



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL du Pétis Tonneau		88	MUSMSL1
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL DROUARD Christophe	Hauts	319	MUSMSL3
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL DROUARD Christophe	Cuvée sélection	318	MUSMSL5
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	BESNARD Thierry	CHATEAU DE LA CORMERAIS	595	MUSMSL8
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL des Lusteaux	sélection Guilet	898	MUSMSL9
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Vignoble BROCHARD-GUIHO	Chateau d'amour	36	MUSMSL10
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Domaine de la Hautière		840	MUSMSL11
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA BIDEAU-GIRAUD	Chateau haute Carizière	69	MUSMSL15
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL BACHELIER		707	MUSMSL16
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Domaine de la Grange	DOMAINE DE LA GRANGE	589	MUSMSL19
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL BARREAU JEAN MICHEL	chateau de la bourdonnière	338	MUSMSL24
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL COUILLAUD ET FILS		822	MUSMSL25
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL MERLAUD	les Corbeillères	667	MUSMSL26
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	RINEAU Xavier		32	MUSMSL27
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA PICHON Claude Michel	Domaine des raillères	363	MUSMSL28
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC MARTIN LUNEAU	fief pilard	161	MUSMSL29
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL les Chais de la Maretière	la cuvée du domaine	118	MUSMSL30
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL CHUPIN	Domaine des pouinières	304	MUSMSL32
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL ALLARD BRANGEON		228	MUSMSL33
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC BOUFFARD G. et F.	domaine bouffard	190	MUSMSL34
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL LECHAT et FILS	la roche blanche	62	MUSMSL35
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA PICHON Claude Michel	chateau la chevillardiere	362	MUSMSL37
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Grands Chais de la Maine	cuvée abbaye des templiers	394	MUSMSL38
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	AFG BRIACE	Chateau de Briacé	473	MUSMSL40
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL MAILLARD Bernard		15	MUSMSL43
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL DELAUNAY Didier	Domaine de la bareille	276	MUSMSL44
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Domaine de l'Aulnay	cuvée prestige	636	MUSMSL45
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC GOISLOT PAPIN		632	MUSMSL47
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC FLEURANCE Camille/Olivier	Tradition	321	MUSMSL48
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL BARREAU JEAN MICHEL	Excellence	339	MUSMSL49
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA DOMAINE DES 3 TOITS		9	MUSMSL52
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC CORMERAIS BRANGER	clos de la géraudrie	420	MUSMSL53
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	LES VIGNERONS DU PALLET	lot B	353	MUSMSL54
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	TERRENA - LES VIGNERONS DES	Pierre chanau	238	MUSMSL55
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	PERRAUD Laurent		12	MUSMSL56
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL CAILLE Thierry et J Hervé	domaine du fief seigneur	195	MUSMSL57
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL DAVID Pascale et Patrice	vuvée vieilles vignes	887	MUSMSL58
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC OLLIVIER P. et Fils	DOMAINE DE LA GRENAUDIERE	524	MUSMSL59
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC MARTIN LUNEAU	cuvée tradition	160	MUSMSL60
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL PEIGNE et fils	chateau de la haie thessente	669	MUSMSL63
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	CASTEL Frères SAS	Chateau de l'hyvernière	748	MUSMSL65
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Domaines VINET	domaine de la quilla	774	MUSMSL66
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Chaâteau Guérande Marguais	chateau guerande marguais	765	MUSMSL68
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL LA PENISSIERE		464	MUSMSL70
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL Domaine de l'Aulnay	Fief de l'aulnay	635	MUSMSL71
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SA LES VINS DROUET Frères		259	MUSMSL72
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL BERTIN MICHEL	Domaine Michel Bertin	301	MUSMSL73
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC FLEURANCE Camille/Olivier	vieilles vignes	322	MUSMSL74
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL DOM CHRISTIAN GAUTHIER	cuvée des granits	214	MUSMSL77
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL AUDRAIN	Tradition	772	MUSMSL78
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SARL POIRON Henri et Fils	4 routes	775	MUSMSL79
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL POIRON DABIN	vieilles vignes	764	MUSMSL80
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	DOMAINE DU MOULIN DE SERJEUX - LANDAIS V.		471	MUSMSL81
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	DOMAINE DU MOULIN DE SERJEUX - LANDAIS V.		472	MUSMSL82
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC DE LA COUDRAIE		219	MUSMSL83
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA de la RAGOTIERE	clos petit chateau	768	MUSMSL85
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SARL POIRON Henri et Fils	Fief Giraud	776	MUSMSL86
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL GUERIN Dominique		591	MUSMSL87
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL PETARD BAZILE	LE PLESSIS GLAIN	569	MUSMSL89
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SAS GMVL	Le clos de beauregard	52	MUSMSL91



19-22 AVRIL 2017



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA de la RAGOTIERE	chateau de la morinière	769	MUSMSL94
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SA LES VINS DROUET Frères		258	MUSMSL95
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC Domaine de la Foliette	Brillandière	14	MUSMSL96
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	TERRENA - LES VIGNERONS DES	secret de chai	239	MUSMSL98
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA DOMAINE DES 3 TOITS		8	MUSMSL99
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL BRETAUDEAU Jean-Yves	domaine du colombier	428	MUSMSL101
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC DE LA CLAVELIERE	le coin aux lièvres	661	MUSMSL102
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL PEIGNE et fils		670	MUSMSL103
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL PETITEAU Michel et Vincent	L'authentique	385	MUSMSL104
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA DURAND Jean-Paul	cuvée prestige	634	MUSMSL105
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL des Lusteaux	domaine des lusteaux	897	MUSMSL107
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL LUNEAU Rémy et Raphael	brin d'air	226	MUSMSL108
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC MORILLE-LUNEAU		128	MUSMSL110
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SCEA DURAND Jean-Paul	clos du moulin	633	MUSMSL111
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL COUILLAUD ET FILS		823	MUSMSL112
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC NOUET Frères	excellence	383	MUSMSL113
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	SAS GMVL	le soleil nantais	51	MUSMSL115
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	HEURTEAU Frederic		706	MUSMSL117
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	EARL JANEAU Aurélien	cuvée sensation	231	MUSMSL118
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016	GAEC LEROY FREUCHET	Passionement	648	MUSMSL119

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL DU PATIS TONNEAU Référence client Interloire :
 Adresse : 11 impasse du Préneau CP : 44115 Ville : HAUTE GOUAINE
 Téléphone : Fax : Portable : 06 82 33 47 87
 Email : bureau.budovic@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : Bureau Budovic 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 : 18 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sevre et Maine Sur Lie
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine du Patis Tonneau
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100 % Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,5 ha
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 35
 Nature du sol et du sous-sol : méta gabbro
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : minimum 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11° En % vol acquis : 11°7 sucres résiduels : 0,5g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : fin mars Date de commercialisation : avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,90 €
 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 DROUARD Christophe Référence client Interloire : 510334
Adresse : 224 R HALLOPIERE CP : 44590 Ville : MONNIERES
Téléphone : 02 40 54 6126 Fax : Portable : 06 85 02 8841
Email : muelledet.drouard@free.fr Site :
Nom du propriétaire : Drouard Christophe 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 : 19 HA Volume produit en moyenne : 1000 hl HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadelle Saint-Etienne Sauvignon
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Haut-Pennin Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Melon 100%
Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha 50
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30 hl
Nature du sol et du sous-sol : Silice Argileux
Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Sauvignon
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 : 110 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 42 14500
Date de mise en bouteille prévue : Nov 17 Date de commercialisation : Nov 17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4 €
Export :% 3 premiers marchés :
France :%
☐ GMS : 60 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne Val de Loire
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 40 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL DROUARD Christophe Référence client Interloire : 510334
 Adresse : 224 La HALLOPIERE CP : 44690 Ville : MONNIERES
 Téléphone : 02 40 54 6126 Fax : Portable : 06 85 02 8871
 Email : muscadet.drouard@free.fr Site :
 Nom du propriétaire : Drouard Christophe 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 : 19 HA Volume produit en moyenne : 1000 hl HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sec et France Sau lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Cuvée Drouard Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Melon 100%
 Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 10 ha 50
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Silice Argileux
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Sau lie
 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 : 320 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 42 000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars Date de commercialisation : Mars
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4 €
 Export : 20 % 3 premiers marchés : Angleterre, Japon
 France : %
☐ GMS : 60 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne, Val de Loire
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 20 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : CHATEAU DE LA CORMERAIS Référence client Interloire : 510602

Adresse : LA CORMERAIS CP : 44690 Ville : MONNIERES

Téléphone : 02 40 69 55 58 Fax : 02 40 69 55 58 Portable : 06 11 04 65 69

Email : chateau.cormerais@wanadoo.fr Site : chateaudelacormerais.com

Nom du propriétaire : BESNARD Thierry Contact / responsable : idem

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1993Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :

Surface de production : 4,070 HA Volume produit en moyenne : 48 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEVRE ET MAINE AOC

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : CLASSIQUE Marque : CHATEAU DE LA CORMERAIS

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : COULEUR OR PÂLE NEZ AROMATIQUE FRUITÉ, BONNE FRAÎCHEUR TRÈS PLAISANT, GROS APLAT TRÈS BONNE TENUE EN BOUTEILLE

Cépages utilisés (en %) : 100% DELEN DE BOURGOGNE

Âge moyen des vignes : 35 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha

Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 37 HL/HA

Nature du sol et du sous-sol : GNEISS ARDOISIER

Mode de vendange : MÉCANIQUE Nombre de tries : 1 sur machine

Conditions de vendange : "SAINE"

Spécificité de vinification et élevage : FERMENTATION A 8°-10° POUR AUGMENTER LES AROMES

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 11,7 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 277 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 36500

Date de mise en bouteille prévue : 20 Mars 2017 Date de commercialisation : 27 Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,20

Export : 10 % 3 premiers marchés : UK, USA, BELGIQUE

France : 90 %

☐ GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province : LEVEAC PARIS 44☐ Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province : LA CUVÉE DE BELLEVUE 75☐ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : DISTRICT LE 1303 NANTES☐ Particulier : 50 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DES WITOLD ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 2402 WITOLD Référence client Interloire : 510301
 Téléphone : CP : 44140 Ville : A. G. 2011/14/16
 Email : ajf@witol.com Site : Portable : 06.07.03.11.13
 Nom du propriétaire : GUILM. SEAN. FRANÇOIS Contact / responsable : IDEM
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1989
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 2.2 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maye IGP
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : SELECTION GUILLET Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Exposé fin, blanc, attaque fraîche, fruitée, minérale, longue
 Cépages utilisés (en %) : 100% G. S. O. D.
 Âge moyen des vignes : 55 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 40
 Nature du sol et du sous-sol : GRANITE
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage :
 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 : 12.46 En % vol acquis : 12.50 sucres résiduels : 1.1 Non chaptalisé
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2011 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10600
 Date de mise en bouteille prévue : 14.03.17 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4.10
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☐ GMS : 20% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 80%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Vignoble Brocard Guibo Référence client Interloire :

Adresse : 10 Grenaudière CP : 44690 Ville : Nainville-sur-Loire

Téléphone : 02 40 03 85 13 Fax : Portable : 06 83 85 27 23

Email : brocard.hugues@wanadoo.fr Site :

Nom du propriétaire : B. Brocard 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 : 23 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEVRE ET NAINE SILE

Millésime : 2016 Couleur : blanc

Nom de cuvée : CHATEAU D'ANOUR Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : net floral avec une bouche puissante et ronde

Cépages utilisés (en %) : Melon B.

Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : sableux avec sous sol granit de Chalon

Mode de vendange : manuel Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : sur lie pendant 6 mois

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 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000

Date de mise en bouteille prévue : 10 mars 2017 Date de commercialisation : 10 avril 2017

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

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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : CHATEAU de l'EPINAY Référence client Interloire : 510378
Adresse : 2 rue Epinay CP : 44620 Ville : St-Fiacre/ Maine
Téléphone : 0240 363238 Fax : Portable : 0638216665
Email : dominien.robert@free.fr Site : www.mieuxadelt-vignoblerobert.com
Nom du propriétaire : DOMINIEU ROBERT Contact / responsable : Id
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 : Réserveur Arrière :
Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1000 hl HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Péninsule de la Sèvre et Maine
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Château de l'Epinay Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Or Clair nez fin, Après l'écume citronné, fleurs
des champs, parfums typés et entrecroisés jusqu'à la finale
Cépages utilisés (en %) : 100 Rebu de Bourgogne
Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 15ha
Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 20hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Champs et quercins : coteaux de la Sèvre
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : à pleine maturité, jeûle avant l'armement
Spécificité de vinification et élevage : au cuver inox thermorégérés
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : minimum 2 mois
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non Partiellement
En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 1.5
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : en cuves à 6 litres du Préférément
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : 11/31/2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6€ TTC départ cave
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 80% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 20% HL

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine Bid'gi Référence client Interloire : 510300
 Adresse : 11 rue du Calvaire CP : 44630 Ville : La Haye-Fouassière
 Téléphone : 02 40 54 83 24 Fax : Portable :
 Email : contact@bidgi.fr Site : Bidgi.fr
 Nom du propriétaire : Bideau Contact / responsable : Giraud
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1984
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : Terra Vitis
 Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1250 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Muscadet S.M. S.lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Château Haute Carrière Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : OR brillant. Nez sur les agrumes. Bouche tendue et fruitée avec des nuances de Pomme Reinette et d'oranges. Finale minérale
 Cépages utilisés (en %) : Melon 100%
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 22
 Nature du sol et du sous-sol : Micaschiste
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : ensoleillé
 Spécificité de vinification et élevage : Passage doux en grains ronds
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 7 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 40,5 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 166,50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 22 200
 Date de mise en bouteille prévue : 01/03/17 Date de commercialisation : 06/03/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,20
 Export : 40 % 3 premiers marchés : DE - NL - BE
 France : 60 %
☐ GMS : 30 % ex de points de vente Paris/Province : National
☐ Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne Normandie
☐ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne
☐ Particulier : 20 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL Bacholier Référence client Interloire : 5107769
 Adresse : La Vignas CP : 41110 Ville : Agrefeuille
 Téléphone : 06 54 33 01 71 Fax : Portable :
 Email : earl.bacholier@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Emilie et Olivier Bacholier Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2003 et 2010
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 24 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Joussard Saône et Loire Saône
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Cuvée n°18 Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100 % melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Granit Clisson
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lie
 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 48 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6300 btl/ce
 Date de mise en bouteille prévue : 15 avril Date de commercialisation : 1 mai
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,70
 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 : 100%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : ERA Domaine de la Grange ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : La Grange CP : 44330 Ville : Nouzilly
 Téléphone : 0240339860 Fax : Portable : 0608058985
 Email : contact@hardy.com Site :
 Nom du propriétaire : Beata Hardy Contact / responsable : Dominique Hardy
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1956
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez :
 Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1500 hl HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet de la Loire
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Domaine de la Grange Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Neau de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 20
 Densité pieds/ha : 6300 Rendements (hl/ha) : 27 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Gabbro
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage :
 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 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 217 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000
 Date de mise en bouteille prévue : fin Mars Date de commercialisation : Avril
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4 € 30
 Export : 10 % 3 premiers marchés :
 France : 90 %
☐ GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 60 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 10 %

LE DOMAINE/LA MAISON de la Cornulière

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Vignoble BARREAU Référence client Interloire : S10516Adresse : LA CORNULIERE CP : 44190 Ville : FORGESTéléphone : 02 60 03 95 06 Fax : Portable : 06 88 12 61 28Email : j.m.barreau@terre-net.fr Site : domaine.de.la.cornuliere-over-blog.comNom du propriétaire : BARREAU Contact / responsable : Jean-PhilippeLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1984Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez : LUTTE RaisonnéeSurface de production : 26 HA Volume produit en moyenne : 1170 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Serre et MaineMillésime : 2016 Couleur : BlancNom de cuvée : Château de la Marque :Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non Bourdonnière

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Or pâle, nez aux arômes de fruits blancs et d'agrumes.long et volumineux en bouche, avec des notes de fruits frais, bon équilibre avec un léger perlant.Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de BourgogneÂge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : ShaDensité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 20 hl/haNature du sol et du sous-sol : Sol argileux sur roche mère gabbroMode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 2Conditions de vendange : Bonnes et saines - peu de rendements dû au gelSpécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle et élevage sur lies pendant 6 moisÉlevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 6 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : 11 En % vol acquis : 11,76 sucres résiduels : 0,6 g/lNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13300Date de mise en bouteille prévue : juillet 2017 Date de commercialisation : août 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :

Export : 10 % 3 premiers marchés : Allemagne, AngleterreFrance : 90 %☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province : Paris, Bretagne☒ Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne, Charente☒ Particulier : 50 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Guillaumet et Fils Référence client Interloire :

Adresse : La Botellerie CP : 44100 Ville : Le Lavoir

Téléphone : Fax : Portable : 06 79 66 48 52

Email : dominic.potard@orange.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 ?

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

Surface de production : 26 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Merlot de Loire et Maine sur le

Millésime : 2016 Couleur :

Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Botellerie

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Merlot B

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

Densité pieds/ha : Rendements (hl/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 : 6

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 11,5 En % vol acquis : 12 sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000

Date de mise en bouteille prévue : 15/03/2017 Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : OBLIGATOIRE : 3,80

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 :%



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : EARL HERRIARD Référence client Interloire :
Adresse : 152 R. du Centre-ville CP : 44330 Ville : VALLET
Téléphone : Fax : Portable : 0627632190
Email : nael.herrard@orange.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 :
Surface de production : 42 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet S&M/R
Millésime : 2016 Couleur : Jaune
Nom de cuvée : "Les Centenaires" Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : Melan
Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 50
Nature du sol et du sous-sol :
Mode de vendange : Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : S&M/R
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 115% En % vol acquis : 12% sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 202 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
Date de mise en bouteille prévue : 20/03/17 Date de commercialisation : 20/03/17
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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Bineau Xavier ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Le Bois Lambert Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 40 80 41 25 CP : 44330 Ville : Le Pallet
 Email : x.bineau@mon-saph.fr Site :
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : Bineau Xavier
 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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Auxais 501/1e
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Neg complexe avec tendance fruits exotiques
Bouche complexe avec des notes de coing
 Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 25
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Mécaniques
 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 : 76 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000
 Date de mise en bouteille prévue : 10 Mars Date de commercialisation : 15 Mars
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 1,20 €
 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

Nom : Sara Pichon Claude Michel ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 66, La Chenille, Vallet Référence client Interloire :
Téléphone : 06 53 55 73 39 CP : 44 330 Ville : Vallet
Email : compichon@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : Pichon Claude Michel Contact / responsable : idem
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 : 83 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Dussac et Naine AOC S. & L.
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Domaine des Bailleurs Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non
Description du vin
Œil / Nez / Bouche : Bouche souple et fine, nez frais fruité melon pêche blanche
Cépages utilisés (en %) : 100% melon
Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 20 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 2.7
Nature du sol et du sous-sol : grasse - mica schiste
Mode de vendange : manipulation Nombre de tries :
Conditions de vendange : idéale en plein
Spécificité de vinification et élevage : traditionnelle élevage 18 mois
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 : 11.76 sucres résiduels : 24 gr B+F
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 539 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 71 866
Date de mise en bouteille prévue : mars et sept Date de commercialisation : mars
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,90
Export : 60 % 3 premiers marchés : Allemagne - Pays Bas
France : 40 %
☒ 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : MARTIN - LUNEAU Référence client Interloire : 510 377

Adresse : 16, Le Hagezin CP : 44190 Ville : GORGES

Téléphone : 02 40 54 38 44 Fax : 02 40 54 07 23 Portable : 06 79 72 33 10

Email : martin.luneau@wanadoo.fr Site : WWW.martin-luneau-museadet.fr

Nom du propriétaire : MARTIN Contact / responsable : MARTIN Thierry et Chloé

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 :

Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Museadet Sèvre et Maine / lie

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Le Fief Pilon Marque : Domaine MARTIN - LUNEAU

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe cristalline et limpide. Nez assez aromatique sur les agrumes. Belle fraîcheur, finesse et longueur, notes minérales en final.

