



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Touraine Blanc 2016	SCEA DOMAINE DES SOUTERRAINS		140	TB1
Touraine Blanc 2016	SCEA Roc de Chateaufieux	domaine de la bruyère	894	TB2
Touraine Blanc 2016	SCEA Roc de Chateaufieux	Domaine de roc Chateaufieux	893	TB4
Touraine Blanc 2016	SAS VILLEBOIS		626	TB5
Touraine Blanc 2016	GAEC DESLOGES M. et F.	Cuvée le S	831	TB6
Touraine Blanc 2016	SARL Raphael Midoir		890	TB8
Touraine Blanc 2016	EARL PARIS SIMONEAU	Antoine Simoneau	928	TB9
Touraine Blanc 2016	SA ACKERMAN	Marque REMY PANNIER	528	TB10
Touraine Blanc 2016	EARL CHOLLET		275	TB11
Touraine Blanc 2016	EARL CHARBONNIER	VIEILLES VIGNES	580	TB12
Touraine Blanc 2016	Mme DINOCHEAU Laurence	LES DESSUS	547	TB13
Touraine Blanc 2016	EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE		515	TB14
Touraine Blanc 2016	EARL PONLEVOY	sauvignon	334	TB16
Touraine Blanc 2016	EARL CHARBONNIER	SAUVIGNON	579	TB19
Touraine Blanc 2016	SCA DOMAINE CHAINIER	chateau de Poce	495	TB20
Touraine Blanc 2016	SARL FRISSANT	sauvignon	761	TB21
Touraine Blanc 2016	EARL DENIS Patricia & Bruno	sauvignon	741	TB23
Touraine Blanc 2016	EARL LA GIRARDIERE	domaine de la girardière	647	TB25
Touraine Blanc 2016	EARL MICHAUD		720	TB27
Touraine Blanc 2016	GAEC CAVES DU PERE AUGUSTE	Sauvignon	717	TB29
Touraine Blanc 2016	EARL Guy MARDON	DOMAINE PRE BARON	545	TB30
Touraine Blanc 2016	SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUFIEUX	sauvignon	269	TB32



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**
☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : Domaine des Sauternais S&H Référence client Interloire :Adresse : 37 bis rue des Sauternais CP 41130 Ville : CHAILLON SUR CHERTéléphone : 0254210299 Fax : 0254217666 Portable : 0699870979Email : 1101@les-sauternais.fr Site :Nom du propriétaire : PHILIPPE - V Contact / responsable : Lucille S 0622613972Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2011Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : TERRA VITISSurface de production : 23 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL**LA CUVÉE**Appellation/IGP : TOURNÉEMillésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon 100%Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha 50Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 258 hl/haNature du sol et du sous-sol : Argile SableuxMode de vendange : Manuelle Nombre de tries :Conditions de vendange : BonneSpécificité de vinification et élevage : Murage des bûches + Macération pelliculaireÉlevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : entre 3 et 4 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : En % vol acquis : 12,16% sucres résiduels : 17Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80 hl HL**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**Nombre de bouteilles commercialisées : 1266 914Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : 01/01/17Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7 €Export : 40 % 3 premiers marchés : CHINE, Pays Bas et Belgique

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 : SICARoe de Chateauneuf Référence client Interloire : 300321

Adresse : 1bis chemin de Gabrie CP : 41110 Ville : Chateauneuf

Téléphone : 02 47 30 73 57 Fax : 02 47 30 73 53 Portable : 06 46 68 81 20

Email : roe.de.chateauneuf@orange.fr Site : domaine.chauneuf.com

Nom du propriétaire : Chaineuf Contact / responsable : François Chaineuf

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 : 100 HA Volume produit en moyenne : 5500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Sauvignon

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Sauvignon de la Boue Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Thiol végétal avec note d'agrumes, Bouche

fine et fraîche

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon 100%

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.2

Densité pieds/ha : 6250 Rendements (hl/ha) : 5.3

Nature du sol et du sous-sol : argile calcaire

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonnes

Spécificité de vinification et élevage : traditionnelle

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

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12.5 En % vol acquis : 12.5 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1300 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 173 000

Date de mise en bouteille prévue : mars 2017 Date de commercialisation : à partir de mars

