



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Vouvray Demi-Sec 2016	M. GAUTIER Benoit	de Gautier	134	VDS 1
Vouvray Demi-Sec 2016	SAS Albert BESOMBES-MOC BARIL	reserve de charmigny	466	VDS 2
Vouvray Demi-Sec 2016	SARL A. MONMOUSSEAU	le clos vigneau	696	VDS 3
Vouvray Demi-Sec 2016	EARL PIEAUX Jean-Michel et Bruno		919	VDS 4



134

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : GAUTIER Benoit Référence client Interloire : 110593
 Adresse : La Chataigneraie CP : 37210 Ville : ROCHE COLAON
 Téléphone : 0247528463 Fax : Portable : 0615303093
 Email : info@domainegautier.com Site : www.domainegautier.com
 Nom du propriétaire : Benoit GAUTIER Contact / responsable : Benoit GAUTIER
 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 : 1.6 HA Volume produit en moyenne : 7.00 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Vouvray 1/2 cu. tendre
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Vouvray de GAUTIER Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin.
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 20 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo siliceux
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : Sècle
 Spécificité de vinification et élevage : Cuvée inox
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 5
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 100 En % vol acquis : 11.7 sucres résiduels : 18
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 4.06 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : 01.03.2017 Date de commercialisation : 30.03.2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9.00
 Export : 90.% 3 premiers marchés : USA - CANADA - BELGIQUE
 France : 10.%
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province : PLUGRINE PACON
 Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 10.%



466

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

19-22 AVRIL 2017

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

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocio Viticulteur Coopérative

Nom : SAS BESNARD DOC BARIL Référence client Interloire :

Adresse : 24 RUE JULES ANAT CP : 49400 Ville : SAUMUR

Téléphone : 02 41 50 23 23 Fax : 02 41 50 30 45 Portable : 06 11 10 17 49

Email : emilien.boulfray@uapl.fr Site : loire-proprietés.com

Nom du propriétaire : UAPL Contact / responsable : LAURENT BOURDIN

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 : ISO

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : 125 000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC VOUVRAY tranquille

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Réserve de Picotigay Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : limpide, fins fleurs blanches, équilibré, consistant long en bouche finale persistante aux notes d'agrumes mûrs

Cépages utilisés (en %) : 100%

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

Densité pieds/ha : 5 500 Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : bonnes

Spécificité de vinification et élevage : traditionnelles

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 : 13,78 En % vol acquis : 12,61 sucres résiduels : 13,8

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 156 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : RIEN POUR LE MOMENT

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : PAS ENCORE

Export :% 3 premiers marchés : DE MARCHÉ

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 :%

696

LE DOMAINE/LA MAISON Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : CHATEAU GAUDREILLE Référence client Interloire : 400669

Adresse : 12 Quai de la Loire CP : 37210 Ville : ROCHECORBOU

Téléphone : 0247259350 Fax : 0247526798 Portable :

Email : direction@chateaugaudreille.com Site : www.chateaugaudreille.com

Nom du propriétaire : A. NANNOUSSEAU Contact / responsable : Audrey DARRACA

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 : 21 HA Volume produit en moyenne : 750 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC VOUVRAY

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : Clos le Vigneau Marque : CHATEAU GAUDREILLE

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune Brillant / Fruits Blancs / Un fruité avec une belle longueur

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin Blanc

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

Densité pieds/ha : 6.666 Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE - CALCAIRE

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : —

Conditions de vendange : Ensoleillé

Spécificité de vinification et élevage : Unification en fûts et élevage sur lies fines deux mois

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 2 Mois Type de bois : Chêne

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 2 Mois

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 13,21 En % vol acquis : 12,62 sucres résiduels : 10 g/L

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26 000 Bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : Juin 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,50 €

Export : 50 % 3 premiers marchés :

France : 50 %

GMS :

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

CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 60 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : EARL Binuodry Michel PIEAUX Référence client Interloire : 113474
 Adresse : 10bis rue du Cds Baglin CP : 37210 Ville : CHANCAY
 Téléphone : 02-47-52-25-51 Fax : 02-47-52-27-59 Portable : 06-08-62-54-92
 Email : earl.pieaux@orange.fr Site : www.domaine-du-margalleau.fr
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : J.M. PIEAUX

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 : Vouvray
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin

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 : 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 : 5 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80 HP HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Mai-Juin 2017 Date de commercialisation : Fin 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,50

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 :%