



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Touraine Oisly 2016	Mme CLAVIER Aude	Zeus	944	TOIS 1
Touraine Oisly 2016	EARL Guy MARDON	l'élégante	905	TOIS 2
Touraine Oisly 2016	SARL Raphael Midoir	la plaine des cailloux	891	TOIS 3
Touraine Oisly 2016	EARL BARBOU		920	TOIS 4
Touraine Oisly 2016	SARL Lionel GOSSEAUME	oisly	934	TOIS 5



544

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

VAL DE LOIRE
TOUT LES VINS SONT DANS SA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DIVIN LOIRE ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 60 rte de CONGRES Référence client Interloire :
CP : 41300 Ville : OISY
Téléphone : 0254 588703 Fax : Portable : 06 10 89 26 11
Email : divinloire@gmail.com Site : www.divinloire.com
Nom du propriétaire : Aud. CLAVIER Contact / responsable : Aud. CLAVIER
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 : En Reconversion
Surface de production : 9,50 HA Volume produit en moyenne : 400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Touraine OISY
Millésime : 2016 Couleur : blanc
Nom de cuvée : ZEUS Marque : DIVIN LOIRE
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle robe dorée brillante. Arômes très fruités de fruits exotiques et de brioche. Une bouche très équilibrée belle
Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc 100%
Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,40 ha
Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 37 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Sables limoneux sur argile
Mode de vendange : Manuelle Nombre de triés : 0
Conditions de vendange : Vendange le 08/10 sous un beau soleil mais fraîche
Spécificité de vinification et élevage : Vinifiée et élevée en fût de chêne pendant 9 mois
Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 9 Type de bois : Chêne
Élevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 15 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
Date de mise en bouteille prévue : juin 2017 Date de commercialisation : juin 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9€
Export : 0% 3 premiers marchés :
France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province : Vand B Blois
☒ CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 80%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DONAINE PRE BARON Référence client Interloire : 112 285

Adresse : 9 RUE DES ORNEAUX CP : 41700 Ville : Orléans

Téléphone : 02 54 79 52 87 Fax : 02 54 79 00 45 Portable : 06 12 73 29 38

Email : jean-luc.mardon@wanadoo.fr Site : www.donaiprebarn.com

Nom du propriétaire : YARDON JEAN-LUC Contact / responsable :

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

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

Surface de production : 4,5 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine d'Orléans

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : L'Elégant Du Pré Baron Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur jaune pâle - reflets or - agrumes, fruit blanc, pêche, ananas - Petit bouquet aromatique et long

Arômes : Languon Blanc 100% fruité en bouche

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4,5

Densité pieds/ha : 5800 Rendements (hl/ha) : 41 hl

Nature du sol et du sous-sol : Sables, Argiles, M. brune et Argiles-siliceuses

Mode de vendange : Mécanique (80%) Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Panneaux 120% (vieux vignes)

Spécificité de vinification et élevage : récolte à pleine maturité (prof. technique) - élevage s/lis

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : jusqu'en mai (p. la 1^{re} M. 3e) ou jusqu'en

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non Nov. (pour la 2^e M. 1^{re})

En % naturel : 13,7 En % vol acquis :

sucre résiduels : 1,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 180 hl → 60 hl / lot 051-17 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8 €

Export : 30 % 3 premiers marchés :

France : 70 %

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

☐ Caviste : 35 % ex de points de vente Paris/Province :

☐ CHR : 25 % ex de points de vente Paris/Province :

☐ Particulier : 30 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : SARL Raphaël Hidoir Référence client Interloire :

Adresse : 132, Chemin des Loges de l'Ygué CP : 41700 Ville : Chémery

Téléphone : 02 54 71 83 58 Fax : Portable : 06 70 38 05 27

Email : Contact@raphaelhidoir.com Site : www.raphaelhidoir.com

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

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

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

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

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC TOURAIN OISLY

Millésime : 2016, en cours d'élaboration Couleur : Blanc

Nom de cuvée : La Plaine des Gailloux Marque : Raphaël Hidoir

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune pâle avec reflets verts, nez fin et floral avec notes d'agrumes,

Bouche dense et longue

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,76 HA

Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Vendange saine et belle maturation

Spécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle et élevage sur lies

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

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

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 103,40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 787

Date de mise en bouteille prévue : 6/1/2017 Date de commercialisation : 07/1/2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,10 €

Export : 60 % 3 premiers marchés : Allemagne, Pays Bas, USA

France : 40 %

☐ 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

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA VITICULTURE **DARL BARBOU**☐ Négociant ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine des Corbillières

Référence client Interloire :

Adresse : 41700 OISLY - France

CP : Ville :

Téléphone : Tél. 02 54 79 62 75 Fax 02 54 79 64 89

Portable :

Email :

Site :

Nom du propriétaire :

Contact / responsable :

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

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

LA CUVÉE

Appellation/IGP : JOURNAIS OISLY

Millésime : 2016

Couleur : BLANC

Nom de cuvée : FABEL BARBOU 2016

Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON

Superficie des vignes pour cette cuvée : 6,50 Ha

Âge moyen des vignes : 50 ans

Rendements (hl/ha) : 34

Densité pieds/ha : 5100

Nature du sol et du sous-sol : Sables fin. arg. ls

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 : 10 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 100

En % vol acquis : 14,0

sucres résiduels : 2,0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 220

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 22000

Date de mise en bouteille prévue : 08/2017

Date de commercialisation : 09/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,80

Export : 50 % 3 premiers marchés :

France : 50 %

☐ 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 : %

934

L'ire
M...ne

19-22 AVRIL 2017

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Lucie Poirier Référence client Interloire :
 Adresse : 6 chemin de la Chapelle CP : 41700 Ville : CHATEAULIN
 Téléphone : 02 54 74 55 00 Fax : Portable : 06 12 00 16 47
 Email : lucie.poirier@chateaulin.fr Site : www.chateaulin.fr
 Nom du propriétaire : Lucie Contact / responsable : Lucie
 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 : 900 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Disley
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Disley Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 8,42
 Densité pieds/ha : 5900 Rendements (hl/ha) : 24
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-sableux
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange : soignée
 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 : 13,30 En % vol acquis : 13,5 sucres résiduels : 25g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26 000
 Date de mise en bouteille prévue : mai 2017 Date de commercialisation : mai 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,90 TTC
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%