



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Savennières sec 2016	SCEV ACHARD	LES BASTES	585	SAVS1
Savennières sec 2016	EARL PLESSIS Ch. & S.		262	SAVS2
Savennières sec 2016	EARL PLESSIS Ch. & S.	Clos Bouchard	261	SAVS3
Savennières sec 2016	EARL ROCHAIS Fils	le clos	931	SAVS4
Savennières sec 2016	EARL ROCHAIS Fils		932	SAVS5
Savennières sec 2016	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES		402	SAVS6



585

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des Banes Référence client Interloire :

Adresse : 1 Les Banes 8 Aubin de Luyne CP : 49190 Ville : Val du Layon

Téléphone : 02 41 78 98 24 Fax :

Portable : 06 80 88 44 93 Email : achard.patrice@wanadoo.fr Site : www.domainedesbanes.com

Nom du propriétaire : ACHARD Contact / responsable : ACHARD Patrice

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 : 32 HA Volume produit en moyenne : 1100 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUVIGNON

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : les Banes Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur jaune pâle, arômes de coing, houblon, touche sucrée, belle minéralité

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : 28 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,50

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 35

Nature du sol et du sous-sol : Schistes pourpres

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Vinification et élevage en barrique

Élevage barrique Oui Non Nombre de mois : 9 Mois Type de bois : Chêne

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 1

Fermentation malolactique Oui Non

En % naturel :

En % vol acquis : 12,8 sucres résiduels : < 2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500

Date de mise en bouteille prévue : 1/06/17 Date de commercialisation : 1/06/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :

Export : 5 % 3 premiers marchés : GB Belgique Allemagne

France : 95 %

GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :

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

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

Particulier : 85 %



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS LA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Moulin de Chauvigné Négoce Viticulteur Coopérative

Adresse : Moulin de Chauvigné Référence client Interloire : 210633

Téléphone : 02 41 78 86 56 CP : 49190 Ville : Rochebert-sur-Dore

Fax : 02 41 78 86 56 Portable : 06 09 57 41 87

Email : in.p@moulindechauvigne.com Site : www.moulindechauvigne.com

Nom du propriétaire : Plessis Christian & Sylvie Contact / responsable : Plessis Christian & Sylvie

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? créé 1992

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

Surface de production : 13 HA Volume produit en moyenne : 500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Savenières

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Susif assemblage durant la vinification des différents schistes de l'appellation de Savenières des grands terroirs d'Épire

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 6

Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 65

Nature du sol et du sous-sol : Schistes - terroirs d'Épire

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non partielle

En % naturel : 13, 10 En % vol acquis : 13,28 sucres résiduels : 3

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 235 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 31 000

Date de mise en bouteille prévue : mai 2017 Date de commercialisation : avril 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8

Export : 2 % 3 premiers marchés :

France : 98 %

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 : %

261



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Moulin de Chauvigné Négocier Viticulteur Coopérative
 Adresse : Moulin de Chauvigné Référence-client Interloire : 210.633
 Téléphone : 02.41.78.86.56 CP : 49.190 Ville : Rochebret-sur-Loire
 Fax : 02.41.78.86.56 Portable : 06.09.57.41.87
 Email : info@mauliedechauvigne.com Site : www.moulinedechauvigne.com
 Nom du propriétaire : PLESSIS Christian X Sylvie Contact / responsable : PLESSIS Christian X Sylvie
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? créé 1992
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 13 HA Volume produit en moyenne : 500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Savennières
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Clos Bochart Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Parcelle plantée en terrasses nous avons ciselé ce cépage en 2004
Ce clos très petit est sur un magnifique terroir de pierres de schistes exposé
 Cépages utilisés (en %) : plein sud sur le terroir d'Épice. 100% chenin
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 1
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 38
 Nature du sol et du sous-sol : Schistes - terroir d'Épice
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13.88 En % vol acquis : 13.67 sucres résiduels : 3.10
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 39.46 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4800
 Date de mise en bouteille prévue : mai 2017 Date de commercialisation : avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 12.60
 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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Guy ROCHAIS Référence client Interloire :
 Adresse : Chateau de Plaisance Cham CP : 43190 Ville : Rochefort/Loire
 Téléphone : 02 41 78 3301 Fax : 02 41 78 67 52 Portable : 06 08 38 36 66
 Email : rochais.guy@orange.fr Site : chateau de Plaisance.com
 Nom du propriétaire : Ro chais Contact / responsable : Guy Rochais
 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 : D. en et en
 Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignières
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : La chao Marque : Chateau de Plaisance
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : fumé silex
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 40
 Nature du sol et du sous-sol : granitique schistes
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 2
 Conditions de vendange : superbe
 Spécificité de vinification et élevage : baniques
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 12 Type de bois : hemi quers 10 ans
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 14 En % vol acquis : sucres résiduels : - 2g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000
 Date de mise en bouteille prévue : 11.10.2016 Date de commercialisation : 1.11.2016
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 18€
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 1000 %
 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 %



932

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Guy ROCHAIS Référence client Interloire :

Adresse : Château de Plaisance Champe CP : 49190 Ville : Rochefort/Loire

Téléphone : 02 41 78 33 01 Fax : 02 41 78 67 52 Portable : 06 08 38 36 66

Email : rochais.guy@orange.fr Site : chateau de Plaisance.com

Nom du propriétaire : Rochois Contact / responsable : Guy Rochois

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 : Demeter

Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvalles

Millésime : 2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée :

Marque : Domaine de Plaisance

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : fruité silex

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 40

Nature du sol et du sous-sol : Alvéolaire

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 2

Conditions de vendange : superbe

Spécificité de vinification et élevage : cuve inox Thermorégulée

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 13 En % vol acquis :

sucre résiduels : 2g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : 11/11/2016 Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 18€

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

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : 215752
 Adresse : Bellevue CP : 49 195 Ville : St Aubin de Luigné
 Téléphone : 02 41 78 33 24 Fax : Portable : 06 09 48 46 84
 Email : contact@domaine2valles.com Site : www.domaine2valles.com
 Nom du propriétaire : Sacheleau Contact / responsable : Sacheleau
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : HVE niveau 3
 Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 1.800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Savennières
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine des deux vallées
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Entre le fruit blanc et les agrumes, fraîche et désalt, légère et boisée
 Cépages utilisés (en %) : chenin noir
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
 Densité pieds/ha : 450 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : sable limoneux
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 12 mois Type de bois : chêne français
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : En % vol acquis : 14 sucres résiduels : 45gr
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 98 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,30 €
 Export : 30 % 3 premiers marchés : Canada, Belgique, USA
 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 : %