Cépages utilisés (en %) : Melon 100%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : petits cailloux en surface et sous-sol de Granite

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 3

Conditions de vendange : à complète maturité

Spécificité de vinification et élevage : Débourbage doux, vinification avec maîtrise des T°, élevage sur lies fines

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

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 7-8 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 12° sucres résiduels : 2g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000

Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation : Fin Avril

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,00

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

☒ GMS : 30 % ex de points de vente Paris/Province :

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

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

☐ Particulier : 10 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL Les Chais de la Maunetière ☐ Négocié ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 7, La Maunetière - Tillières Référence client Interloire :
 Téléphone : 02.41.63.53.02 CP : 69230 Ville : SEVREMOINE
 Email : domainesdelamaunetiere@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 HP HI

LA CUVÉE

Appellation/AOP : Muscadet Sèvre et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : La Lurée du Domaine Marque : Domaine de la Maunetière
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100 Cuvée 1 et 6
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha 50
 Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Gabbro & schiste
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : belle & saine
 Spécificité de vinification et élevage :
 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 125 HP HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2 8500 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL CHUPIN ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 1 LA POULNIERE Référence client Interloire : 02m P37398527
 Téléphone : 06 19 87 66 58 CP : 44330 Ville : VALLET
 Email : earlchupin@orange.fr Site : WWW.domaignedespoilnieres.fr
 Nom du propriétaire : Chupin Dominique Contact / responsable : Mr Chupin Dominique
 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 : 15 HA Volume produit en moyenne : 40 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine Sur lie AOP
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine des Poilnieres Marque : Domaine des Poilnieres
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez floral et minéral, fruité
 Cépages utilisés (en %) : Melou de Bourgogne 100%
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Mica schistes
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Beau temps et saine
 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 : 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 100 En % vol acquis : 11,8% sucres résiduels : 3,9 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000
 Date de mise en bouteille prévue : 13/3/2017 Date de commercialisation : 15/3/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,10 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☐ 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%



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : EARL ALLARD-BRANGEON Référence client Interloire : 510410
Adresse : LA GUERTINIERE CP : 44330 Ville : CHALLÉ
Téléphone : 02 40 36 24 43 Fax : Portable : 06 13 70 36 13 ou 06 77 12 61 68
Email : allard-brangeon@orange.fr Site : LE CHAILLOU
Nom du propriétaire : ALLARD-RAPHAËL LEONARD Contact / responsable : ALLARD-RAPHAËL DEBERTRAND
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2004
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☐ Non Précisez :
Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Muscadet Seize et Maine sur lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Cuvée N° 22-20-13-4 Marque : "Le Clos du Chaillo" (cuvée)
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Intensité florale et fruitée de saumure, en bouche matière.
Ronde. Robe légèrement dorée.
Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
Âge moyen des vignes : 25 à 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Sable et Meuble
Mode de vendange : Mécanique Nombre de triés :
Conditions de vendange : ensoleillée
Spécificité de vinification et élevage : Filtrage sur lie
Elevage barrique : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 7 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 11,2 En % vol acquis : 11,81 sucres résiduels : 2 g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 107 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 14000
Date de mise en bouteille prévue : 28 Mars 2017 Date de commercialisation : 1 Avril
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50 € TTC
Export : 5 % 3 premiers marchés :
France : 95 %
☐ 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 : DOMAINE BOUFFARD

Référence client Interloire : 511632

Adresse : 8 LA BROUSSE

CP : 49230 Ville : ST-ESPIN-LOIRE-SEVRE-MOINE

Téléphone : 02 41 70 43 42

Fax : 02 41 70 43 42

Portable : 06 84 53 20 70

Email : gaeec.bouffard@orange.fr

Site : www.domaine-bouffard-viticulteur.fr

Nom du propriétaire : BOUFFARD GAEEC

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 : 28 HA Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

Appellation/IOP : AOC MUSCADET S.M.I. lie

Millésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Domaine BOUFFARD

Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% MELON DE BOURGOGNE

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Limon arg. calcaire

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 : 6

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

En % naturel : En % vol acquis : 11,8 sucres résiduels : 1,9

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 160 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12 000

Date de mise en bouteille prévue : 28/03/17 Date de commercialisation : 1/04/2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 1 €

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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : E.A.R.L. LECHAT & FILS Référence client Interloire : 510795
 Adresse : 11 AVENUE DES ROSES CP : 44330 Ville : VALLET
 Téléphone : 02 40 33 91 77 Fax : Portable : 07 60 55 31 05
 Email : lechat - 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 : LUTTE RAISONNÉE
 Surface de production : 42 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet de Coteaux de l'Aunis A.O.P.
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : LA ROCHE BLANCHE Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belles robes fines p/b, nez expressif et fruité et longuement en bouche et fruité gazeux et complexe
 Cépages utilisés (en %) : 100 % Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha 70 ca
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 20 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : sur lie
 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 : En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2,4 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 175 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 23 300
 Date de mise en bouteille prévue : 14 et 15 mars Date de commercialisation : fin mars
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,90 €
 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 % %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : Scea Pichon Claude Michel Référence client Interloire :
Adresse : 60 La Chevillandière CP : 44330 Ville : Vallée
Téléphone : 02 53 55 73 39 Fax : Portable : 06 28 98 58 97
Email : cpichon@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : Pichon Claude Michel Contact / responsable : idem
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 : 83 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine AOC Sèvre
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Château La Chevillandière Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur jaune pâle, nez de fruits blancs frais, bouche souple et fruitée.
Cépages utilisés (en %) : 100% melon
Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 20
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 29^{HL}
Nature du sol et du sous-sol : Granit + micaschistes
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : idéale, manuelle
Spécificité de vinification et élevage : traditionnelle avec séchage du raisin
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 11,84 sucres résiduels : 2,8 en Glucose Fructose
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 589^{HL} HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 78533
Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation : Juin
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,00
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☒ GMS : 100% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE LA NOE ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 4, LA NOE Référence client Interloire : 510 794
Téléphone : 02 40 06 50 57 CP : 44690 Ville : CHATEAU THEBAUD
Email : domaine.de.la.noie.free.fr Site : www.domaine.de.la.noie.fr
Nom du propriétaire : DROUARD Contact / responsable : DROUARD
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1878
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 7.8 HA Volume produit en moyenne : 4000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Muscadet Sevre Naine sur lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Cuvée Abbaye des Trappistes Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Oeil / Nez / Bouche : jaunes pâles aux nuances dorées, il révèle un nez complexe et minéral, notes de pierre à fusils, sèche et puissant
Cépages utilisés (en %) : 100 % Melon
Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50 hl
Nature du sol et du sous-sol : sol sableux, granite
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonne
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 10 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 17 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 1
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5
Export : 10 % 3 premiers marchés :
France : 90 %
☒ GMS : 50 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 50 %



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : AFC BRIACE ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Château de Briacé CP : 44430 Ville : LE CANDREAU
Téléphone : 0240064916 Fax : 0240064615 Portable : 0667174748
Email : contact@chateau-briace.com Site : www.chateau-briace.com
Nom du propriétaire : Contact / responsable : BRELET
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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP MUSCADET SEURE ET MAINE
Millésime : 2016 Couleur : blanc
Nom de cuvée : Château de Briacé Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : MELON 100
Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 13
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 18
Nature du sol et du sous-sol : sables sur schistes
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 7 Type de bois : ✓
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 7
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2.1
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 110 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 14000
Date de mise en bouteille prévue : 14 Dec Date de commercialisation : à suivre
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4.70
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 : 100%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL Bernard MAILLARD Référence client Interloire : 510537
 Adresse : 32 Les Défis CP : 44190 Ville : St Lumin de Clisson
 Téléphone : 02 41 54 74 37 Fax : Portable : 06 15 35 64 78
 Email : bernard.maillard@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : Bernard MAILLARD Contact / responsable : idem
 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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Bernard MAILLARD
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune pâle aux reflets Vert / Nez très expressif aux notes d'agrumes et de fruit à chair blanche / Bouche fraîche associant fruité et minéralité
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 38 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : sol limono-sableux / sous sol granitique
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Tres belles
 Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lie
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois minimum
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 11,85 sucres résiduels : Glucose + Fructose 2,9
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 258 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : Potentiel de 34000 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : 7/03/17 Date de commercialisation : 20 Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,00 €
 Export : 2 % 3 premiers marchés : R.U.
 France : 98 %
☒ GMS : 60 % ex de points de vente Paris/Province : côte Atlantique, Nantes, Pays de la Loire
☒ Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province : Rezé, Ancenis, Nantes
☒ CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne, Pays de la Loire
☒ Particulier : 30 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA BAREILLE Référence client Interloire :

Adresse : 28 RUE DE L'HEBRAY CP : 44120 Ville : VERTON

Téléphone : 02 40 80 07 07 Fax : Portable : 06 81 76 90 29

Email : philippe.de.launay@wanadoo.fr Site :

Nom du propriétaire : DELAUNAY Contact / responsable : DELAUNAY PHILIPPE

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2016

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

Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEVRE ET MAINE

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : DOMAINE DE LA BAREILLE Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Melon B

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5,25

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 20

Nature du sol et du sous-sol : Grainadiers et orthogneiss

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage :

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 : En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 105 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : 05/17 Date de commercialisation : mai 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,35

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100 %

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

☒ Caviste : 3 % ex de points de vente Paris/Province :

☒ CHR : 1 % ex de points de vente Paris/Province :

☒ Particulier : 97 %



19-22 AVRIL 2017

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de l'Aulnay Référence client Interloire : 510 921
 Adresse : l'Aulnay CP : 44130 Ville : Norton
 Téléphone : 02 40 34 18 22 Fax : Portable : 06 12 31 36 63
 Email : domaineaulnay@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : PERTHUY 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 : 15 HA Volume produit en moyenne : 500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre-Maine du Lie
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Cuvée Prestige Marque : Domaine de l'Aulnay
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belle couleur muscadine - légère et fine
 Cépages utilisés (en %) : melon bourgogne 100%
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 250 HA
 Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : schiste
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage : sur lie
 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 : 100 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 281 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40 000
 Date de mise en bouteille prévue : AVRIL Date de commercialisation : AVRIL
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4 € 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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : GAEC GOISLOT PAPIN Référence client Interloire : 510472
 Adresse : 220 La Débaudière CP : 6433 Ville : JAUZI
 Téléphone : Fax : Portable : 0629171061
 Email : goislot.papin@orange.fr
 Nom du propriétaire : Yves GOISLOT Contact / responsable : Yves GOISLOT
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1984
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 36 HA Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Jussac de Loire et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : Ble
 Nom de cuvée : Marque : Pente-Cote de la Débaudière
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Doré, finesse en bouche avec une bonne longueur
 Cépages utilisés (en %) : Melon 100 %
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : Gabbros et Schistes
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bel état sanitaire
 Spécificité de vinification et élevage : Traditionnel
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11.86 En % vol acquis : 11.86 sucres résiduels : GF : 1.7
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 437 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 :
 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