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6

Export : 20 % 3 premiers marchés : Royaume, USA, Belgique

France : 80 %

☒ GMS : 100 % 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 : SCEA Roc de Châteauneuf Référence client Interloire : 300321

Adresse : 1bis chemin de Galerne CP : 41110 Ville : Châteauneuf

Téléphone : 0267307301 Fax : 0267307309 Portable : 0676689120

Email : roc.de.chateauneuf@orange.fr Site : www.domaine.chaisiers.com

Nom du propriétaire : Chaisier Contact / responsable : Chaisier François

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 : 100 HA Volume produit en moyenne : 5500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Sauvignon

Millésime : 2016 Couleur : blanc

Nom de cuvée : 1^{er} Roc de Châteauneuf Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : pâle, nez bourgeoise, miel, bouche fine

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon 100%

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

Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 62

Nature du sol et du sous-sol : argilo-siliceux

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : traditionnelles

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12.5 En % vol acquis : 12.5 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2560 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11000

Date de mise en bouteille prévue : mars 2017 Date de commercialisation : à partir de mars

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6

Export : 20 % 3 premiers marchés : Royaume Uni, USA, Belgique

France : 80 %

☒ GMS : 100 % ex de points de vente Paris/Province :

☐ Caviste :

☐ CHR :

☐ Particulier :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SAS Willebois
Adresse : 43 rue de la Puerchardière
Téléphone : Fax :
Email : vin@willebois.eu Site : willebois.eu
Nom du propriétaire : Joost de Willebois Contact / responsable : Thierry Perbet
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 : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire AOP Touraine Sauvignon Blanc
Millesime : 2016 Couleur : blanc
Nom de cuvée : Marque : IGP Val de Loire
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur vert-jaune pâle - nez subtil de fruits mûrs - bouche ample et exultante - mariage harmonieux rappelant le caractère du Sauvignon à maturité : minéralité et longueur
Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc 100%
Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 25 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 12h avant vinification traditionnelle en cuve
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 7 à 8 ans Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 100 En % vol acquis : 12,4 sucres résiduels : 0,65 g/L
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 300 000
Date de mise en bouteille prévue : mars 2017 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,40 €
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 LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Maryline et François Desloges ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 32 Rue Principale Référence client Interloire : 112395
Téléphone : 02 54 11 11 CP : 41160 Ville : Lez-Neauphain
Email : le Domaine du Chapitre (P. Wanda) Site : WWW.DOMAINE.DU.CHAPITRE.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 : 27 HA Volume produit en moyenne : 1500 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine
Millésime : 2016 Couleur : B. Pale
Nom de cuvée : L.S. Marque : Domaine du Chapitre
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Longue, tendue, arômes pêche, fleurs blanches
Fraîche et tonique, bien équilibré
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 600 Rendements (hl/ha) : 4,5 hl
Nature du sol et du sous-sol : Beaucoup de sables
Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : Manuelle
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°20 En % vol acquis : 12,05 sucres résiduels : 2,7
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000 bouteilles
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,50 €
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
☒ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : SARL Raphaël Midoir Référence client Interloire :

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

Téléphone : 02 54 71 83 58 Fax : Portable : 06 72 38 05 27

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

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

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 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC TOURAINE

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque : Raphaël Midoir

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nuance jaune pâle avec quelques reflets verts, nez dominé par la fraîcheur du blis, le citron vert & le pamplemousse qui se fondent des notes de pêche blanche

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon Bouche pleine & grasse, arômes Mangue & litchis

Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 HA

Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 60

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

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : sain et belle maturation

Spécificité de vinification et élevage : vinification 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 : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26000

Date de mise en bouteille prévue : 6/21/17 Date de commercialisation : Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,40 €

