



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
IGP Val de Loire Blanc Pinot Gris 2016	M. BRICARD Gwénael	petit'O gris	64	IGPBPG1
IGP Val de Loire Blanc Pinot Gris 2016	EARL BARRE VINCENT		665	IGPBPG2
IGP Val de Loire Blanc Pinot Gris 2016	EARL PETITEAU Michel et Vincent		388	IGPBPG3
IGP Val de Loire Blanc Pinot Gris 2016	EARL SAUVETRE Y et Fils		793	IGPBPG4
IGP Val de Loire Blanc Pinot Gris 2016	SCEA Rethore Davy		799	IGPBPG5
IGP Val de Loire Blanc Pinot Gris 2016	EARL BRETAEU Jean-Yves	domaine du colombier	427	IGPBPG7

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : BRICARD Guénaél ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : la Patelière Référence client Interloire : 300399
 Téléphone : CP : 49270 Ville : St Laurent des Aulx
 Email : guenael.bricard@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Bricard Guénaél 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 : 4.5 Ha Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Pinot gris Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Neg un peu fumé, Poivre, fruit et garrigue
 Cépages utilisés (en %) : 100% Pinot gris
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha 45
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 55 HL
 Nature du sol et du sous-sol : argile sableux
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Maceration pelliculaire, élevage avec Bâchage
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4 Mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 10.90 sucres résiduels : 27 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6500
 Date de mise en bouteille prévue : 18-03-17 Date de commercialisation : 1er/04/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4.25
 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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine de la Papinière Référence client Interloire : EARL BARRE Vincent

Adresse : 2bis la Papinière - Tillières CP : 49230 Ville : Tillières

Téléphone : 0241 70 46 31 Fax : Portable : 06 18 95 35 51

Email : lapapiniere.vb@gmail.com Site : domaine-lapapiniere.com

Nom du propriétaire : Vincent Barre Contact / responsable : Vincent Barre

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☒ Non Quelle année ? 2014

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

Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 2400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP du Val de Loire Pinot Gris

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Pinot Gris 100%

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

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

Nature du sol et du sous-sol : GABRO

Mode de vendange : 6000 Nombre de tries :

Conditions de vendange : Mécanique

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 : 11 En % vol acquis : 11,40 sucres résiduels : 30g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 23,70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000

Date de mise en bouteille prévue : 15 Mars Date de commercialisation : 1 Avril

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,70 €

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 :%



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Domaine Petiteau Référence client Interloire : 510724Adresse : 451, la chaboussière CP : 44330 Ville : ValletTéléphone : 02 40 36 20 15 Fax : Portable : 06 03 50 50 89Email : contact@domaine-petiteau.com Site : www.domaine-petiteau.comNom du propriétaire : M. Petiteau Contact / responsable : Vincent PetiteauLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2015Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 31 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.G.P. Pinot GrisMillésime : 2016 Couleur :Nom de cuvée : Petit O gris Marque : Domaine PetiteauMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : notes fraîches de mangue, avec une explosion d'arômes d'ananas et de pêcheCépages utilisés (en %) : Pinot Gris 100%Âge moyen des vignes : 6 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,70Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 46 65Nature du sol et du sous-sol : shisteMode de vendange : mécanique 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 ☒ NonEn % naturel : 12,5 En % vol acquis : sucres résiduels : 18Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : 25 février Date de commercialisation :Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 1,80€

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 :%

793
19-22 AVRIL 2017VAL DE LOIRE
Tous les vins sont dans sa nature

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Château Malonnière ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Le Château de la Malonnière Référence client Interloire : EARL SAUVÈTRE
Téléphone : 02 40 33 81 48 CP : 44430 Ville : LE LOROUX-BOTTEDEAU
Fax : 02 40 33 87 67 Portable : 06 80 22 11 44
Email : Sauvetre@chateau-malonnieresite
Nom du propriétaire : EARL Sauvêtre Contact / responsable : Yvonnick SAUVÈTRE
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1996
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 62^{ha} 1130 HA Volume produit en moyenne : 2776^{hl} 30 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP pinot gris
Millésime : 2016 Couleur : blanc
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : pinot gris 100%
Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,5 ha
Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 40 hl
Nature du sol et du sous-sol : shiste
Mode de vendange : manuelle 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 : 11,95 sucres résiduels : 20 g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 29 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2900 btl
Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : juin 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,4 €
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 : 100 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : RETHORE DAVY Référence client Interloire :

Adresse : Les Vignes CP : 49110 Ville : St REMY EN MAUGES

Téléphone : 02 41 30 12 58 Fax : Portable : 06 40 51 78 55

Email : rethore.davy@wanadoo.fr Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable :

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 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : PINOT GRIS

Millésime : 2016 Couleur : GRIS

Nom de cuvée : PINOT GRIS Marque : CHAPITRE

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS

Âge moyen des vignes : 8 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha 08

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 63 hl / ha

Nature du sol et du sous-sol : Coteau en pente de 10° exposé Sud / quartz et schiste

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : pressurage direct doux puis léger débourrage

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

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12,8 En % vol acquis : 12,8 sucres résiduels : 2,5 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 90.000 Bt

Date de mise en bouteille prévue : 1 mars 17 Date de commercialisation : 1 mars 17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :

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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine du Colombier Référence client Interloire : SM805
 Adresse : 3 Le Colombier - TILLIERES CP : 49230 Ville : SEUREMOINE
 Téléphone : 02 41 70 45 96 Fax : Portable : 06 82 93 94 70
 Email : contact@lecolombier.com Site : WWW.MUSCADET-SUR-LIE.COM
 Nom du propriétaire : Bretaudreau J.Yves 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 : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine du Colombier Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS
 Âge moyen des vignes : 5 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,9 ha
 Densité pieds/ha : 6800 Rendements (hl/ha) : 55 hl
 Nature du sol et du sous-sol : placé 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 : 13,70 En % vol acquis : 12,20 sucres résiduels : 15 gr
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000
 Date de mise en bouteille prévue : 15/03/2017 Date de commercialisation : 15/03/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 90%