Nom : GAE FLEURANCE Camille et FILA ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 202 la Garnière Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 47 70 40 25 CP : 49230 Ville : St CRESPIEN St NOINE
 Email : fleurance@garniere.com Site : www.garniere.com
 Nom du propriétaire : FLEURANCE Camille et Fila Contact / responsable : FLEURANCE Camille
 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 : 1900 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Indigé de Sire et Loire San Lie
 Millésime : 2016 Couleur : B
 Nom de cuvée : Tradition Marque : Duc de la Garnière
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Nelou
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : granite et micaschistes
 Mode de vendange : méca 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 : 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 100 En % vol acquis : 11,80 sucres résiduels : 2,5 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 106 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000
 Date de mise en bouteille prévue : 04/2016 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,00 €
 Export : 10 % 3 premiers marchés :
 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 La CORNUILLIERE ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : Vignoble BARREAU **Référence client Interloire :** 510546
Adresse : LA CORNUILLIERE **CP :** 64190 **Ville :** BORGES
Téléphone : 0240039506 **Fax :** **Portable :** 0688126128
Email : j.m.barreau@terre-net.fr **Site :** domaine.la.cornuilliere-over-blog.com
Nom du propriétaire : BARREAU **Contact / responsable :** Jean-Philippe BARREAU
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non **Quelle année ?** 1984
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non **Précisez :** LUTTE RAISONNÉE
Surface de production : 26 HA **Volume produit en moyenne :** 1170 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Muscadet Sèvre et Maine
Millésime : 2016 **Couleur :** Blanc
Nom de cuvée : Excellence **Marque :**
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe dorée, nez intense de fruits mûrs, long et volumineux en bouche. Minérale et marqué par son terroir.
Cépages utilisés (en %) : 100 % melon de bourgogne
Âge moyen des vignes : 60 ans **Superficie des vignes pour cette cuvée :** 3 ha
Densité pieds/ha : 6000 **Rendements (hl/ha) :** 24 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Texture siliceo argileux sur roche mère GABBRO
Mode de vendange : Mécanique **Nombre de tries :** 2
Conditions de vendange : Bonnes et saines, peu de rendements dû au gel
Spécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle et élevage sur lies pendant 9 mois
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non **Nombre de mois :** **Type de bois :**
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non **Nombre de mois :** 9 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 11,86 **En % vol acquis :** 12,01 **sucre résiduels :** 2,6 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 72 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9600
Date de mise en bouteille prévue : Septembre 2017 **Date de commercialisation :** Septembre 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,40€ TTC
Export : 10 % **3 premiers marchés :** Belgique, Allemagne
France : 90 %
☐ GMS : % **ex de points de vente Paris/Province :**
☒ Caviste : 20 % **ex de points de vente Paris/Province :** Paris, Bourgogne, Bretagne, Normandie
☒ CHR : 20 % **ex de points de vente Paris/Province :** Paris, Maine et Loire, Charente,
☒ Particulier : 50 % **ex de points de vente Paris/Province :** pas de Calais, Bretagne,



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : Domaine des Trois Toits Référence client Interloire : 510638
Adresse : 17 Rue des Connuelles CP : 41120 Ville : VERTA
Téléphone : 02 40 34 03 55 Fax : 02 40 34 03 55 Portable : 06 12 14 22 84
Email : lesbiais@yaho.fr Site :
Nom du propriétaire : ROUSSEAU HUBERT Contact / responsable :
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 : 2h HA Volume produit en moyenne : 1200HL HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Hubandot sèvre & Maine sur lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Cuvée c7 - c13 Marque : Domaine des Trois Toits
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Un nez étonnant pour cette cuvée aux notes de fruits secs, bonne minéralité et belle tenue en bouche
Cépages utilisés (en %) : Pinot
Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : GNEISS et GORTHO GNEISS
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bon état sanitaire
Spécificité de vinification et élevage : Élevage sur lie
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 5 à 6 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non
En % naturel : 117 En % vol acquis : 11,87 sucres résiduels : 0,5 glucose fructose
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 90000
Date de mise en bouteille prévue : 11/11/2017 Date de commercialisation : 11/11/2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 1,00 TL
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 :%

c7. c13



LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : GAIL CORIERAIS BRANÇER Référence client Interloire :
 Adresse : 324 B. La Bretonnière CP : 44630 Ville : NAISSEMENT SA SEUR
 Téléphone : 02 40 54 83 91 Fax : Portable : 05 30 35 91 43
 Email : loire@corierais-brancier.fr Site :
 Nom du propriétaire : CORIERAIS / BRANÇER Contact / responsable : CORIERAIS
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2015
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 40 HA Volume produit en moyenne : 2200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AUSUBERT SEINE ET NIVE SA LLE
 Millésime : 2015 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : Les de la Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non Gérardie

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : œil clair légèrement vert très fin, fleur blanche,
bonne genèse au début et finale - fin de bouche citronnée
 Cépages utilisés (en %) : 100 % Chardonnay
 Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,50 ha
 Densité pieds/ha : 6.800 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Sable limoneux / Granite
 Mode de vendange : Manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation Thermolyse en cuves soit en acier
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 7 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 15 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 180 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20.000
 Date de mise en bouteille prévue : 15 Jan 2018 Date de commercialisation : 15 Avril 2018
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,30 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☒ GMS : 20% 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 : 40%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Vignerons du Pallet ☐ Négocio ☐ Viticulteur ☒ Coopérative
 Adresse : 56 Breizh Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 28 00 70 20 CP : 44330 Ville : LE PALLET
 Email : contact.vigneronsdupallet.com Site : www.vigneronsdupallet.com
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : Louise Bouchard
 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 : 70 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : Bl.
 Nom de cuvée : Lot B Marque : Vignerons du Pallet
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Melon B.
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 24
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 15
 Nature du sol et du sous-sol : gabbro du Pallet et grès à 2 m
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : excellentes
 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
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 324 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : printemps 2017 Date de commercialisation : idem
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :
 Export : 40 % 3 premiers marchés :
 France : 60 %
☒ 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 : Terrena, Les Vignerons de la Vallée Référence client Interloire : 211410

Adresse : Boulevard des Alliés CP : 44150 Ville : Angers

Téléphone : 02 40 98 92 72 Fax : 02 40 98 96 70 Portable : 06 73 37 77 92

Email : fgoureaud@terrena.fr Site : www.vignerons-de-la-melle.com

Nom du propriétaire : Contact / responsable : Fabrice Goureaud

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 : IFS BRC

Surface de production : 730 HA Volume produit en moyenne : 40 000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Pierre Chanau Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune pâle, nez fruité, frais et mentholé. Bouche fruitée et fraîche. Bouche grasse, ronde en attaque, finale sur la fraîcheur.

Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne (100%)

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 130

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 26

Nature du sol et du sous-sol : schiste - Granit - Gabbro

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : Pas temps sec

Spécificité de vinification et élevage :

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 : 11,7 En % vol acquis : 11,8 sucres résiduels : <0,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3400 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 450 000

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

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,80

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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de la Dingennière ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Le Portail Forge Référence client Interloire : 510885
Téléphone : 02 40 03 95 76 Fax : CP : 41500 Ville : Cussac
Email : domaine.dingenniere@univ-nantes.fr Portable : 06 10 78 04 58
Site : www.musecadet-pemaud.com
Nom du propriétaire : Pemaud Laurent 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 : 4.6 HA Volume produit en moyenne : 2200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet-Sèvre-et-Nantais
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Domaine de la Dingennière Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : jaune pâle brillant, nez agréablement fruité, séché, aromatique
bonne puissance en bouche, minérale, un vin de garde
Cépages utilisés (en %) : 100% melon de Bourgogne
Âge moyen des vignes : 75 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 35.75
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 28 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : spongieux et recouvert de galets et de galets blancs
Mode de vendange : à la main Nombre de tries :
Conditions de vendange : vendange manuelle, septembre avec des conditions parfaites
Spécificité de vinification et élevage : fermentation terminée, régulière, à froid
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 10 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 11.84 En % vol acquis : 11.80 sucres résiduels : 0.6
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 105 hl → lot 216 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 14 000 35
Date de mise en bouteille prévue : 2-9-17 Date de commercialisation : 2-10-17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6.70 TTC
Export :% 3 premiers marchés : Allemagne
France : 30%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 0% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 80%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL CAILLEThierry et Jean-Henri

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Adresse : 12 rue des Paulins

Référence client Interloire :

Téléphone : 02-40-54-65-03

Fax : 02-40-54-66-04

Portable : 06-08-23-36-63

Email : thierry.caille@orange.fr

Site :

Nom du propriétaire : CailleThierry / CailleJean-Henri

Contact / responsable : CailleThierry

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 : 2,17

Volume produit en moyenne : 2850 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Millésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Domaine du Pif-Saignan

Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur Jaune doré / Nez Expressif Fruits Agrumes / Bouche Ronde - Longue en bouche

Cépages utilisés (en %) : Pinot de Bourgogne (100%)

Âge moyen des vignes : 35 ans

Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 Ha

Densité pieds/ha : 7.000

Rendements (hl/ha) : 6,54 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Silice - argileux

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Bâches

Spécificité de vinification et élevage : Débourbage statique à froid / Fermentation Thermorégulée / Élevage sur lie

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Type de bois :

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non

Nombre de mois : 5 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 14,5 En % vol acquis : 12% vol sucres résiduels : 1,4 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 115 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15.000 B

Date de mise en bouteille prévue : 17 Mars 2017

Date de commercialisation : 20 Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4 € TTC

