



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL DOMAINE DE LA RENNE		72	IGPBCHA2
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE		81	IGPBCHA3
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL BARRE FILS		491	IGPBCHA6
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL les Chais de la Maretière	le petit reulon	120	IGPBCHA7
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	GAEC BOUFFARD G. et F.		192	IGPBCHA10
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL ALLARD BRANGEON		229	IGPBCHA11
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	M. HERVE VINCENT		728	IGPBCHA14
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	LES CAVES DE LA LOIRE	LES ANGES	553	IGPBCHA16
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	SAS GMVL	Excelsus	48	IGPBCHA17
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	SCEA Domaine de la Coche	chardonnay	735	IGPBCHA18
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL GOBIN Kristel et Patrick		594	IGPBCHA19
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL DOMAINE DU MOULIN		153	IGPBCHA20
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL GUERIN Dominique	CHARDONNAY	592	IGPBCHA23
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	SCEA de la RAGOTIERE		770	IGPBCHA24
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL DU PETIT CLOCHER		375	IGPBCHA25
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL des Tilleuls	selection	144	IGPBCHA27
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	GAEC NOUET Frères		384	IGPBCHA28
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	GAEC DENIS		433	IGPBCHA29
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	SCEA Rethore Davy		798	IGPBCHA30
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL LECHAT et FILS	la roche blanche	63	IGPBCHA32
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL FORGEAU Joel		572	IGPBCHA33
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL BRETAUDEAU Jean-Yves	domaine du colombier	425	IGPBCHA34
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	SCEA JOUSSET		57	IGPBCHA35
IGP Val de Loire Blanc Chardonnay 2016	EARL DOMAINE DE FLINES		93	IGPBCHA36



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

## FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : ...DOMAINE DE LA RENNE EARL..... Référence client Interloire : .....112523.....

Adresse : .....1, chemin de la forêt..... CP : ...41140..... Ville : ..SAINT ROMAIN SUR CHER.....

Téléphone : .....02 54 71 72 79..... Fax : .....02 54 71 35 07..... Portable : .....

Email : ..domaine.de.la.renne@wanadoo.fr..... Site : .....domainedelarenne.fr.....

Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : ..Claudie LEVEQUE.....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? ..2009.....Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....

Surface de production : .....80.HA Volume produit en moyenne : .....55.. HI

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : ...IGP VAL DE LOIRE.....

Millésime : .....2016..... Couleur : .....BLANC.....

Nom de cuvée : ...CHARDONNAY..... Marque : .....DOMAINE DE LA RENNE.....

Mention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Œil / Nez / Bouche : ..Ce cépage blanc traditionnel, mondialement connu est tendre et fruité. Il est recherché  
..... pour sa finesse, son élégance et ses arômes intenses.....

Cépages utilisés (en %) : ...CHARDONNAY.....

Âge moyen des vignes : .....25ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : .....2 hectares.....

Densité pieds/ha : .....6600..... Rendements (hl/ha) : .....55 hl.....

Nature du sol et du sous-sol : ...argilo-calcaire siliceux.....

Mode de vendange : .....mécanique..... Nombre de tries : ...aucun.....

Conditions de vendange : ...vendange à 5 h du matin pour rentrer un moût frais pour une meilleur macération pelliculaire.....

Spécificité de vinification et élevage : ...macération pelliculaire - thermovinification - fermentation à 16° - 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 : .....12,32..... En % vol acquis : .....12,55..... sucres résiduels : ...3,8.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : .....110.. HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : ...14.000.....

Date de mise en bouteille prévue : ...01/12/2016..... Date de commercialisation : .....15/12/2016.....

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : ...4,90 ttc.....

Export : .....0...% 3 premiers marchés : .....

