



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Muscadet Sèvre et Maine 2016	MARCHAIS Patrice	zeme Demoiselle	461	MUSM1
Muscadet Sèvre et Maine 2016	EARL des Tilleuls	vieilles vignes	143	MUSM2
Muscadet Sèvre et Maine 2016	EARL des Tilleuls	essentielle	142	MUSM3
Muscadet Sèvre et Maine 2016	EARL GIRARD Patrick	Fleuron	196	MUSM4
Muscadet Sèvre et Maine 2016	EARL GIRARD Patrick	Tradition	197	MUSM5

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : MARCHAIS Patrice ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : les Cantreaux CP : 44430 Ville : LE LOUOUX BOTTEBEAU
 Téléphone : 02 40 33 84 20 Fax : / Portable : 06 71 94 03 83
 Email : marchaispatrice@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : MARCHAIS Patrice 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 : Ariane
 Surface de production : 10 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : 2me Demoiselle Marque : Clemence Lefevre
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Net, fin, aux notes de fruits jaunes
Bouche équilibrée, élégante et complexe
 Cépages utilisés (en %) : Melon B 100%
 Âge moyen des vignes : 32 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Sable limoneux sur micaschistes
 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 : 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11,6 En % vol acquis : 11,83 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 37,50 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : 22 mars 2017 Date de commercialisation : 10 avril 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 : 100 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL DES TILLEULS ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 47, rue du vignoble Référence client Interloire : 510 652
 Téléphone : 02 40 33 60 04 CP : 44330 Ville : LA REGRIPPIERE
 Fax : 02 40 33 64 73 Portable :
 Email : contact@domaine-des-tilleuls.fr Site : www.domaine-des-tilleuls.fr
 Nom du propriétaire : Daniel Houssin 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 : 29 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Muscadet Sevre et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Vieilles Vignes Marque : Domaine des Tilleuls
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Robe or brillante. Puissance aromatique, fruits mûrs, notes grillées, réglisse. Volume en bouche, persistance aromatique.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
 Densité pieds/ha : 6500 pieds/ha Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schistes et micaschistes
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : saine
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation alcoolique en cuves souterraines vernées.
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 0 Type de bois : 0
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : minimum 12 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12% En % vol acquis : 12% sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 9 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : Fin Décembre Date de commercialisation : Début Janvier
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 2,50€
 Export : 40 % 3 premiers marchés : USA, Suède, UK, Belgique, Canada
 France : 60 %
☐ 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 : EARL DES TILLEULS Référence client Interloire : 510652
 Adresse : 47, rue du vignoble CP : 41430 Ville : LA REGRAPPIERE
 Téléphone : 02 40 33 60 64 Fax : 02 40 33 64 73 Portable :
 Email : contact@domaine-des-tilleuls.fr Site : www.domaine-des-tilleuls.fr
 Nom du propriétaire : Daniel Houssin 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 : 29 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Muscadet Sèvre et Maine
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Essentielle Marque : Domaine des Tilleuls
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe et nez transparents. Nez avec une belle intensité aromatique. Finition minérale et bonne longueur en bouche.
 Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne 100%
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha
 Densité pieds/ha : 6500 / ha Rendements (hl/ha) : 45 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schistes et limono-argileux
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : saine
 Spécificité de vinification et élevage : fermentation alcoolique en cuves souterraines sans bâtonnage
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12.6 sucres résiduels : > 2g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 262 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 35 000
 Date de mise en bouteille prévue : fin Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,10 €
 Export : 20 % 3 premiers marchés : UK, USA, Belgique
 France : 80 %
☐ 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

Nom : Domaine GIRARD ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 17 La Rebouargère Référence client Interloire : 510470
Téléphone : 02 40 54 60 35 CP : 44690 Ville : Maisdon l'Évêque
Email : ec.girard@verdea.fr Site : www.domainegirard.fr
Nom du propriétaire : Patrick GIRARD 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 : 38 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadelle Sirena de Maine
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Fleur de la Rebouargère Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne 100%
Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol :
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 : 8 à 10 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12% sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 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 :
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 :%



199

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine GIRARD ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 17 La Reboursière Référence client Interloire : 510470
Téléphone : 02 40 54 60 75 CP : 44690 Ville : Orisden / Sèvre
Email : earl.girard@vande.fr Site : www.domaine.girard.fr
Nom du propriétaire : Patrick Girard 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 : 38 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Sèvre et Maine Sur lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Tradition Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Nelou de Bargaogne 100%
Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol :
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 : entre 7 et 9 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12% sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 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 :
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 :%