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 %

LE DOMAINE/LA MAISON
☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA GARNIERE-DAVID Référence client Interloire : 510963
 Adresse : 2 bis Rue de la garniere CP : 44690 Ville : ST FIACRE S/NAINE
 Téléphone : 0240548807 Fax : Portable : 0640294272
 Email : pdavidmuscadet@gmail.com Site : www.domaïne-garnière.com
 Nom du propriétaire : DAVID PATRICE Contact / responsable : idem
 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 : 18 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Vieilles vignes Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Parfumé, arôme fleurs blanches
Élégant légèrement minéral fruité
 Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne 100%
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,85 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 35
 Nature du sol et du sous-sol : GNEISS
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage : Thermo-régulation
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 1,60 g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 65 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8700
 Date de mise en bouteille prévue : 15 mai Date de commercialisation : 30 mai
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,20
 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 Olivier Père & Fils** Référence client Interloire : **510384**
 Adresse : **21 la Grenaudière** CP : **4469** Ville : **Maisdon sur sèvre**
 Téléphone : **0228010707** Fax : **0240066635** Portable : **0609973865**
 Email : **muscadet@vignobleollivier.eu** Site : **www.muscadet-grenaudiere.fr**
 Nom du propriétaire : **Guy & Jean-Luc Ollivier** Contact / responsable : **Jean-Luc Ollivier**
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? **1980**
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : **26** HA Volume produit en moyenne : **1450** HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : **Muscadet Sevre et Maine**
 Millésime : **2016** Couleur : **Blanc**
 Nom de cuvée : **Domaine de la Grenaudière** Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche : **Belle couleur Or pale, Nez frais et fruité, bouche fraîche et Harmonieuse**
 Cépages utilisés (en %) : **100% Melon B.**
 Âge moyen des vignes : **45 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **5.30 ha**
 Densité pieds/ha : **6600** Rendements (hl/ha) : **38 hl/ha**
 Nature du sol et du sous-sol : **Roche mère granitique**
 Mode de vendange : **Mécanique** Nombre de tries :
 Conditions de vendange : **Optimale**
 Spécificité de vinification et élevage : **Macération péliculaire et Stabulation à froid durant 5 jours.**
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : **11.70** En % vol acquis : **11.90** sucres résiduels : **0.40**
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **200 hl** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **26 000**
 Date de mise en bouteille prévue : **Avril 2017** Date de commercialisation : **Mai 2017**
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : **5.50 €**
 Export : **35** % 3 premiers marchés : **Amérique du Nord, Russie, Asie**
 France : **65** %
☐ GMS : **10** % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : **20** % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : **40** % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : **30** %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : MARTIN - LUNEAU Référence client Interloire : 510377

Adresse : 16, le Magasin CP : 44190 Ville : GORGES

Téléphone : 02-40-54-38-44 Fax : 02-40-54-07-23 Portable : 06-79-72-33-10

Email : martinluneau@wanadoo.fr Site : WWW.martin-luneau-muscadet.fr

Nom du propriétaire : MARTIN Contact / responsable : MARTIN Thierry et Christophe

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

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

Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine / lie

Millésime : 2016 Couleur : Blanche

Nom de cuvée : Cuvée Tradition Marque : Domaine MARTIN - LUNEAU

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe cristalline limpide. Nez floral et fruité, expressif.

Belle attaque sur le fraîcheur, fruité, gras, ample avec une note minérale en final.

Cépages utilisés (en %) : Melon 100%

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 25 ha

Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : argileux, sous-sol gabbro

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 3

Conditions de vendange : Belle maturité

Spécificité de vinification et élevage : Débourbage sans anhydride, vinification avec entrées de T, élevage sur lies fines

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 6-7 mois Type de bois :

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6-7 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 12° sucres résiduels : - 2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1800 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11500

Date de mise en bouteille prévue : Mars - Avril Date de commercialisation : Fin Avril

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 1,50

Export : 10 % 3 premiers marchés : États-Unis, Belgique

France : 90 %

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

Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 65 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL PEIGNE & Fils ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : La Haie-Thessante CP : 61430 Ville : VALLET
 Téléphone : 02 40 33 9367 Fax : 02 51 71 71 20 Portable : 06 62 74 85 63
 Email : earlpeigne@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : PEIGNE J.F. Contact / responsable : 06 62 74 85 63
 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 : Culture raisonnée
 Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 2000 hl

LA CUVÉE

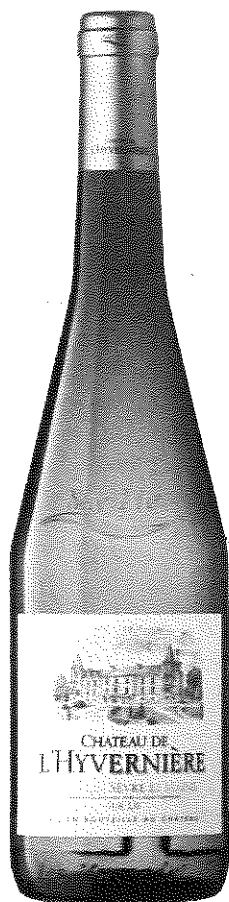
Appellation/IGP : Muscadet-Sèvre-et-Maine sans lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Château de la Haie-Thessante
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Melan de Baugagne
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Tres bonne
 Spécificité de vinification et élevage : Traditionnelle
 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 : 11,33 sucres résiduels : 2,3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 725 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 : 4,50 € / Bouteille
 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 :%



CHATEAU DE L'HYVERNIÈRE

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

FOCUS MILLÉSIME 2015

Les particularités climatiques du millésime

- Hiver doux et sec.
- Conditions printanières idéales.
- Phase végétative dans les conditions rêvées.
- Maturation lente, régulière et complète.
- Des vendanges à la carte.

La conduite du vignoble

- Conduite conventionnelle.
- Baies qualitatives.
- Vendanges saines avec un beau potentiel malgré certaines averses.
- Un millésime plein de fraîcheur.
- Beaucoup d'aromatique dans les raisins

La vinification et l'assemblage

- Cuves en inox et cuves en béton souterraines.
- Vendanges mécaniques avec tri sélectif embarqué.
- Stabulation des moûts à froid pendant 7 jours
- Fermentation à 15°C.
- Elevage sur lies fines.
- 2 à 3 bâtonnages pour apporter de la finesse.

DATES DES VENDANGES

Du 10 au 14 septembre

L'ASSEMBLAGE

Muscadet (ou Melon de Bourgogne) : 100%

L'AVIS DES TECHNICIENS



Jean-Didier Brevet
Régisseur



Patrick Bongard
Directeur Technique

« On l'avait tant attendu ce millésime, après les aléas des années précédentes. Grâce à des conditions idéales, la culture de la vigne et les maturités des raisins nous ont permis d'exprimer les terroirs à 100% de leurs potentiels. Cela faisait longtemps que l'on ne s'était pareillement enthousiasmé.

C'est un vin très féminin aux parfums subtils, aux mélanges d'iode, de fleurs blanches et de pêche. »

CERTIFICATIONS

TERRA VITIS®

GARDE ET SERVICE

- t° 10°C
- T 2 ou 3 ans
- % 12% vol

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe jaune pâle aux reflets verts.



Le nez, expressif et aromatique, développe des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. Le caractère du muscadet s'exprime encore à merveille : « structure, minéralité, fraîcheur ». L'attaque est franche.



La bouche est élégante, d'une belle matière, minérale et aromatique. Les notes d'agrumes apportent vivacité à une finale longue et savoureuse.

ACCORDS METS & VINS

Fruits de mer, filet de sandre ou brochet au beurre blanc. Fromage de chèvre affiné. Tartes de fruits ou de rhubarbes et des desserts au chocolat noir.

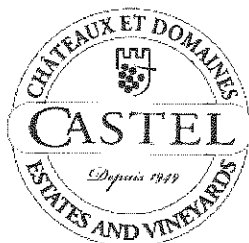
www.chateauxcastel.com



ChateauxetDomainesCastel



@ChateauxCastel



Châteaux et Domaines Castel
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquetot - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de la Quille Référence client Interloire :
 Adresse : La Quille CP : 44690 Ville : HAYE FOUASSIERE
 Téléphone : Fax : Portable :
 Email : contact@domaines-vinco.com Site :
 Nom du propriétaire : Philippe Quille 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 : 55 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Domaine de la Quille Jura de la Loire
 Millésime : 2016 Couleur :
 Nom de cuvée : Domaine de la Quille Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Mel B 35
 Âge moyen des vignes : 6000 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 26/ha cette année
 Nature du sol et du sous-sol : Grès à deux micas
 Mode de vendange : machine 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 : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 65000
 Date de mise en bouteille prévue : 21 Mars Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,80 TTC
 Export : 95 % 3 premiers marchés : USA GB Allemagne
 France : 5 %
☐ 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

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom Château Guérande Marguais☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeAdresse : 90, rue de la DurandièreRéférence client Interloire EARL Château Guérande MarguaisCP : 44430Ville LE DORDEX-BOTTIEREAUTéléphone : 02 40 33 81 48Fax : 02 40 33 87 67Portable : 06 80 22 11 44Email : yves.sauvatre@wanadoo.fr

Site :

Nom du propriétaire EARL Château Guérande MarguaisContact / responsable : Yves SauvatreLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2010Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 26,2166 HA Volume produit en moyenne : 972 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet S/M SLMillésime : 2016 Couleur : BlancNom de cuvée Château Guérande Marguais Marque :Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% MelonÂge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 HaDensité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 40 hlNature du sol et du sous-sol : schisteMode de vendange : manuelle 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 : 6 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 357 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 47600 btlDate de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : juin 2017Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,5 €

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

Nom : EARL LA PEMISSIERE Référence client Interloire : 512103
 Adresse : LA PEMISSIERE CP : 44600 Ville : CHATEAU THIÉRAUD
 Téléphone : 02 40 06 5122 Fax : Portable : 06 60 06 5122
 Email : J.boussere@44202az.fr Site : WWW.domaine-pemissiere-milled.fr
 Nom du propriétaire : Boussere Jacques 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 : 30 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEVRE ET MAINE Val de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : BLC
 Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DE LA PEMISSIERE
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Melor
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 36hl
 Nature du sol et du sous-sol : GRAVET
 Mode de vendange : MECA Nombre de tries : ✓
 Conditions de vendange : BASSE
 Spécificité de vinification et élevage : BASSE TEMPERATURE / SANS LIE
 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 : 11 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 1,3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 420 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 56000
 Date de mise en bouteille prévue : 27-28 Mars Date de commercialisation : AVRIL 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export : 10 % 3 premiers marchés : US CANADA
 France : 30 %
☐ GMS : 70 % 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