France : .....100...%

 GMS : .....25% ex de points de vente Paris/Province : ..... Caviste : .....25% ex de points de vente Paris/Province : ..... CHR : .....25% ex de points de vente Paris/Province : ..... Particulier : .....25...%

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : Le Moulin de la Touche Référence client Interloire : 510299  
 Adresse : Le Moulin de la Touche CP : 44500 Ville : BOURGNEUF en RETZ  
 Téléphone : 0240214789 Fax : idem Portable : 0623122110  
 Email : contact@lemoulinde latauche.com Site : www.lemoulinde latauche.com  
 Nom du propriétaire : HÉRISSE Vincent Contact / responsable : HÉRISSE Vincent  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2009  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 900 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : IGP Val de Loire - Chardonnay  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Chardonnay 2016 Marque : Le Moulin de la Touche  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : De couleur jaune pâle, nous trouvons un vin simple bien équilibré aux notes de fleurs blanches et agrumes.  
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chardonnay  
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4,00  
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50  
 Nature du sol et du sous-sol : limono-sableux sur schistes  
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1  
 Conditions de vendange : bonne  
 Spécificité de vinification et élevage : Thermovinification à 16°C  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 4 mois  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non 10%  
 En % naturel : 12 En % vol acquis : ..... sucres résiduels : 1  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 11000  
 Date de mise en bouteille prévue : 21/2/17 Date de commercialisation : 1/3/17  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,10 TL  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100 %  
 GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 85 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : EARL BARRE FILS Référence client Interloire : 800050  
 Adresse : 13 Les Loges CP : 44690 Ville : MONNIÈRES  
 Téléphone : ..... Fax : ..... Portable : 07 86 34 12 80  
 Email : contact@lechaudesloges.fr Site : .....  
 Nom du propriétaire : BARRE Gwendal Contact / responsable : .....  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2013  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production : 27 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Chardonnay IGP Val de Loire  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Famille BARRE Marque : .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Belle robe jaune paille / Nez généreux sur des notes de fruits exotique / les saveurs de fruits à chair jaune et de vanille sont soutenues par une belle minéralité.  
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chardonnay  
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 HA 59 A  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : Limoneux sableux  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : .....  
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation alcoolique entre 16 et 18°C, élevage sur lie fine.  
 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 : 11,42 sucres résiduels : 4 g/l  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 192 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 25 000  
 Date de mise en bouteille prévue : 1/5/17 Date de commercialisation : 1/6/17  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3 € 50  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100 %  
 GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 90 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 10 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négocé  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : EARL Les Chais de la Mancelière ..... Référence client Interloire : .....  
 Adresse : 7, La Mancelière - Tillières ..... CP : 69230 Ville : SEVREMOINE .....  
 Téléphone : 02.41.63.53.02 Fax : ..... Portable : 06.12.59.80.35 .....  
 Email : domaines.de.la.manceliere@orange.fr Site : .....  
 Nom du propriétaire : BARREAU Gaëtan & Romain Contact / responsable : BARREAU Gaëtan & Romain  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2010 .....  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production : 3,7 ..... HA Volume produit en moyenne : 1500 HL ..... HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Chardonnay .....  
 Millésime : 2015 ..... Couleur : Blanc .....  
 Nom de cuvée : Le Petit Reulon ..... Marque : Domaine de la Mancelière .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : 100 .....  
 Âge moyen des vignes : 10 ans ..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 50 .....  
 Densité pieds/ha : 5500 ..... Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha .....  
 Nature du sol et du sous-sol : Arg. leux et Gabbro .....  
 Mode de vendange : Mécanique ..... Nombre de tries : 0 .....  
 Conditions de vendange : Soignée - sept 2015 .....  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 10,8 ..... En % vol acquis : ..... sucres résiduels : .....  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 7 ..... HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 2 2500 cols .....  
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 ..... Date de commercialisation : Avril 2017 .....  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : .....  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100 .....%  
 GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 40 .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 60 .....%

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : DOMAINE BOUFFARD Référence client Interloire : 511632  
 Adresse : 8 LA BROUSSE CP : 49230 Ville : ST. GESPIN. S. LOIRE SEVRE MAINE  
 Téléphone : 02 41 70 43 42 Fax : 02 41 70 43 42 Portable : 06 84 53 20 70  
 Email : gaec.bouffard@orange.fr Site : www.domaine-bouffard-viticulteur.fr  
 Nom du propriétaire : BOUFFARD GAEC 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 : .....  
 Surface de production : 2.8 HA Volume produit en moyenne : ..... HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : I.G.P CHARDONNAY  
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC  
 Nom de cuvée : ..... Marque : DOMAINE BOUFFARD  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : 100% CHARDONNAY  
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 30  
 Densité pieds/ha : ..... Rendements (hl/ha) : .....  
 Nature du sol et du sous-sol : Arg. b. - cailloux  
 Mode de vendange : ..... Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : .....  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 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 : 11.7 sucres résiduels : 2.2  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 11.9 HL HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000 BT  
 Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3.5  
 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 : .....%



223

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

19-22 AVRIL 2017



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : EARL ALLARD BRANGEON ..... Référence client Interloire : 510640 .....

Adresse : LA GUERTINIERE ..... CP : 44330 Ville : VALLET .....

Téléphone : 02 40 36 27 43 ..... Fax : ..... Portable : 06 13 30 36 13 ou 06 77 12 02 49

Email : allard-brangeon@orange.fr ..... Site : LE CHAILLOU .....

Nom du propriétaire : ALLARD RAPHAËL & BERTANG ..... contact / responsable : ALLARD RAPHAËL et BERTANG

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2007 .....

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

Surface de production : 30 ..... HA Volume produit en moyenne : 1600 HL .....

#### LA CUVEE

Appellation/IGP : IGP Vin de Pays du Val de Loire ..... C.H.A.R.D.O.N.N.A.Y

Millésime : 2016 ..... Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Cuvée N°13 ..... Marque : LE CHAILLOU

Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Robe Discrete, parfums fruités, fruits blancs, pure

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay

Âge moyen des vignes : 25 ans ..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 11ha

Densité pieds/ha : 6500 ..... Rendements (hl/ha) : 1044/ha

Nature du sol et du sous-sol : Grès et Mica Grès

Mode de vendange : Mécanique ..... Nombre de tries : -

Conditions de vendange : Vendanges ensoufflées

Spécificité de vinification et élevage : Vinification à froid

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

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 11,5 ..... En % vol acquis : 11,79 ..... sucres résiduels : 25g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3044 ..... HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000

Date de mise en bouteille prévue : 1 Mars ..... Date de commercialisation : 5 Mars

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50 € 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 : 100 ..... %



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



### FICHE TECHNIQUE 2017

328

**LE DOMAINE/LA MAISON**  Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : Château de Loricère Référence client Interloire : .....

Adresse : La Roche CP : 44830 Ville : Bretignolles

Téléphone : 0240650167 Fax : ..... Portable : 0616227906

Email : chateau.loricere@orange.fr Site : .....

Nom du propriétaire : Vincent HERVE Contact / responsable : .....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? ..... 1998

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

Surface de production : 2,7 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Chardonnay Val de Loire 2016

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : ..... Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,28 Ha

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 15

Nature du sol et du sous-sol : limons sableux argileux caillouteux avec pas de quartzite

Mode de vendange : ..... Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

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 : ..... En % vol acquis : ..... sucres résiduels : .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : 31/03/17 Date de commercialisation : 28/04/17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : .....

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 : .....%



553

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : LES CAVES DE LA LOIRE Référence client Interloire : .....

Adresse : Route de Vauchastien CP : 49320 Ville : Brissac-Quince

Téléphone : 0241912271 Fax : 0241542036 Portable : 0623381464

Email : emilien.jolivet@unap.fr Site : www.cavesdelaloire.com

Nom du propriétaire : Président Régis Alloues Contact / responsable : Directeur Jérôme Lemaçon

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1951

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : IFS-BB6, ISO 22000, VDD, Agriculture

Surface de production : 1770 HA Volume produit en moyenne : 90-100000 hl HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire blanc Chardonnay

Millésime : 2016 Couleur : blanc

Nom de cuvée : Les Anges "réserve" Marque : Les Anges

Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Pale brillant, nez chapeau fruits confits. Bouche exubante pleine de soleil

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha

Densité pieds/ha : 5000/ha Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argileux

Mode de vendange : Traditionnel Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Etat sanitaire parfait, maturité optimale cuirs jaunes

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : Copeaux

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique  Oui  Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 315 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 42000

Date de mise en bouteille prévue : 04/17 Date de commercialisation : 04/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4€20

Export : 50 % 3 premiers marchés : Belgique, Pays-Bas, USA

France : 50 %

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

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

CHR : 50 % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : 50 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Nom : GOILBAUD François  Négocié  Viticulteur  Coopérative  
 Adresse : BP 4960A Référence client Interloire : 40003A  
 Téléphone : 0240063059 CP : 44196 Ville : CLISSON Code x  
 Email : goilbaud.francois@gmvl.fr Site : .....  
 Nom du propriétaire : F. Goilbaud Contact / responsable : N. Boudreau  
 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 : ..... HA Volume produit en moyenne : ..... HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : IGP Val de Loire  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Excelsus (Bridut) Marque : .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : belle robe jaune pâle reflets verts, nez fin et fruité, fruits blancs, bouche gourmande et fraîche  
 Cépages utilisés (en %) : chardonnay 100%  
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,1700  
 Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 70  
 Nature du sol et du sous-sol : .....  
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1  
 Conditions de vendange : .....  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 100 En % vol acquis : 11,98 sucres résiduels : 1,90  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60,00 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000  
 Date de mise en bouteille prévue : janvier 2017 Date de commercialisation : janvier 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80 €  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100%  
 GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 100% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : .....%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de la Coche  Négoce  Viticulteur  Coopérative  
 Adresse : La Coche Référence client Interloire : .....  
 Téléphone : 02 40 02 44 43 CP : 44650 Ville : STE PAZANNE  
 Email : ..... Portable : 06 58 14 16 40  
 Site : www.domaine-de-la-coche.com  
 Nom du propriétaire : Emmanuel Lecomte 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 : .....  
 Surface de production : 39,50 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Val de Loire - Pays de Retz  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Chandonnay Marque : Domaine de la Coche  
 Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : Chandonnay 100%  
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5,61 ha  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30  
 Nature du sol et du sous-sol : .....  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : Tip Top  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 6  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non 70%  
 En % naturel : 12,5 En % vol acquis : ..... sucres résiduels : 1  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15 000  
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 17 Date de commercialisation : Avril 17  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,60  
 Export : 10 % 3 premiers marchés : USA - UK - Pol  
 France : 90 %  
 GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 60 %

594



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

VAL DE LOIRE  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

**LE DOMAINE/LA MAISON**  Négocier  Viticulteur  Coopérative

Nom : Domaine de la Chaussée Référence client Interloire : .....

Adresse : 35 rue de la Chaussée CP : 44710 Ville : Saint-Pierre-Benoît

Téléphone : 02 41 22 67 81 Fax : idem Portable : 06 85 20 45 65

Email : e.c@le-gabin.com Site : www.domaine-de-la-chaussée.fr

Nom du propriétaire : Gabin Patach 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 : .....

Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Chaudonnay IGP Val de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : ..... Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : Blanc limpide Nez fruité aromatique  
fruits exotiques

Cépages utilisés (en %) : Chaudonnay 100%

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

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30

Nature du sol et du sous-sol : Sables à graviers

Mode de vendange : de campagne Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : Blanc

Spécificité de vinification et élevage : .....

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

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : Avr. P. 2017 Date de commercialisation : Avr. 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,30 €

Export : 5 % 3 premiers marchés : .....

France : 80 %

GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province : .....

Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : 80 %



153

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

19-22 AVRIL 2017



## FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : EARL Domaine du Moulin ..... Référence client Interloire : 511568  
 Adresse : Rue du moulin - Tillières ..... CP : 49230 Ville : Leirermaine  
 Téléphone : 0241704607 ..... Fax : ..... Portable : 0665510076  
 Email : boisdren.roger@gmail.com ..... Site : .....  
 Nom du propriétaire : Boisdren Roger ..... 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 : .....  
 Surface de production : 2.8 ..... HA Volume produit en moyenne : 1300 ..... HL

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Chardonnay Val de Loire .....  
 Millésime : 2016 ..... Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : ..... Marque : .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100% .....  
 Âge moyen des vignes : 25 ans ..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha  
 Densité pieds/ha : 6500 ..... Rendements (hl/ha) : 40  
 Nature du sol et du sous-sol : Grésiste  
 Mode de vendange : Machine ..... Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : saine  
 Spécificité de vinification et élevage : Macération pelliculaire 14R  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 12,2 ..... En % vol acquis : 12 ..... sucres résiduels : 3 g/l  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... 40 ..... HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5300 .....  
 Date de mise en bouteille prévue : Février 2017 ..... Date de commercialisation : Mars 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,7 € .....  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100% .....  
 GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : 5% ..... ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 95% .....

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : EPRL Sureau Jommesque Référence client Interloire : .....

Adresse : Les Loubeilles CP : 41330 Ville : Valler

Téléphone : 0240 36 27 37 Fax : ..... Portable : 0675 73 80 65

Email : ..... Site : .....

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 : .....

Surface de production : ..... HA Volume produit en moyenne : ..... HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : IGP Val de Loire Coteaux du Vendoumois

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Domaine du Grand Fier Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Belle robe, aromatique, fruité aromatique

Cépages utilisés (en %) : Coteaux du Vendoumois

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 162 ha

Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 16 t/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argiles feuilletées

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : —

Conditions de vendange : Saluée

Spécificité de vinification et élevage : .....

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

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 8 jours

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 12.02 En % vol acquis : 12.16 sucres résiduels : 2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 162 ha HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 21000

Date de mise en bouteille prévue : juin 2017 Date de commercialisation : juin 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 11,00 TTC

Export : .....% 3 premiers marchés : C&R, Boutique cariste

France : 100 %

GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....

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

CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : 10 %



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : Les Frères COUILLAUD Référence client Interloire : .....  
 Adresse : Le Grand Pignatier CP : 44330 Ville : La Remaudière  
 Téléphone : 0140336056 Fax : 0140336189 Portable : 06703  
 Email : freres.couillaud@wanadoo.fr Site : www.freres-couillaud.com  
 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 : ..... 80 HA Volume produit en moyenne : ..... 4000 HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire Chardonnay  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Domaine la Mouillère Marque : .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%  
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 ha  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 80  
 Nature du sol et du sous-sol : Rica schistes à 2 Mètres  
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : excellente  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... 4000 HL HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : ..... 80000 btl  
 Date de mise en bouteille prévue : 4/2017 Date de commercialisation : 5/2017  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : ..... 6,00  
 Export : 80 % 3 premiers marchés : USA, Grande Bretagne, Canada  
 France : 20 %  
 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**

Nom : Domaine du PETIT CLOCHER  Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Adresse : LA LAITERIE Référence client Interloire : 210 226  
 Téléphone : 02 41 59 54 51 CP : 49560 Ville : CLERE S/LAYON  
 Email : petit.clocher@wanadoo.fr Site : www.domaine-du-petit-clocher.fr  
 Nom du propriétaire : Famille DENIS Contact / responsable : Vincent DENIS  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2017  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production : 82 HA Volume produit en moyenne : 4500 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : I.G.P. du Val de Loire Chardonnay  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : ..... Marque : Domaine du Petit Clocher  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay  
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5  
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 40  
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste  
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : .....  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 12,5 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 4  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 160 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 22 000  
 Date de mise en bouteille prévue : 13/12/16 Date de commercialisation : .....  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,05  
 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**

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : EARL DES TILLEULS Référence client Interloire : 510652  
 Adresse : 47, rue du vignoble CP : 44330 Ville : LA REGRIPIERE  
 Téléphone : 02 40 33 60 04 Fax : 02 40 33 61 73 Portable : .....  
 Email : contact@domaine-des-tilleuls.fr Site : www.domaine-des-tilleuls.fr  
 Nom du propriétaire : Daniel Houssin 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 : .....  
 Surface de production : 29 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : IGP Val de Loire  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Chardonnay "Sélection" Marque : Domaine des Tilleuls  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Robe or pâle brillante. Nez fin et aromatique. Fruits jaunes, arômes de beurre, de fleurs. La bouche est ample et fraîche.  
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%  
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha  
 Densité pieds/ha : 6500 pieds/ha Rendements (hl/ha) : 62 hl/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : limono-argileux  
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0  
 Conditions de vendange : saine  
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation alcoolique et malo-lactique pour partie.  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : 0 Type de bois : 0  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 6 mois  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12,25% sucres résiduels : < 0,5 gr/L  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 285 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 38 600  
 Date de mise en bouteille prévue : Mars Date de commercialisation : Avril  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,20 €  
 Export : 10 % 3 premiers marchés : UK, USA  
 France : 90 %  
 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**

Nom : G.A.E.C. NOUVEAU FRAIS       Négoce    Viticulteur    Coopérative  
 Adresse : la Cognardière      Référence client Interloire : 510697  
 Téléphone : 02 40 80 41 22      CP : 44330      Ville : Le Pallet  
 Fax : 02 40 80 41 22      Portable : 06 89 48 68 44  
 Email : nouet.vignerons@orange.fr      Site : WWW.cognardiere-nouet.com  
 Nom du propriétaire : NOUET      Contact / responsable : Jean-Claude et Pierre-Yves  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?    Oui    Non      Quelle année ? 1960  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?    Oui    Non      Précisez : .....  
 Surface de production : 23 ..... HA      Volume produit en moyenne : 51 hl / ha ..... HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Chandaumay  
 Millésime : 2016      Couleur : Bleue  
 Nom de cuvée : Volupté      Marque : Nouet  
 Mention sur lie :    Oui    Non

**Description du vin**

Céil / Nez / Bouche : pillé, jasmin, citron, genêt / exotique, chaude et méditerranéenne  
 Cépages utilisés (en %) : chandaumay  
 Âge moyen des vignes : 20 ans      Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,2 ha  
 Densité pieds/ha : 6500      Rendements (hl/ha) : 55 hl  
 Nature du sol et du sous-sol : limoneux, calcaire  
 Mode de vendange : manuelle      Nombre de tries : 0  
 Conditions de vendange : excellente  
 Spécificité de vinification et élevage : sur lie, fines  
 Elevage barrique :    Oui    Non      Nombre de mois : .....      Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :    Oui    Non      Nombre de mois : 6 mois  
 Fermentation malolactique :    Oui    Non  
 En % naturel : 12,32 ..... En % vol acquis : 12,32      sucres résiduels : 0,29  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80 hl ..... HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000  
 Date de mise en bouteille prévue : 22/02/17      Date de commercialisation : Mars/Avril  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,90  
 Export : ..... %      3 premiers marchés : .....  
 France : 100 %  
 GMS : ..... %      ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : ..... %      ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 20 %      ex de points de vente Paris/Province : Bretagne  
 Particulier : 30 %



19-22 AVRIL 2017

4 VALS LE LOIRE  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : *CAEC D'EMIL* Référence client Interloire : *210 450*  
Adresse : *Domaine de haut puits* CP : *49400* Ville : *Arçais Val de Loire*  
Téléphone : *02 47 77 55 43* Fax : ..... Portable : *06 42 28 26 25*  
Email : *domaine.de.haut.puits@orange.fr* Site : .....  
Nom du propriétaire : *D'EMIL FABRE* 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 : .....  
Surface de production : *26* HA Volume produit en moyenne : *1200* HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : *Vin de pays du Val de Loire chardonnay*  
Millésime : *2016* Couleur : *Blanc*  
Nom de cuvée : ..... Marque : .....  
Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : *œil : verdâtre. Nez : Frais. Fruits. Fleurs. Blanche. Bouche : attaque grass. fin. fruité.*  
Cépages utilisés (en %) : *100% chardonnay*  
Âge moyen des vignes : *15 ans* Superficie des vignes pour cette cuvée : *2 hectares*  
Densité pieds/ha : *5000* Rendements (hl/ha) : *44 hl/ha*  
Nature du sol et du sous-sol : *Shiste. Vert*  
Mode de vendange : *Mécanique* Nombre de tries : .....  
Conditions de vendange : *très bien*  
Spécificité de vinification et élevage : *Basse température 15°-16°*  
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 : *12,4* sucres résiduels : *1,4 g/l*  
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *87 hl* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *10 000 Bouteille*  
Date de mise en bouteille prévue : *27/02/2017* Date de commercialisation : *15/03/2017*  
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : *3,90€ / Bouteille*  
Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
France : *100%*  
 GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : *1%* ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : *0%* ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : *100%*

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : RÉTHORÉ DAVY Référence client Interloire : .....

Adresse : Les Vignes CP : 49110 Ville : S<sup>t</sup> REMY EN MAUGES

Téléphone : ..... Fax : ..... Portable : 06 40 51 78 55

Email : rethore.v.a.wanadoo.fr Site : .....

Nom du propriétaire : RÉTHORÉ CHRISTOPHE Contact / responsable : RÉTHORÉ CHRISTOPHE

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1991

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

Surface de production : 40 HA Volume produit en moyenne : 2500 hl HI

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : CHARDONNAY

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : CHARDONNAY Marque : PARCELLE

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : CHARDONNAY

Âge moyen des vignes : 25 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 Ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 79 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : SCHISTES

Mode de vendange : MECANIQUE Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : Maceration pelliculaire, pressurage et déboulage légers

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

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 12,6 En % vol acquis : 12,6 sucres résiduels : 1 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 140 hl HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 18000 Bt

Date de mise en bouteille prévue : Janv 17 Date de commercialisation : Janv 17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50 €

Export : 25 % 3 premiers marchés : BELGIQUE - USA - ROYAUME UNIS

France : 75 %

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

Caviste : 50 % ex de points de vente Paris/Province : .....

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

Particulier : 50 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocié  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : E. A. R. L. LECHAT & FILS Référence client Interloire :  
 Adresse : 11 AVENUE DES ROSES CP : 44330 Ville : VALLET  
 Téléphone : 02-40-33-94-77 Fax : Portable : 07-60-55-31-05  
 Email : card.lechat@orange.fr Site :  
 Nom du propriétaire : LECHAT Contact / responsable : ANTHONY & THIERRY  
 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 : 62 HA Volume produit en moyenne : LUTTE RAISONNÉE HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHARDONNAY VAL DE LOIRE  
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC  
 Nom de cuvée : LA ROCHE BLANCHE Marque :  
 Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe jaune pâle, nez expressif et fruité, longueur en bouche fruité et riche  
 Cépages utilisés (en %) : 100% chardonnay  
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 3 Ha  
 Nature du sol et du sous-sol :  
 Mode de vendange : MÉCANIQUE Nombre de tries :  
 Conditions de vendange :  
 Spécificité de vinification et élevage :  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 100% En % vol acquis : 11,6% sucres résiduels : 2,4 g/l  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12 000  
 Date de mise en bouteille prévue : début Mars Date de commercialisation : début Mars  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,60 €/l  
 Export : % 3 premiers marchés :  
 France : 100 %  
 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 : 60% %



572

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

VAL DE LOIRE  
Tous les vins sont dans le naturel

### FICHE TECHNIQUE 2017

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Nom : FORGEAU Joël & Florence  Négocier  Viticulteur  Coopérative

Adresse : 17 La Rouaudière Référence client Interloire : .....

Téléphone : 02 50 33 95 37 CP : 44 330 Ville : MOUZILLON

Email : m.wacadet.forgeau@wanadoo.fr Site : www.mwacadet-forgeau.com Portable : 06 80 21 19 28

Nom du propriétaire : .....

Contact / responsable : Joël Forgeau

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1988

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

Surface de production : 22 HA Volume produit en moyenne : 1200 Hl HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : I.G.P. val de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Les Échappées Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : nez très floral joli, arômes doux, bouche  
ronde à longue

Cépages utilisés (en %) : chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50 Hl

Nature du sol et du sous-sol : calcaire argileux

Mode de vendange : manuelle Nombre de triés : .....

Conditions de vendange : Belle météo

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 13,00 En % vol acquis : 12,59 sucres résiduels : 9g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 21 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000

Date de mise en bouteille prévue : .....

Date de commercialisation : 1<sup>er</sup> mars 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,30 €

Export : .....% 3 premiers marchés : .....

France : .....%

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

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

CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : 90 %



425

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : Domaine du Colombier Référence client Interloire : SM805  
 Adresse : 3 Le Colombier - TILLIERES CP : 49230 Ville : SEURENOINE  
 Téléphone : 0241704596 Fax : ..... Portable : 0682939470  
 Email : contact@lecolombier.com Site : WWW.MUSCAOET-SUR-LIE.COM  
 Nom du propriétaire : Bretaudau Jyves 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 : Haute Valeur Environnementale (HVE)  
 Surface de production : ..... 32 HA Volume produit en moyenne : ..... 1800 HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire  
 Millésime : 2016 Couleur : .....  
 Nom de cuvée : Domaine du Colombier Marque : .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : CHARDONNAY  
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,5 ha  
 Densité pieds/ha : 6800 Rendements (hl/ha) : 68 hl  
 Nature du sol et du sous-sol : lias schiste  
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : .....  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 12,9 En % vol acquis : 12,9 sucres résiduels : 0,6  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... 170 hl HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000  
 Date de mise en bouteille prévue : 15/04/17 Date de commercialisation : 15/04/17  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,50 €  
 Export : ..... % 3 premiers marchés : USA, Nouvelle Zélande  
 France : ..... %  
 GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 60 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : Le Logis du Prieuré Référence client Interloire : 210 239  
 Adresse : Route des Verchers CP : 49700 Ville : CONCOURSURMAYON  
 Téléphone : 02 41 59 11 22 Fax : 02 41 59 38 18 Portable : 06 28 28 57 44  
 Email : logis.prieure@wanadoo.fr Site : logisduprieure.fr  
 Nom du propriétaire : Journet Vincent Contact / responsable : Journet Vincent  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1850  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez :  
 Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Vin du pays Chardonnay  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : / Marque : /  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche :  
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay  
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,55 ha  
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 90 hl/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-schisteux  
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0  
 Conditions de vendange : mécanique  
 Spécificité de vinification et élevage :  
 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 :  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 hl HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500  
 Date de mise en bouteille prévue : 21.02.17 Date de commercialisation : mars 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,40 €  
 Export : % 3 premiers marchés :  
 France : 100 %  
 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 de Flines Earl Référence client Interloire : .....Adresse : 102 rue d'Anjou CP : 49500 Ville : MARTIGNE BAISNÉTéléphone : 0241594278 Fax : 0241594560 Portable : 0618978417Email : domaine.de.flines@wanadoo.fr Site : www.domaine-de-flines.comNom du propriétaire : Catherine MATTE ROU Contact / responsable : Catherine MATTE ROULe 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 : 50,50 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHARDONNAY IGP Val de LoireMillésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Œil / Nez / Bouche : jaune pâle / nez de fruits mûrs, pêche /bouche ronde et charnueCépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 6,3925Densité pieds/ha : 3300 Rendements (hl/ha) : 53,50 hl/haNature du sol et du sous-sol : argilo calcaireMode de vendange : machine Nombre de tries : .....Conditions de vendange : Très beau temps sec et ensoleilléSpécificité de vinification et élevage : classiqueÉlevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : .....Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....Fermentation malolactique :  Oui  Non partielle

En % naturel : .....

En % vol acquis : 12,97 sucres résiduels : < 0,5 g/lNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 342 HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 45000Date de mise en bouteille prévue : Mars Date de commercialisation : MarsPrix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,90Export : 20 % 3 premiers marchés : Belgique, Allemagne, GBFrance : 80 % GMS : ..... Caviste : .....

CHR : .....

 Particulier : .....