



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Anjou blanc demi-sec 2016	EARL LES NEUF VINGTS		947	ABDS1
Anjou blanc demi-sec 2016	EARL VOISINE	Minéralement chenin	26	ABDS2
Anjou blanc demi-sec 2016	EARL TISSEROND François & Phi	moulin de mille	112	ABDS3
Anjou blanc demi-sec 2016	EARL DU PETIT CLOCHER	Domaine du petit clocher	373	ABDS4



367

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

VIN LOIRE
TOUTES LES VINS SONT DÉTENTÉS PAR LOIRE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : Vignoble MUSSET Rallier Référence client Interloire :
 Adresse : 38 le Bas Chamuier CP : 49620 Ville : La Pommeraye
 Téléphone : 0241390571 Fax : Portable :
 Email : musset.rallier@orange.fr Site : vignoble-musset-rallier.com
 Nom du propriétaire : Carolee B? Contact / responsable : Gilles Musset
 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 : 36 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou blanc
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha 50
 Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 110 hl
 Nature du sol et du sous-sol : limono-sableux sur schistes du briovérien
 Mode de vendange : manuel 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 : 100 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 35
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000
 Date de mise en bouteille prévue : 01/2017 Date de commercialisation : 07/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,75
 Export : 10 % 3 premiers marchés : Hollande - Belgique - Suisse
 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

Nom : VOISINE olivier Négocier Viticulteur Coopérative
 Adresse : Coteaux Saint-Vincent CP : 49290 Ville : CHALONNES SUR LOIRE
 Téléphone : 02-41-78-59-00 Fax : Portable : 06-88-58-52-19
 Email : coteaux-saint-vincent@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : VOISINE olivier Contact / responsable : VOISINE olivier
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1999
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 22 HA Volume produit en moyenne : 950 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Blanc 1/2 sec
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Minéralément charnié Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe jaune - Arômes minéraux avec une boucle ronde et angle
 Cépages utilisés (en %) : charnié 100%
 Âge moyen des vignes : 19 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 10
 Densité pieds/ha : 4800 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : Argile-schisteux
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : grains doux
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation à 17°C puis Bâtonnage régulier
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 3 mois Type de bois : chêne
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 3 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13.20 En % vol acquis : 12.37 sucres résiduels : ~ 14 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
 Date de mise en bouteille prévue : 07/03/2017 Date de commercialisation : 09/03/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4€60
 Export : 2 % 3 premiers marchés : Irlande - Allemagne
 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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine du Portail Référence client Interloire : 210218

Adresse : déli CP : 49380 Ville : Chavagnes-le-Vieux

Téléphone : 0241540785 Fax : Portable : 0683226699

Email : cal.hixion@domaine-du-portail.com Site : domaine-du-portail.com

Nom du propriétaire : J.issac et P.royon Contact / responsable : Fraysse Philippe

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 : 40 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Anjou Blanc

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Stoulin de déli Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : chevin 90% Chardonnay 10%

Âge moyen des vignes : 10 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,90

Densité pieds/ha : 4.500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : schiste + quartz

Mode de vendange : manuel Nombre de triés : 1

Conditions de vendange : TB

Spécificité de vinification et élevage : fermentation et élevage en cuve inox

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % ^{acquis} naturel : 12,63 En % ^{naturel} vol acquis : 13,11 sucres résiduels : 8

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9300

Date de mise en bouteille prévue : 13.03.2017 Date de commercialisation : 04/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

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

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

Particulier : 9500%

373

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du PETIT CLOCHER Négoce Viticulteur Coopérative
 Adresse : LA LAITERIE Référence client Interloire : 210 226
 Téléphone : 02 41 59 54 51 CP : 49560 Ville : CIERÉ S/LAYON
 Email : petit.clocher@wanadoo.fr Site : www.domaineDupetitclocher.fr
 Nom du propriétaire : Famille DENIS Contact / responsable : Vincent DENIS
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2017
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 82 HA Volume produit en moyenne : 4500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : App. Anjou Blanc
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine du Petit Clocher
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Chenin
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6^{ha}
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 45^{hl}/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 6 Type de bois : Chêne français
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13,5 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 7g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 240 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000
 Date de mise en bouteille prévue : 18/04/17 Date de commercialisation : 01/05/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,40
 Export : 20 % 3 premiers marchés : USA; Allemagne; Pays Bas
 France : 80 %
 GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 30 %