VAL DE LOIRE
TOUTES LES VINS SONT DANS LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Domaine de l'Aulnay Référence client Interloire : 510 921Adresse : l'Aulnay CP : 44000 Ville : NantesTéléphone : 02 40 34 18 22 Fax : Portable : 06 83 13 65 3Email : domaineaulnay@orange.fr Site :Nom du propriétaire : PERTHUY 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 : 15 HA Volume produit en moyenne : 500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEVRE / MAINE SUR PIEMillésime : 2016 Couleur : BLANCNom de cuvée : DU FIEL DE L'AULNAYE Marque : DOMAINE DE L'AULNAYEMention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche : Belle robe or paille et brillante - Nez discret dans un registre fruité de fines fleurs - Bouche fruitée et bien équilibréeCépages utilisés (en %) : 100% Melon de BourgogneÂge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 HADensité pieds/ha : 6.500 Rendements (hl/ha) : 45 HLNature du sol et du sous-sol : SCHISTEMode de vendange : MANUELLE Nombre de tries :Conditions de vendange : Dans la bergeSpécificité de vinification et élevage : A basse température sur pieElevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2,5Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 305 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40.000Date de mise en bouteille prévue : AVRIL Date de commercialisation : AVRILPrix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80

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 : %



19-22 AVRIL 2017

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

➡ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/ LA MAISON

Nom : St Les Vins Boulet Frères ☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 4, rue de la Paix Référence client Interloire :
Téléphone : 02-40-36-65-20 CP : 41330 Ville : La Chapelle Heulin
Fax : 02-40-33-99-78 Portable : 06-14-84-34-30
Email : xloulet@loireurines.fr Site :
Nom du propriétaire : Contact / responsable : Xavier Boulet
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 : 100 000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Loire Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Lot 4 Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Oeil ☐ Nez ☐ Bouche :Cépages utilisés (en %) : 100% Grolon de Bourgogne

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

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

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : machine Nombre de tries :Conditions de vendange : bonnes

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 43Nombre ☐ hectolitres produits pour cette cuvée : 988 hl 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 :

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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : BERTIN MICHEL ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : LA TOUR GASSELIN Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 40 06 41 38 CP : 44430 Ville : LE LANDREAU
 Email : contact@bertin-michel.com Site :
 Nom du propriétaire : BERTIN MICHEL Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1990
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 22,65 HA Volume produit en moyenne : 27,0 HL/ha HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEURE ET MAINE SUR LIE
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : DOMAINE MICHEL BERTIN Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Tout se fait en expression sur le fruit, le croquant, équilibré
bon et long, belle matière
 Cépages utilisés (en %) : NEAUX DE BOURGOGNE 100%
 Âge moyen des vignes : 29 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5,00 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 27,0 HL
 Nature du sol et du sous-sol : MECHISTES ET GNEISS A DEUX MICAS / GRANITE A DEUX MICAS
 Mode de vendange : MACHINE 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 : 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11° 96 En % vol acquis : 11° 96 sucres résiduels : 1,10
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 135 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

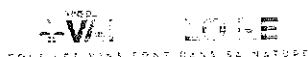
Nombre de bouteilles commercialisées : 18000
 Date de mise en bouteille prévue : 18 MARS 2017 Date de commercialisation : AVRIL
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,85 TTC
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☐ GMS : 5% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 95%



322

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Gael FLEURANCE Camille et Fils ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 202 la Garanière Référence client Interloire :
Téléphone : 02 47 70 40 25 CP : 49230 Ville : St CRESPIEN 41 Noire
Email : fleurance@garniere.com Site : www.garniere.com
Nom du propriétaire : FLEURANCE Olivier et Contact / responsable : FLEURANCE Pascal
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 : 1900 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Auscadek Sec et Naire Sur Lie
Millésime : 2016 Couleur : B
Nom de cuvée : Vieilles Vignes Marque : Dre de la Garnière
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Nelan
Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : gabbro et marcaschistes
Mode de vendange : mécan 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 : 10 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12 En % vol acquis : sucres résiduels : 2 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 28 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10.000
Date de mise en bouteille prévue : 08/2016 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,00 €
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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON *EARL Domaine* ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : *GAUTHIER Christian* Référence client Interloire : *510 533*
 Adresse : *19 La Mainguonnière* CP : *44190* Ville : *ST HILAIRE DE CLISSON*
 Téléphone : *02 40 53 42 31* Fax : Portable :
 Email : *vins-gauthier@orange.fr* Site :
 Nom du propriétaire : *GAUTHIER Christian* Contact / responsable :
 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 : *27* HA Volume produit en moyenne : *1700* HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : *AOC Muscadet Sevre et Maine Sur lie*
 Millésime : *2016* Couleur : *Blanc*
 Nom de cuvée : *Cuvée des Granits* Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : *Beille couleur jaune pâle arômes de fleurs blanches*
Très bon équilibre en bouche avec une minéralité typique des terroirs de
 Cépages utilisés (en %) : *Melan B 100%* *granits*
 Âge moyen des vignes : *30 ans* Superficie des vignes pour cette cuvée : *4 ha*
 Densité pieds/ha : *6500* Rendements (hl/ha) : *Pour 2016 → 26 hl/ha*
 Nature du sol et du sous-sol : *Granit*
 Mode de vendange : *mécanique* Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : *Contrôle de température de F.A. 14°*
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : *10 mois*
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : *11,2* En % vol acquis : *12* sucres résiduels : *moins de 1g*
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *104* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *14 000*
 Date de mise en bouteille prévue : *Juin 2017* Date de commercialisation : *Juin 2017*
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : *5,50*
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : *100* %
☐ GMS :% 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 : *90* %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine BEL AIR ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 13 rue de la Caillaudière CP : 44690 Ville : La Haie-Fauverrière
Téléphone : 0240548411 Fax : 0240369136 Portable : 0688798300
Email : auchain@domaine-belair.fr Site : www.domaine-belair-auchain.com
Nom du propriétaire : AUDRAIN Contact / responsable : Auchain Emmanuel
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 : 3.2 HA Volume produit en moyenne : 16.00 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Le Tradition Marque : Domaine Bel-air
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle fraîcheur Floral
Cépages utilisés (en %) : 100% Melon
Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 Ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 27
Nature du sol et du sous-sol : Amphibolite
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : Barrique TO
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 9
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 11.3 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0.4
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 17000
Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : Juin 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5.15
Export : 10 % 3 premiers marchés : USA - ITALIE - Belgique
France : 30 %
☐ GMS : 10 % 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SARL Henri Baron & fils ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : les platanes route Référence client Interloire : 510391
 Téléphone : 0240546058 CP : Ville :
 Email : caution@pironhenri.com Portable : 0662196058
 Site : www.pironhenri.com
 Nom du propriétaire : Baron Contact / responsable : Baron Eric
 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 : 34 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Auxedat Seïre et Naine sur lie AOP
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine des Hauts Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune pâle aux reflets grisés, joli nez à dominante minérale, bouche fraîche, grande longueur
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 ha
 Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : sol léger et acide, dominante sableuse lie à
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1 l'altération du moût
 Conditions de vendange : excellente
 Spécificité de vinification et élevage : contrôle des températures
 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 En % vol acquis : sucres résiduels : 2 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40000
 Date de mise en bouteille prévue : 08/03/2017 Date de commercialisation : à suivre
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50 €
 Export : 30 % 3 premiers marchés : D.B. USA.
 France : 70 %
☒ 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 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL POIRON DABIN ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Référence client Interloire : 514303
 Adresse : Chanteguelle CP : 41690 Ville : Château-Théaud
 Téléphone : 02 40 06 56 42 Fax : 02 40 06 58 02 Portable :
 Email : contact@poiron-dabin.com Site : www.poiron-dabin.com
 Nom du propriétaire : Poiron Jean-Nicholas et Louis Contact / responsable : Poiron Jean-Nicholas
 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 & HVE
 Surface de production : 70 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Muscadet Vieilles vignes Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Œil lumineux et or blanc. Nez profond, subtil, aérien et fin.
Bouche complexe d'agrumes, de fruits jaunes et de pêche.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 35 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : schiste granitique tendre
 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 : 11,98 En % vol acquis : sucres résiduels : 0,8 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 133 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 19000
 Date de mise en bouteille prévue : avril 2016 Date de commercialisation : avril 2016
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,20€
 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Houlin de Serjeux ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 13 rue de la papeterie Référence client Interloire : 511848
 Téléphone : 02 40 13 02 56 CP : 44120 Ville : VERTOU
 Email : Vincent.Landais0882@gmail.com Portable : 06 11 35 19 98
 Nom du propriétaire : LANDAIS Vincent Site :
 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 : 18 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine Surpie
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : C2C7 Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne 100%
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Machine 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 : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80 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 : 4€
 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

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine du Haut de Serjeux Référence client Interloire : 511848

Adresse : 13 rue de la poëserie CP : 44120 Ville : VERTOU

Téléphone : 02 40 13 02 56 Fax : Portable : 06 11 35 19 98

Email : vincent.landais0882@gmail.fr Site :

Nom du propriétaire : LANDAIS Vincent 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 : 18 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Marcadet Sèvre et Maine Surie

Millésime : 2016 Couleur :

Nom de cuvée : C12 Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Melon

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

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

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Machine 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 : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 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 : 4 €

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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine La Charpenterie Référence client Interloire :
 Adresse : La Gaudraie CP : 49530 Ville : Lué
 Téléphone : Fax : Portable : 06-65-36-49-12
 Email : laudraie@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : Garc de la Gaudraie Contact / responsable : Beatrix Severine
 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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadot Coteaux de la Loire sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez amylique et minéral - Beaucoup de volume en bouche
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 50 ans 20 a
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 40hl
 Nature du sol et du sous-sol : Argiles
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Tres Bonnes
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11 En % vol acquis : 11,99 sucres résiduels : 1,9
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20,50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1300 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : 23 mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,90 euros la bouteille
 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Les Frères COUILLAUD Référence client Interloire :
 Adresse : 6 Grande Rue 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 : Puissardet Saône et Maine sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Les Petit Châteaux Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Melon 100%
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 9
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 40
 Nature du sol et du sous-sol : Micaschistes à 2 Micas
 Mode de vendange : Machine 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 : 10
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 426 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 55000
 Date de mise en bouteille prévue : 10/10/17 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export : 50 % 3 premiers marchés : USA, Pays Bas, Belgique
 France : 50 %
☒ GMS : 50 % 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

