : %