



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SAS Henri Bourgeois	LE PETIT BOURGEOIS	868	IGPBSB1
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SAS VILLEBOIS		627	IGPBSB2
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL CHATEAU DU FRESNE	l'explosif du fresne	174	IGPBSB3
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL les Chais de la Maretère	le chatelet	119	IGPBSB4
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL PARIS SIMONEAU	sauvignon Saint Georges	930	IGPBSB5
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL Grands Chais de la Maine	domaine de la noé	398	IGPBSB6
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	GAEC BOUFFARD G. et F.		191	IGPBSB7
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL BARRE VINCENT		664	IGPBSB8
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SAS Albert BESOMBES-MOC BARIL		465	IGPBSB9
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SCEA de la RAGOTIERE	cuvée prestige	771	IGPBSB11
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SCEA PICHON Claude Michel		365	IGPBSB12
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL LEBLANC Philippe & Pascal		610	IGPBSB13
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	M. REULIER Romain		104	IGPBSB14
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	GAEC FLEURANCE Camille/Olivier	domaine de la garnière	324	IGPBSB17
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SAS BAUDRY-DUTOUR	LE PETIT ROUILLY	606	IGPBSB19
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	GAEC DENIS		434	IGPBSB20
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL ROULLET D. et F.		849	IGPBSB21
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL BRETAUDEAU Jean-Yves	domaine du colombier	426	IGPBSB22
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL DU PETIT CLOCHER		376	IGPBSB24
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL ESNOU Vincent		596	IGPBSB25
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL PINET	DOMAINE DE LA CLARTIERE	611	IGPBSB26
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL BEAUREGARD		672	IGPBSB31
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL GUERIN Dominique		593	IGPBSB32
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SCEA JOUSSET		56	IGPBSB33
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SCEA DAVIAU		860	IGPBSB36
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	SCEA Rethore Davy		800	IGPBSB37
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL LEBLANC J.-Claude et Fils		480	IGPBSB38
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL PLUMEJEAU		418	IGPBSB39
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL Jean-Carl DESSEVRE		85	IGPBSB40
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis		841	IGPBSB41
IGP Val de Loire Blanc Sauvignon Blanc 2016	GAEC LEMOINE		855	IGPBSB42



868

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

☒ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : SAS HENRI BOURGEOIS Référence client Interloire :
Adresse : Chazimol CP : 18300 Ville : SANCERRE
Téléphone : 02 48 78 53 20 Fax : 02 48 78 54 24 Portable :
Email : arnaud@henribourgeois.com Site :
Nom du propriétaire : Famille BOURGEOIS Contact / responsable : Arnaud BOURGEOIS
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 : Vin de Pays des Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : BLANC
Nom de cuvée : "Petit Bourgeois" Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Goût / Nez / Bouche : Très aromatique, des nuances florales et fruitées, surtout au nez, rappelle le fleur de vigne et le fruit des Sauvignon.
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-Calcaire
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Cuvées inox thermorégulées
Levage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Levage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12% sucres résiduels : 0,63 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 250 000
Date de mise en bouteille prévue : Fin 2016 Date de commercialisation : Mars 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,50
Export : 70 % 3 premiers marchés : Norvège / Finlande / Japon
France : 30 %
GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
Caviste : 25 % ex de points de vente Paris/Province :
CHR : 55 % ex de points de vente Paris/Province :
Particulier : 20 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SAS Nillebrs ☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 43 rue de la Suzoudière Référence client Interloire : V817
Téléphone : CP : 4140 Ville : Seigy
Email : vin@nillebrs.eu Site : nillebrs.eu Portable : 06 32 31 83 44
Nom du propriétaire : Jean de Nillebrs Contact / responsable : Thierry Nerlet
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 : 0 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : J de Nillebrs IGP Val de Loire Sauvignon Blanc
Millésime : 2016 Couleur : blanc
Nom de cuvée : Marque : J de Nillebrs
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur transparente avec de légers reflets verts - un nez soutenu de bouquet de cois et d'agrumes - un sauvignon blanc d'élite fruit intense se marie avec une acidité équilibrante
Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc 100%
Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 HA
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : argiles à silex
Mode de vendange : Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : macération pelliculaire de 12^e suivie d'une vinification tradi-
incubé noir de 7 à 15 jours
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 11,48 En % vol acquis : 11,48 sucres résiduels : 4,73 g/L
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 150 000
Date de mise en bouteille prévue : 20/02/2017 Date de commercialisation : 24/02/2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,50 €
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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Château du Fierne Référence client Interloire : 210 342
 Adresse : 25 Bis rue des Sarts CP : 49980 Ville : Faye d'Anjou
 Téléphone : 02 41 59 30 88 Fax : Portable :
 Email : contact@chateau-du-fierne.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 :
 Surface de production : 90 HA Volume produit en moyenne : 3900 HL

Yannis Brekault, David Saugier et Nicolas Richer

LA CUVÉE

Appellation IGP : Sauvignon Val de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : L'Explosif du Fierne Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : limpide aux reflets argentés, nez exotique et agrumes
Bouche enveloppée qui rappelle ces mêmes fruits mais finale persistante.
 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon > 90% et chardonnay 10%
 Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8,5 ha
 Densité pieds/ha : 4800 Rendements (hl/ha) : 32 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : schistes argileux
 Mode de vendange : mécanique et Nombre de triés : manuelle (20%)
 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 :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 18,5 En % vol acquis : 12,4 sucres résiduels : 0,72 g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 270 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
 Date de mise en bouteille prévue : 01.03.2017 Date de commercialisation : 01.03.2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,50 €
 Export : 10 % 3 premiers marchés : R-U, Belgique, USA
 France : 90 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 1 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 19 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL Les Chais de la Muetière Référence client Interloire :
 Adresse : 7, La Muetière - Tillières CP : 62230 Ville : SEVREMONT-VE
 Téléphone : 02.41.63.53.02 Fax : Portable : 06.12.59.80.35
 Email : domaines.de.la.muetiere@gmail.com Site :
 Nom du propriétaire : BARREAU Gaëtan & Romaric Contact / responsable : B. ARREAU Gaëtan & Romaric
 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 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignon blanc
 Millésime : 2015 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : le chatelet Marque : Domaine de la Muetière
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100 % blanc
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 90 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Arg. Peux et Gabbro
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : Saine
 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 : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 115 HP HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2 4500 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

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : EARL Paris Simoneau Référence client Interloire :
Adresse : 21 rue des vignes CP : 41100 Ville : Saint Georges sur Cher
Téléphone : 02 54 71 26 16 Fax : 02 54 32 59 32 Portable : 06 73 10 31 88
Email : contact@paris-simoneau.com Site : www.paris-simoneau.com
Nom du propriétaire : Paris Simoneau Contact / responsable : Charles Simoneau
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2013
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 5.7 HA Volume produit en moyenne : 3.500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Vin de Pays du Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Sauvignon Saint Georges Marque : EARL Paris Simoneau
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune brillant / forte / fruits exotiques et fruit de
la passion
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 6.9
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire, argilo-silex, sablonneux filtrant
Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1
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 : 2
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 11.36 sucres résiduels : 5.6 g/L
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 98 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13.000
Date de mise en bouteille prévue : 04/03/2017 Date de commercialisation : 15/03/2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4.00 €
Export : 99 % 3 premiers marchés : Royaume Uni, Etats Unis, Allemagne
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 DE LA NOE ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 4, LA NOE Référence client Interloire : 510 794
Téléphone : 02 40 06 50 57 CP : 44690 Ville : CHATEAU THEBAUD
Email : domainedelanoee.free.fr Site : www.domainedelanoee.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 : 78 HA Volume produit en moyenne : 4000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VAL DE LOIRE Blanc Sauvignon
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Domaine de la Noe Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : jaune pâle, reflets verts, fruit de la passion
litchi, agrumes
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
Âge moyen des vignes : 4 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 90
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 :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 9,7 En % vol acquis : 11,4 sucres résiduels : 5,6
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 103 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000
Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation : Avril
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,5
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☒ GMS : 50% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 40%

LE DOMAINE/LA MAISON
☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE BOUFFARD

Référence client Interloire : 511.632

Adresse : 8 LA BROSSE

CP : 49230

Ville : ST ESPRIN 50101 SEVRE MOINE

Téléphone : 02 41 70 43 42

Fax : 02 41 70 43 42

Portable : 06 84 53 20 70

Email : gaec.bouffard@orange.fr

Site : www.domaine-bouffard-st-esprit.fr

Nom du propriétaire : BOUFFARD GAEC

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 : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.E.P. SAUVIGNON BLANC

Millésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque : DOMAINE BOUFFARD

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% sauvignon blanc

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Argil. - sableux

Mode de vendange : 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 :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

En % naturel : En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : 2,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6 000 st

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,5

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

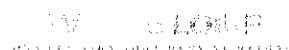
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :

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

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

☐ Particulier :%

19-22 AVRIL 2017



2017 19-22 AVRIL 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viti-vinicoleNom : Domaine de la Papinière Référence client Interloire : 101 VincentAdresse : 2bis la Papinière - Tilières CP : 49230 Ville : SAVIGNYTéléphone : 0241 7046 31 Fax : 0241 7046 31Email : lapapiniere.vb@gmail.com Site : domaine-de-la-papiniere.comNom du propriétaire : Vincent Barre Contact / responsable : Vincent BarreLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ NonCertification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Préciser : aucuneSurface de production : 1,4 HA Volume produit en moyenne : 110 hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP du Val de Loire SauvignonMillésime : 2016 Couleur : BlancNom de cuvée : Domaine de la PapinièreMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc 100 %Âge moyen des vignes : 17 ans Superficie des vignes occupées : 1,20 HaDensité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :Nature du sol et du sous-sol : SchisteMode de vendange : Mécanique Nombre de tries :Conditions de vendange :Spécificité de vinification et élevage :Elevage barrique : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : 10,4 En % vol acquis : 11,4 sucres résiduels : 6 g/lNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 110 hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000Date de mise en bouteille prévue : 15 Mars Date de commercialisation : 1 AvrilPrix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,30 €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 : SAS BESANES DOC BARIL Référence client Interloire :

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

Téléphone : 02 41 50 23 23 Fax : 02 41 50 20 45 Portable : 06 11 10 17 49

Email : emilien.boulfay@unap.fr Site : loireproprietes.com

Nom du propriétaire : UNAPL 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 : IGP Val de Loire Sauvignon

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : limpide, sans 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 : argile calcaire

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : bonnes

Spécificité de vinification et élevage : traditionnelles

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

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 100% En % vol acquis : 11,62 sucres résiduels : 4,8

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2 961 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Les Frères COUILLAUD Référence client Interloire :
 Adresse : La Grande Puygère CP : 44330 Ville : La Reuguinière
 Téléphone : 0240336056 Fax : 0240336189 Portable : 06708
 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 : I.G.P. Val de Loire Sauvignon blanc
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine Petit Chêne Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) :
 Âge moyen des vignes : 10 Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 85 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Terrain schisteux à 2 mètres
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries : Triple de Tri
 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 : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 330 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 32000 cols
 Date de mise en bouteille prévue : 02/2017 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,00
 Export : 50 % 3 premiers marchés : Pays Bas - Belgique
 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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Sera Pichon Claude Michel ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 60, La Chevillandière Référence client Interloire :
Téléphone : 06 53 55 73 39 CP : 44 330 Ville : Vallée
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 : IGP Sauternes Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Bien
Nom de cuvée : Marque : Pichon Claude Michel
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Couleur jaune clair aux reflets vert. Nez complexe avec
peu de nez en bouche. Fine.
Cépages utilisés (en %) : Sauternes 100%
Âge moyen des vignes : 17 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,4 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50
Nature du sol et du sous-sol : Grès
Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
Conditions de vendange : idéale
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 : 11,72 sucres résiduels : 2,2 en G+F
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 173 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 23 066
Date de mise en bouteille prévue : Mars 17 Date de commercialisation : Jan 17
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,50
Export : 80 % 3 premiers marchés : Interloire - Bulgarie - Espagne - USA
France : 20 %
☒ 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : AMR LIBAIRE PRINCIPES ET PASCAL ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : DOMAINE DES SAUVAGES Référence client Interloire :
CP : 49380 Ville : FAITE D'ANJOU
Téléphone : 02 47 54 30 66 Fax : Portable : 06 08 53 39 47
Email : contact@domainedesauvages.fr Site : www.domainedesauvages.fr
Nom du propriétaire : LIBAIRE PASCAL Contact / responsable : LIBAIRE 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 : transmise avec conseil vinicole indépendant
Surface de production : 17-55 HA Volume produit en moyenne : 900 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : VIN DE PAYS BLEUE IGP VIN DE VAL DE LOIRE SAUVAGE
Millésime : 2016 Couleur : BLANC
Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DES SAUVAGES
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : NEZ primar type Sauvage, belle robe, robe apaisée
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvage
Âge moyen des vignes : 24 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 10ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 70
Nature du sol et du sous-sol : limon - sableux jusqu'à 10 cm (sans sol de terre schisteux)
Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
Conditions de vendange : très belle vendage, pas bon état sanitaire pavin d'oreilles
Spécificité de vinification et élevage : Macération pelliculaire 24h + fermentation
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 : 11,74 sucres résiduels : 0,40 g/l + fin de vie
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2328
Date de mise en bouteille prévue : 10 MAR 2017 Date de commercialisation : 30 MAR 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5-40
Export : 5 % 3 premiers marchés : DE LA LOIRE 100%
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 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : REULIER Romain Signoble de L'ARCEISON ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire :
Adresse : Le Mesnil THOUARCE CP : 49380 Ville : BELLEVIGNE en LAYON
Téléphone : 02.41.54.16.81 Fax : 02.41.54.31.12 Portable : 06.07.52.54.11
Email : signoble-arceison@orange.fr Site : www.larceison.fr
Nom du propriétaire : REULIER Contact / responsable : REULIER Romain
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2008
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 27 HA Volume produit en moyenne : 50 HL

LA CUVÉE

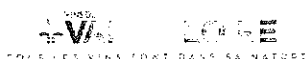
Appellation/IGP : SAUVIGNON
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon
Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0^h 50
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 90
Nature du sol et du sous-sol : Argile limoneux
Mode de vendange : machine Nombre de tries : aucun
Conditions de vendange : sécher
Spécificité de vinification et élevage :
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 1 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 100% En % vol acquis : 11.77 sucres résiduels : 0
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1500
Date de mise en bouteille prévue : 03 Mars 2017 Date de commercialisation : 15 Mars 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,10
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 %

324
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : GAEL FLEURANCE Camille et Fils Référence client Interloire :

Adresse : 202 la Garnière CP : 49230 Ville : St Christophe de Neuvil

Téléphone : 02 41 70 40 25 Fax : Portable : 06 15 46 59 22

Email : fleurance@garniere.com Site : www.garniere.com

Nom du propriétaire : FLEURANCE Olivier et Pascal 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 : IGP Val de Loire

Millésime : 2016 Couleur : B

Nom de cuvée : Sauvignon Blanc Marque : Duv de la Garnière

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon Blanc

Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : micaschistes sous argile

Mode de vendange : mécanique 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 : 5 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12 En % vol acquis : sucres résiduels : 3 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 03/17 Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 400 €

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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négocier ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : BAUDRY - DUTOUR Référence client Interloire : 400550
Adresse : La Menardière CP : 31220 Ville : PANZOUIT
Téléphone : 02 47 58 53 01 Fax : 02 47 58 64 06 Portable : 06 08 93 00 47
Email : info@baudry-dutour.fr Site : www.baudry-dutour.fr
Nom du propriétaire : Contact / responsable : Christophe BAUDRY
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 : 11 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : LE PETIT POUILLY SAUVIGNON IGP VAL DE LOIRE
Millésime : 2016 Couleur : BLANC
Nom de cuvée : LE PETIT POUILLY Marque : BAUDRY - DUTOUR
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Frais, le Petit Pouilly développe des arômes d'agrumes et de lichens, complétés par des notes de fleurs blanches.

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc 100%

Âge moyen des vignes : 4 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 11 ha

Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 85 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire

Mode de vendange : Récolte de nuit Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : le moût est travaillé sur bûche puis vinifié à basse température

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 : sucres résiduels : 2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 930 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 120 000 ceps

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,50 € 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 : %



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 ☐ CoopérativeNom : CAEC DETHIS Référence client Interloire : 210450Adresse : domaine de hart.p.usc CP : 44400 Ville : Martigné sur MayenneTéléphone : 0244945815 Fax : Portable : 0642380605Email : domaine.de.hart.p.usc@orange.fr Site :Nom du propriétaire : DETHIS F. & C. 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 : 2.6 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Vin de pays de Val de Loire SauvignonMillésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : œil: trouble; Nez: fruit blanc, poivre, exotique; Bouche: simple fruitéCépages utilisés (en %) : 100% SauvignonÂge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.92Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 5.5 hl/haNature du sol et du sous-sol : Schistes argilesMode de vendange : manuelle Nombre de tries :Conditions de vendange : très bien

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 ☒ NonEn % naturel : En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2 g/lNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 290 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 36000Date de mise en bouteille prévue : 28/02/2017 Date de commercialisation : 15/03/2017Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,10 €/la Bouteille

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :☐ Caviste : 1% ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR : 0% ex de points de vente Paris/Province :☐ Particulier : 100%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☐ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : DOMAINE DE GRAUDIERES Référence client Interloire : 211 005-Adresse : Les Giraudieres CP : 49320 Ville : VAUCHRETIENTéléphone : 02 41 91 24 00 Fax : Portable : 06 82 31 70 08Email : rouletdo@wanadoo.fr Site : domainedesgraudieres.comNom du propriétaire : ROULLET D Contact / responsable : 06 82 31 70 08Le 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 : 10 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUVIGNONMillésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : SauvignonÂge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée :

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

Nature du sol et du sous-sol : Argile schisteuxMode de vendange : Mécanique Nombre de tries :Conditions de vendange : Très BienSpécificité de vinification et élevage : en cuveElevage 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 : 54,50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3033Date de mise en bouteille prévue : 25/01/17 Date de commercialisation : Mars 2017

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 : 100 %



19-22 AVRIL 2017

LOIRE
Tous les vins sont dans la nature

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Colombier Référence client Interloire : SM805
Adresse : 3 Le Colombier - TILLIERES CP : 49230 Ville : SEUREMOINE
Téléphone : 02 41 70 45 96 Fax : Portable : 06 82 93 94 70
Email : contact@percolumbier.com Site : WWW.MUSCADET-SUR-LIE.COM
Nom du propriétaire : Bretonneau 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 : IGP Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Domaine du Colombier Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON BLANC
Âge moyen des vignes : 10 Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 Ha
Densité pieds/ha : 6800 Rendements (hl/ha) : 90
Nature du sol et du sous-sol : schist
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 : 10 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 1 gr
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000
Date de mise en bouteille prévue : 01/02/17 Date de commercialisation : 15/02/17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,5 €
Export : 30 % 3 premiers marchés : USA, Allemagne, Nouvelle Zélande
France : 70 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 50 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : Domaine du PETIT CLOCHER Référence client Interloire : 210 886
Adresse : LA LAITERIE CP : 49560 Ville : CLERE S/LAYON
Téléphone : 02 41 59 54 51 Fax : Portable : 06 79 09 03 88
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 : I.G.P. du Val de Loire Sauvignon
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque : Domaine du Petit Clocher
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : Sauvignon
Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 40
Nature du sol et du sous-sol : Schiste
Mode de vendange : manuel 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 :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 100 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels : 4
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 165 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 22 000
Date de mise en bouteille prévue : 13/12/16 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,05
Export : 20 % 3 premiers marchés :
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 %

596

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



19-22 AVRIL 2017

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : EARL Vincent FIMOU Référence client Interloire :Adresse : La Belle Étoile CP : 49320 Ville : BridauTéléphone : Fax : Portable : 0662329940Email : Site : domaine-belle-etole.frNom du propriétaire : FIMOU Vincent Contact / responsable :Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2008Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 23 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Saumur Val de LoireMillésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Aspect jaune pâle fruit exotique bonfruité avec un arôme de mandarine de la finCépages utilisés (en %) : SauvignonÂge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,89Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 33Nature du sol et du sous-sol : grèsMode de vendange : mécanique 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 :Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0,2Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000Date de mise en bouteille prévue : avril Date de commercialisation : AvrilPrix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5€Export : 1 % 3 premiers marchés :France : 99 %☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :☐ Caviste : 2 % ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR : 2 % ex de points de vente Paris/Province :☐ Particulier : 95 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EARL PINET Référence client Interloire : 210 514
 Adresse : LA CLARTIERE CP : 43540 Ville : NUÉIL SUR LAYON
 Téléphone : 0214159153/05 Fax : Portable : 06183183194/81
 Email : earlpinet@orange.fr Site : domaine-de-la-clartiere.com
 Nom du propriétaire : FAMILLE PINET Contact / responsable : PINET PIERRE-ANTOINE
 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 : 27 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : VAL DE LOIRE BLANC SAUVIGNON
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DE LA CLARTIERE
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON BLANC 100%
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,50 Ha
 Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : ARGILE - SCHISTEUX
 Mode de vendange : MANUELLE Nombre de tries :
 Conditions de vendange : OPTIMALE
 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 : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : 24/02/2017 Date de commercialisation : 04/03/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,20 € 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%



19-22 AVRIL 2017

- VITICULTURE -

N° Anonymat : 13 (seulement pour les professionnels)

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de Beauregard Référence client interloire : 513 660
 Adresse : Beauregard CP : 49600 Ville : La Chaussaire
 Téléphone : 02 47 56 93 84 Fax : Portable :
 Email : beauregard.viticulteur@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Haré Eric 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 : 33 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : schistes
 Mode de vendange : Mécanisée 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 : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000
 Date de mise en bouteille prévue : Février Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,30
 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 Guenin Jamique Référence client Interloire :
 Adresse : Les Carbelles CP : 41380 Ville : Valley
 Téléphone : 0240 36 21 37 Fax : Portable : 06 75 73 80 65
 Email : Site :
 Nom du propriétaire : Guenin Jamique Contact / responsable : Guenin Jamique
 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 : 11420 HA Volume produit en moyenne : 108 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : DGP Val de Loire Sauvignon
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 N° de cuvée : Jamiquin Du Grand Fief Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe claire, Aromatique, arômes agrumes
 Cépages utilisés (en %) : 100 % Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 11420
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 90
 Nature du sol et du sous-sol : Argileux
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Patente
 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 : 12,5 En % vol acquis : 12,24 sucres résiduels : 2900
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 10800 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11000
 Date de mise en bouteille prévue : 1er 2017 Date de commercialisation : juin 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,10 TTC
 Export : % 3 premiers marchés : Particuliers cavistes et P
 France : 100 %
☒ GMS : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 45 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Le Logis du Prieuré Référence client Interloire : 210.239
 Adresse : Route des Verchers CP : 49700 Ville : CONCOURS-ILLAY
 Téléphone : 02 41 59 11 22 Fax : 02 41 59 38 18 Portable : 06 98 98 57 41
 Email : logis.prieure@unados.fr Site : logisduprieure.fr
 Nom du propriétaire : Journet Vincent Contact / responsable : Journet Vincent
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1850
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Vin de pays Sauvignon
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : / Marque : /
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 42
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 90 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argil. schisteux
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : mécanique
 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 : 128 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500
 Date de mise en bouteille prévue : 21.02.17 Date de commercialisation : Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,40 €
 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 :%



860

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

VAL DE LOIRE
TOUT LES VINS SONT CRUS DE VAL DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DE BABLUT

Référence client Interloire : 210084

Adresse : Bablut

CP : 43330 Ville : BRISAC-QUINCE

Téléphone : 0241912259

Fax :

Portable :

Email : dorian.conart@wanadoo.fr

Site : www.bablut.fr

Nom du propriétaire : Famille Dorian

Contact / responsable : Christophe Dorian

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? reprise en 1989Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : Bureau Certas SAS FR-BIO

Surface de production : 55 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : VAL DE LOIRE

Millésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de cuvée : SAUVIGNON BLANC

Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez de fleurs d'oranger, Citrus, bouche grasse et ronde - finale aromatisée

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc 100%

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,93 ha

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha (gel)

Nature du sol et du sous-sol : 50% Calcaire + 50% gravaux siliceux

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de triés : 1

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Macération préfermentaire

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois : 5

Type de bois :

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non

Nombre de mois : 5 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : En % vol acquis : 12,5

sucres résiduels : 1

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 56 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7400

Date de mise en bouteille prévue : 4 avril 2017 Date de commercialisation : 15/04/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,50

Export : 50 % 3 premiers marchés : Danemark, Angleterre

France : 50 %

☐ GMS : % 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 : 80 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : RETHORE DANY Référence client Interloire :

Adresse : Lea Vigmes CP : 49110 Ville : SE REMY EN MAUGES

Téléphone : Fax : Portable : 06 40 51 78 55

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 ? 1991

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

Surface de production : 4.0 HA Volume produit en moyenne : 2500 RL HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUVIGNON BLANC

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : SAUVIGNON BLANC Marque : PARCELLE

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON BLANC

Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 9 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 6.5

Nature du sol et du sous-sol : granite

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 0

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Macération pelliculaire + élevage lie

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 : 12.7 En % vol acquis : 12.7 sucres résiduels : 1 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 60 000

Date de mise en bouteille prévue : 2 mars 17 Date de commercialisation : 2 mars 17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5.6

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 Leblanc - Les Closserons ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 2 Rue des Monts CP : 49380 Ville : FAYE D'ANJOU
 Téléphone : 02 47 54 30 78 Fax : 02 47 54 12 02 Portable : 06 32 90 62 30
 Email : contact@domaine-leblanc.fr Site : www.domaine-leblanc.fr
 Nom du propriétaire : Leblanc Contact / responsable : Pierre
 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 : Raisonné
 Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Sauvignon blanc à reflet vert, nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche fraîche et équilibrée.
 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc : 100 %
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,80
 Densité pieds/ha : 4600 Rendements (hl/ha) : 61
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste, pierre calcaire
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Beau temps
 Spécificité de vinification et élevage : Pressurage lent, FA beau T°, élevage sur lies
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 2 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12,4 En % vol acquis : 12,66 sucres résiduels : 0,6
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 110 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 14 600
 Date de mise en bouteille prévue : 24/01/17 Date de commercialisation : 30/01/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5€45
 Export : 0 % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☒ GMS : 3 % ex de points de vente Paris/Province : Leclerc (Brissac Quince)
☒ Caviste : 2 % ex de points de vente Paris/Province : Vignes et Gourmandises (ville 35)
☒ CHR : 7 % ex de points de vente Paris/Province : Bistrot de la Gare (Angers)
☒ Particulier : 88 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE LA GONORDERIE ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : LA GONORDERIE Référence client Interloire : 300904
 Téléphone : 02 41 91 22 80 CP : 49320 Ville : BRISAC QUINCÉ
 Email : contact@gonorderie.fr Site : www.gonorderie.fr
 Nom du propriétaire : François PLUMEJEAN Contact / responsable : Sheila PLUMEJEAN
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2011
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 3.2 HA Volume produit en moyenne : 1800 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.G.P. SAUVIGNON (VAL DE LOIRE)
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : DOMAINE DE LA GONORDERIE Marque : DOMAINE DE LA GONORDERIE
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Sa couleur est pâle avec des nuances vertes. Nez : Intensité aromatique et arômes de bourgeon de cassis. Bouche : Sec, frais et vif.
 Cépages utilisés (en %) : 100% SAUVIGNON BLANC
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : ARGILLO - SABLONNEUX
 Mode de vendange : MACHINE Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : RASINS SAINS ET MURS
 Spécificité de vinification et élevage : CUVÉE
 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 : 12.5 sucres résiduels : 0.7 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 hl (50 hl → TOTAL) 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 € 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de Lucet ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Lucet Référence client Interloire : 210 920
 Téléphone : 02 41 59 40 10 CP : 49310 Ville : LYS HAUT LAYON
 Email : domaine.lucet@orange.fr Site : Portable : 06 11 84 25 62
 Nom du propriétaire : DESSEVRE Jean-Carl Contact / responsable : DESSEVRE Jean-Carl
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? repris depuis 2002
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1300,00 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.G.P. Val de Loire Sauvignon Blanc
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : couleur jaune pâle à reflets verts - nez fruité et bouche ronde et fruitée avec une belle attaque
 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc 100%
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,3523 Ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 57 HL/Ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-limoneux
 Mode de vendange : machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : ensoleillée
 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 : 12,88 En % vol acquis : 12,83 sucres résiduels : 0,8 g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 134,00 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
 Date de mise en bouteille prévue : 23/02/2017 Date de commercialisation : Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,85 €/Bouteille
 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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EARL Joël et Jean-Louis LHUMEAU Référence client Interloire : 210074

Adresse : 7 Rue saint Vincent CP : 49700 Ville : BRIGNE

Téléphone : 02-41-59-20-51 Fax : 02-41-59-31-75 Portable : 06-80-07-88-35

Email : dnehautsouches@wanadoo.fr Site : www.vins.jeanlouislhumEAU.com

Nom du propriétaire : LHUMEAU Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1997

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

Surface de production : 60 HA Volume produit en moyenne : 3200 hl HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.G.P. Val de Loire Sauvignon

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque : Jean-Louis LHUMEAU

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire

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 :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12,93 En % vol acquis : 12,87 sucres résiduels : 1,1

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000

Date de mise en bouteille prévue : Avril 2016 Date de commercialisation : Avril 2016

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,10 € 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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : LEMOINE GAEC Référence client Interloire : 211100
 Adresse : DOMAINE DE LA GACHERE CP : 79290 Ville : ST PIERRE A CHAMP
 Téléphone : 05 49 96 81 03 Fax : Portable : 06 30 22 22 08
 Email : gachere@orange.fr Site : vinodomainedelagachere.com
 Nom du propriétaire : Alain et Gilles Lemoine Contact / responsable : demane Gilles et Alain
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1983
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 27 HA Volume produit en moyenne : 21650 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : nez sur les fruits exotiques révélant la typicité du cépage
le palais affiche la typicité tout en restant élégant et persistant
 Cépages utilisés (en %) : 100% sauvignon blanc
 Âge moyen des vignes : 5 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : ARGILE LIMONEUX
 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 : 2
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 13° En % vol acquis : 13° sucres résiduels : < 0,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 54 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7200
 Date de mise en bouteille prévue : 12.10.17 Date de commercialisation : 15.10.17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,70 Euros
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 75 %