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Société Henri Biron & fils ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : les petites routes Référence client Interloire : 510391
Téléphone : 0240546058 CP : Ville :
Email : contact@pironhenri.com Fax : Portable : 0662196058
Site : www.pironhenri.com
Nom du propriétaire : Biron Contact / responsable : Biron Eric
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 : 34 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Auxerrois de Loire et d'Anjou AOP
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Fief Giraud Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : jeune pale dominante minérale nuancée par une fraîcheur citronnée
Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Sol argilo siliceux, schiste
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : x
Conditions de vendange : excellentes
Spécificité de vinification et élevage : contrôles des températures
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12 En % vol acquis : sucres résiduels : < 2g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 140 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 18000
Date de mise en bouteille prévue : 07/03/2017 Date de commercialisation : ds planée
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,70 €
Export : 30 % 3 premiers marchés : D.B. USA
France : 70 %
☒ 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 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL Guerin Janniquet Référence client Interloire :
 Adresse : les Carrières de la Vallée CP : 41330 Ville : VALLET
 Téléphone : 0210362787 Fax : Portable : 0675738065
 Email : Site :
 Nom du propriétaire : Guerin Janniquet Contact / responsable : Guerin Janniquet
 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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 1000 Hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : A.O.P. Muscadet de l'Île et de la Vallée de la Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Bleue
 N° de cuvée : Domaine du Grand Fief Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle robe jaune, floral, longueur en bouche
 Cépages utilisés (en %) : 100 % Melon
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Calcaire
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Manuelle
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 10 Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 10
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 1200 sucres résiduels : 1.5g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130 Hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 57000
 Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : juin 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3.50 TTC
 Export : % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☒ GMS : 15 % ex de points de vente Paris/Province : Particuliers CHR GRS
☒ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 50 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE

Nom : Domaine Pichard - Buzin ☐ Négoce ☒ Viticulture ☐ Coopérative
 Adresse : Le Plessis Glain Ville : St-Jean-de-la-Croix Référence client Interloire :
 Téléphone : 03 52 66 88 44 Fax : Port :
 Email : domaine.pichard@orange.fr Site : www.pichard-buzin.fr
 Nom du propriétaire : Christophe Buzin Contact / nom du responsable :
 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 :
 Appellations produites : AOC Pucelle d'Or et Pucelle
 Surface de production : 35 Ha Volume produit en moyenne : 1500 Hl

LA CUVÉE

Appellation régionale : Pucelle sous-régionale : Or et Pucelle communale :
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Pucelle d'Or Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non
 Prix à un concours : ☐ Oui ☒ Non Lequel ?
 Description du vin :
 Ciel / Nez / Bouche : Rouge jaune, nez avec notes blanches, expressif en bouche, un peu de cumin
 Cépages utilisés (en %) :
 Age moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
 Densité pied/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : terre sablonneuse sur calcaire
 Mode de vendange : manuel (80%) Nombres de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : en lie, fermentation à froid
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 9 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 % vol naturel : 12,5 % vol acquis : 12,5 Sucre résiduel : 0,9 g/L
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 1,75 Hl

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 500
 Date de mise en bouteille prévue : juin Date de commercialisation : juin
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 1,50 €
 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..... %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : GUILBAUD François Référence client Interloire : 40003A
 Adresse : BP 49601 CP : 44196 Ville : CHISSON Cedex
 Téléphone : 0240069059 Fax : 0240069079 Portable :
 Email : guilbaudfrancois@gmail.fr Site :
 Nom du propriétaire : F. Guilbaud 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 : Muscadot Saine et Naire AOC Sèvre et Nère
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Le Clos de Beaunegond Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belles robe or pâle, nez expressif sur les fruits blancs et jaunes, bouche ample, suave et large, belle richesse
 Cépages utilisés (en %) : Nelon B. 100 %
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 10 ha 00 00
 Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 45 00 hl
 Nature du sol et du sous-sol : gabbro et argile
 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 : 6 à 8 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 100 % En % vol acquis : 12,03 sucres résiduels : 20,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 450 00 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 60 000
 Date de mise en bouteille prévue : juin 2017 Date de commercialisation : avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,60 €
 Export :% 3 premiers marchés : Canada, USA
 France :%
☒ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 80% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Les Frères COUILLAUD Référence client Interloire :
 Adresse : Le Grand Puy CP : 44330 Ville : La Remaudière
 Téléphone : 0240336056 Fax : 0240336189 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 : 60 HA Volume produit en moyenne : 4000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Château de la Morinière Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : Micaschistes à 2 mètres
 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 : 10 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 170 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000 cols
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,50
 Export : 30 % 3 premiers marchés : USA - Japon
 France : 70 %
☐ 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

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : *St Les Vins Drouet Freres* ☒ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : *4 rue de la Loge* Référence client Interloire :
Téléphone : *02 40 36 65 20* CP : *44330* Ville : *La Chapelle-Heulin*
Fax : *02 40 33 99 78* Portable : *06 16 84 34 30*
Email : *xloubet@loireuxines.fr* Site :
Nom du propriétaire : Contact / responsable : *Xavier Loubet*
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 : *100 000* HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : *Muscadet Loire & Maine & Pie*
Millésime : *2016* Couleur : *Blanc*
Nom de cuvée : *Lot 3* Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : *100% Pelon de Bourgogne*
Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol :
Mode de vendange : *machine* Nombre de tries :
Conditions de vendange : *bonnes*
Spécificité de vinification et élevage :
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : *6 mois*
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : *12%* sucres résiduels : *23*
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *1236 hl* 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 :
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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : DOMAINE de la FOLLETTE Référence client Interloire : 510314
 Adresse : 35 rue de la Fontaine CP : 44690 Ville : la HAYE FOUASSIERE
 Téléphone : 02-40-36-92-28 Fax : 02-40-36-92-16 Portable : 06-16-97-20-48
 Email : follette@orange.fr Site : www.domaine-follette.com
 Nom du propriétaire : BROSSEAU-VINCENT Contact / responsable : BROSSEAU Denis
 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 : 35 HA Volume produit en moyenne : 1750 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sevre et Maine / Lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Vieilles Vignes-Blandier Marque : Domaine de la Follette
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vert - Jeune brillant - Nez complexe sur les agrumes et bouche ample, ronde et gourmande
 Cépages utilisés (en %) : 100 Jelen
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Pice schiste
 Mode de vendange : Mécanique 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 : 12 à 16 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 170 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 22.600 5lls
 Date de mise en bouteille prévue : Jui - Juin Date de commercialisation : Septembre 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,2 €
 Export : 50 % 3 premiers marchés : Pays Bas - Japon - Allemagne
 France : 50 %
☐ 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 : 20 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☐ Viticulteur ☒ Coopérative
 Nom : Terrena Les Vignerons de la Noëlle Référence client Interloire : 211 410
 Adresse : Barbavault des Allées CP : 44150 Ville : Ancois
 Téléphone : 02 40 98 92 72 Fax : 02 40 98 96 70 Portable : 06 73 37 77 92
 Email : fgoureaud@terrena.fr Site : www.vignerons-de-la-noelle.com
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : Fabrice Goureaud
 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 : IFS BRC
 Surface de production : 730 HA Volume produit en moyenne : 40000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine Sup Lr
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Secret de Chai Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune avec des reflets dorés, Nez fruités avec des notes beurrées et de caramel. Bouche souple et ronde. Finale vive et sur la minéralité.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 35
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 20
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste, granit et gabbro
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Par temps sec
 Spécificité de vinification et élevage :
 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 : 11,9 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 700 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 93 000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,70
 Export : 30 % 3 premiers marchés :
 France : 70 %
☐ 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 des Trois Toits ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 11 Rue des Communelles Référence client Interloire : 510632
Téléphone : 02 40 31 03 55 CP : 41120 Ville : VERTOU
Email : testreintoch@yahoo.fr Site :
Nom du propriétaire : ROUSSEAU ROBERT Contact / responsable :
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 : 2h HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Hérault sec v. blanc sur lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Cuvée CS Marque : Domaine des 3 Toits
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : nez d'agrumes pour une robe limpide, fruité au des
arômes de pêche et d'agrumes
Cépages utilisés (en %) : 100%
Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : GNEISS et ORTNO GNEISS
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : En l'état sanitaire
Spécificité de vinification et élevage : Élevage sur lie
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 5 à 6 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 100% En % vol acquis : 12,07 sucres résiduels : 10 glucose fructose
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11000 Colis
Date de mise en bouteille prévue : 1/10/2017 Date de commercialisation : 1/10/2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 1,00 € HT
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 :%

CS

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine du Colombier Référence client Interloire : 511805
 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 : Bretaud Jean 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 : MUSCADET Seure et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine du Colombier Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Melon
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,0 ha
 Densité pieds/ha : 6800 Rendements (hl/ha) : 40
 Nature du sol et du sous-sol : GABRO 80% Placardiste 20%
 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 : 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 1 gr
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 112 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4 €
 Export : 30 % 3 premiers marchés : Pays bas, Belgique, USA, Nouvelle Zélande
 France : 70 %
☐ 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 CHATELLIER Bertrand, Christian Référence client Interloire :
 Adresse : La Lavelière CP : 44130 Ville : 55 Lammenc de Clissay
 Téléphone : Fax : Portable : 06 874 97140
 Email : bertrand.chatellier@gmail.com Site : www.muscadet-laveliere.free.fr
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : CHATELLIER Bertrand
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1992
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Série et Maine sur Lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Prestige "Le Caim aux lièvres" Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : arôme fruité, nez puissant fruité, très bon
arôme en bouche, persistance 14/20
 Cépages utilisés (en %) : Melange Bourguegne
 Âge moyen des vignes : 70 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : granitique
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange : très bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lie
 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 : 12,2 En % vol acquis : 12,2 sucres résiduels : 10
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12 000
 Date de mise en bouteille prévue : Fin Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,60
 Export : 5 % 3 premiers marchés : Belgique - Pays Bas
 France : 95 %
☐ 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 : 70 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL PEIGNE et Fils ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : La Haie-Tessante Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 40 33 93 67 CP : 44330 Ville : VALLET
 Fax : 02 51 77 77 20 Portable : 06 62 74 85 63
 Email : earlpeigne@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : PEIGNE J-F Contact / responsable : 06 62 74 85 63
 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 : Culture raisonnée
 Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 2000 hl HI

LA CUVÉE

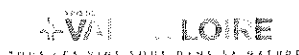
Appellation/IGP : Muscadet Sec et Moine sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Château de la Haie-Tessante
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste - Micaschiste
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : ensoleillé
 Spécificité de vinification et élevage : Traditionnel
 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% sucres résiduels : 1g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 795 hl 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 : 4,50 €/Bouteille
 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 :%

385
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Domaine Peliteau Référence client Interloire : 510724Adresse : 451, la Chaloussière CP : 44330 Ville : ValletTéléphone : 02 40 36 20 15 Fax : Portable : 06 03 50 50 89Email : contact@domainepeliteau.com Site : www.domainepeliteau.comNom du propriétaire : Peliteau Contact / responsable : Vincent PeliteauLe 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 : 3.1 HA Volume produit en moyenne : 16.00 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Muscadet S/H/lieMillésime : 2016 Couleur : blancNom de cuvée : l'authentique Marque : Domaine PeliteauMention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Une délicate minéralité avec des notes de poire et de zeste de citron.Cépages utilisés (en %) : Melon B 100%Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.50 haDensité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 2 40^{HL}Nature du sol et du sous-sol : shistsMode de vendange : manuelle 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 : 6 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150^{HL} HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : début Avril Date de commercialisation :Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4.40€

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

Nom : SLEP Jean-paul Durand ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 316 Le Puy Référence client Interloire : 513210
 Téléphone : 02-40-54-71-83 CP : 44190 Ville : St-Jumin-de-Clisson
 Email : durand.spe@live.fr Site : Portable : 06-58-47-85-54
 Nom du propriétaire : Durand Jean-Paul Contact / responsable : Durand Jean-Paul
 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 : 50 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Puiscadet de Vire et Vaine
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine du Puy Marque : Cuvée Prestige
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : bien typé Puiscadet - nez comme pain bouche légèrement citronnée
 Cépages utilisés (en %) : 100% cépage melon
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 9 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Shist - argile limoneuse - granite
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 12,1 sucres résiduels : 0,3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 60 000
 Date de mise en bouteille prévue : mai 2017 Date de commercialisation : mai 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 1€
 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : DOMAINE DES MÊRES GUILLOT JEAN-FRANÇOIS Référence client Interloire : 510302
 Adresse : 26 RUE WISSEAU CP : 41160 Ville : ARGENTANNE / MAINE
 Téléphone : Fax : Portable : 06 01 08 44 13
 Email : ajfguil@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : GUILLOT JEAN-FRANÇOIS Contact / responsable : J. OEN
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1989
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 22 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet de la Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : DOMAINE DES MÊRES Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Extrêmement agréable, bon et pur, pas minéralité, long et fin
 Cépages utilisés (en %) : Melón 100%
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1h 50
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol : Granitique
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage :
 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 : En % vol acquis : 12,12 sucres résiduels : 1,1
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000
 Date de mise en bouteille prévue : 11.03.17 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,70
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☒ GMS : 20% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 80%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine R de la Grange Référence client Interloire : 510 370

Adresse : La Grange CP : 44130 Ville : LE LANDREAU

Téléphone : 02 40 06 45 65 Fax : 02 40 06 48 17 Portable : 06 30 42 11 03

Email : contact@domaineraphaelleaneau.fr Site : www.domaineraphaelleaneau.fr

Nom du propriétaire : LENEAU Raphaël Contact / responsable : LENEAU Raphaël

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 : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadel Seix et Jume sur lie

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Brin d'R Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Beaucoup de reflets verts. Nez offrant une bouquet floral et minéral. Bouche qui séduit par sa fraîcheur, son équilibre, sa netteté et sa finesse.

Cépages utilisés (en %) : 100% Pelon

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Gneiss et micaschiste

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : à pleine maturité

Spécificité de vinification et élevage : fermentation longue harmonisée - Conservation du pied fines

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

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 8 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 100% En % vol acquis : 12% sucres résiduels : 0,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80 €

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 :%

Domaine de l'Aubardière
LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : ~~CH&C Vignobles~~ ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 3-1 L'Aubardière Référence client Interloire : 510 889
Téléphone : 02 40 06 34 09 CP : 44450 Ville : Chapelle Basse Neuve
Email : contact@moille-lunecum.com Portable : 06 01 89 37 22
Nom du propriétaire : CH&C Moille Lunecum Contact / responsable : HORRICE Jean Michel
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 : 60 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Muscadet Sèvre et Maine / l'éc
Millésime : 2016 Couleur :
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% melon
Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 42 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : sous sol schisteux
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 : toujours
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 :
Date de mise en bouteille prévue : mai 2017 Date de commercialisation : en vente
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,20 €
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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : SEF Jean-Paul Guinand Référence client Interloire : 513210
 Adresse : 316 6 place CP : 46190 Ville : St Luminet de Cléron
 Téléphone : 02-40-54-71-83 Fax : Portable : 06-58-47-85-54
 Email : guinand.sef@live.fr Site :
 Nom du propriétaire : Guinand Jean-Paul Contact / responsable : Guinand Jean-Paul
 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 : 50 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet de la Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Clos du moulin Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : rose miel - fruit mûr - floral - longueur en bouche
Equilibré
 Cépages utilisés (en %) : 100% cépage melon
 Âge moyen des vignes : 3 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50 hl
 Nature du sol et du sous-sol : granite et bon potentiel agronomique
 Mode de vendange : mécanique 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 : 9
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12.17 En % vol acquis : 12.2 sucres résiduels : 0.1
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13300
 Date de mise en bouteille prévue : juil 2017 Date de commercialisation : juil 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4 euros
 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

LOIRE
MARITIME

N° d'identification (à remplir par le client) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Guillemot & Fils ☐ Négociant ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : La Potardière Référence client interloire :
 Téléphone : CP : 49100 Ville : La Roche Posson
 Email : domainepotardiere@gmail.fr Site : Portable : 06 79 66 45 42
 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 : 26 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Merlot de Loire et Maine sur la
 Millésime : 2016 Couleur :
 Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Potardière
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Merlot 100
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de triés :
 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 : 6
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11,5 En % vol acquis : 12 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 25 000
 Date de mise en bouteille prévue : 15/03/2017 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,80
 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 :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : G.A.E.C. NOUET Frères ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : la Cognardière CP : 44330 Ville : Le Pallet
 Téléphone : 02 40 80 51 22 Fax : 02 40 80 51 22 Portable : 06 89 48 68 45
 Email : nouet.vignerons@orange.fr Site : www.cognardiere-nouet.com
 Nom du propriétaire : NOUET Contact / responsable : Team 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 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet de Coteaux de l'Aisne
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : excellence Marque : Nouet
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : brillant, robe au reflet vert / nez à l'orange confits, bouche fraîche et d'une belle longueur
 Cépages utilisés (en %) : 100% de Sauvignon Blanc
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 31 hl
 Nature du sol et du sous-sol : schiste et granite
 Mode de vendange : machine Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage : sur lie
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 12 mois Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 2 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12,2 En % vol acquis : 12,2 sucres résiduels : 0,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000
 Date de mise en bouteille prévue : fin Mars Date de commercialisation : fin Avril
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,00 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
~~Autres~~ : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : C. BROSS (L.A.T.)
☒ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : BRETAGNE
☒ Particulier : 80 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : GUILLAUD François ☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : BP 49604 Référence client Interloire : 40003A
 Téléphone : 0240063059 CP : 44196 Ville : CHISSON Cedex
 Email : guillaud.francois@gmail.fr Site :
 Nom du propriétaire : F. Guillaud 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/IOP : Muscadet Sèvre et Maine AOC Sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Le Soleil Nantais Marque :
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belle robe or pâle reflète vert, ng fin et élégant m le fruit frais, bouche fraîche et fine
 Cépages utilisés (en %) : Muscadet B 100%
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 ha env
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 45 hl/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 : 6 à 8 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 100% En % vol acquis : 12,2% sucres résiduels : 40,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 540 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 70 000
 Date de mise en bouteille prévue : juin 2017 Date de commercialisation : juillet 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,70 €
 Export : 20% 3 premiers marchés : Belgique, Japon
 France : 80%
☐ 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 :%

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : HEURTEAU Frédéric Référence client Interloire :

Adresse : 101 rue des Quatretons CP : 44 690 Ville : Tonnieres

Téléphone : 02 40 56 66 36 Fax : Portable : 06 68 44 52 57

Email : frédéric.heurteau@univado.fr Site :

Nom du propriétaire : HEURTEAU Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1989

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

Surface de production : 10 HA Volume produit en moyenne : 900 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sec et Maine Sur Lie

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Vin brillant au reflet jaunâtre - Parfum d'agrumes
Long en bouche marqué par une note

Cépages utilisés (en %) : 100 % 1er clon

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha

Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 40 hP/ha

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Sur lie

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

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 7 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12,35 En % vol acquis : sucres résiduels : 1,1 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 6049 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 13.10.4/2017 Date de commercialisation : 15.05-2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,70

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) :

REÇU

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL SANEAU Aurélien
Adresse : 4, rue des Moulins
Téléphone : Fax : Portable : 06126152156127
Email : aurelien.saneau@wanadoo.fr Site :
Nom du propriétaire : SANEAU Aurélien Contact / responsable : Saneau Aurélien
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2016
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 46 HA Volume produit en moyenne : 850 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine / lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Cuvée Sensation Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune clair. Nez fraîche et expressif. Bonne attaque en bouche, plaisant.
Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne
Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,7 ha
Densité pieds/ha : 6900 Rendements (hl/ha) : 50 HL/ha
Nature du sol et du sous-sol : Gabbro
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : ✓
Conditions de vendange : Bonne
Spécificité de vinification et élevage : Sur lie
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : ✓
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000
Date de mise en bouteille prévue : 01/06/2017 Date de commercialisation : 01/07/2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3€15 TTC
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%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de la Tourelle Référence client Interloire : 02510464
 Adresse : 11 Bis le Gost CP : 41680 Ville : MAISON SUR SEURE
 Téléphone : 0240066248 Fax : 0240335674 Portable : 0608093241
 Email : domainedelatourelle@wanadoo.fr Site : www.domainelatourelle.vins.com
 Nom du propriétaire : MR FREUCHET Laurent Contact / responsable : MR FREUCHET Laurent
 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 : 28 Ha HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET SEURE ET HAINE SUR LIE
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : PASSIONNEMENT Marque : PASSIONNEMENT
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : HELON DE BOURGOGNE
 Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 33
 Nature du sol et du sous-sol : Granitique
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage :
 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 26 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
 Date de mise en bouteille prévue : avril 2017 Date de commercialisation : avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3€30
 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 :%