Export : 30 % 3 premiers marchés : Allemagne, Royaume-Uni, Pays Bas

France : 70 %

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

☒ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

☒ Particulier : %

928
19-22 AVRIL 2017LOIRE
VAL DE LOIRE
CIVILISATIONS - CULTURES - PATRIMOINE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : EARL Paris Simoneau Référence client Interloire :
Adresse : 21 Av. de la Vigne CP : 41400 Ville : Saint-Georges-sur-Cher
Téléphone : 02.54.91.36.94 Fax : 02.54.32.52.32 Portable : 06.75.10.31.88
Email : contact@paris-simoneau.com Site : www.paris-simoneau.com
Nom du propriétaire : Paris Simoneau Contact / responsable : Caroline 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 : 57 HA Volume produit en moyenne : 3500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Touraine
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Antoine Simoneau Marque : EARL Paris Simoneau
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Jaune brillant / fruité / pamplemousse et bouquet de cerises
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) : 49
Nature du sol et du sous-sol : Argilocalcaire, sabbonnex, tuffeux
Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1
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 : 2
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acides : 11,67 sucres résiduels : 2,6 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 : 3,90 €
Export : 80 % 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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : ACKERMAN SA ☒ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 13 RUE LEOPOLD PALUSTRE CP : 49400 Ville : SAMUR
 Téléphone : 0241 53 03 10 Fax : 0241 53 03 13 Portable : 06 64 66 76 79
 Email : contact@ackerman.fr Site : www.ackerman.fr
 Nom du propriétaire : BERNARD JACOB Contact / responsable : Laure Gauthier
 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 : Touraine Sauvignon
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : PEDY PAMIER
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Tourne pâle, nez intense, exotique, bouche
et gracieuse
 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc
 Âge moyen des vignes : 25/30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 55
 Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire
 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 : 4 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 11,8 sucres résiduels : 19,1
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 400 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 50 000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,32 €
 Export :% 3 premiers marchés : Etats-Unis, Royaume-Uni, Asie
 France : 35%
☒ 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 LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Domaine de Rabalais Référence client Interloire :Adresse : 60 rue de Henves CP : 41150 Ville : ONZAINTéléphone : 02 54 20 88 91 Fax : Portable : 06 83 18 57 00Email : cedric.chollet0380@gmail.fr Site : domaine de rabalais.free.frNom du propriétaire : Chollet Cedric Contact / responsable :Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1999Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine SauvignonMillésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : SauvignonÂge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 87 AresDensité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 46 hl/haNature du sol et du sous-sol : Argile limon o. SableuxMode de vendange : Machine Nombre de tries : 1Conditions 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 ☒ NonEn % naturel : 11,8 En % vol acquis : 11,8 sucres résiduels :Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1600Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : 2017-2018Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,40

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

Nom : CHAZBONNIER N et S ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 4 Chemin de la Côtée Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 54 75 49 89 CP : 41110 Ville : CHATEAUVIEUX
 Email : chara.chazbonnier@wanadoo.fr Site : domaine.chazbonnier.com
 Nom du propriétaire : CHAZBONNIER Contact / responsable : CHAZBONNIER Stéphane
 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 : 22 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : App. Touraine
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : SAINT-EMILION VITICULTURE Marque : Domaine CHAZBONNIER
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune pâle au reflet doré nez ex primé de fruits durs et équilibrés belle fraîcheur en bouche
 Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,46 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 64 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage : Stabilisation à froid pendant 7 jours FA à 16° pendant 15 jours
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 8 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 100% En % vol acquis : 11,98 sucres résiduels : 2,8
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000
 Date de mise en bouteille prévue : fin Date de commercialisation : Fin d'année
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,20 €
 Export : 12 % 3 premiers marchés : USA Belgique
 France : %
☒ GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 20 %



547
19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUTS LES VINS SONT RAFFINÉS NATUREL

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : IGNACE DUBOIS Référence client Interloire :

Adresse : 4, RUE DES BOIS, BERNIER CP : 41400 Ville : MARTIN, CHEN

Téléphone : Fax : Portable :

Email : contact@ignace-dubois.fr Site : www.ignace-dubois.fr

Nom du propriétaire : Contact / responsable : Laurie Dubois

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2006

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

Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Touraine Sauvignon Les Desmes

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Les Desmes Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Clair, aromatisé, fin

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc 100%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Densité pieds/ha : 6.500 Rendements (hl/ha) : en général = 40 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire, argile à silex

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonnes

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 : 12 sucres résiduels : 2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 26 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26 kl

Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mars / Avril

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6 €

Export : 50% 3 premiers marchés : Allemagne / Belgique / Pays-Bas

France : 50%

☐ GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :

☐ Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :

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

☐ Particulier : 40 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EARL Domaine de la Roche-Beaucourt Référence client Interloire : 800 587

Adresse : 79 route de Montbrichard CP : 49116 Ville : Pouilly

Téléphone : 02 51 71 44 22 Fax : 02 51 71 44 24 Portable : 06 10 23 67 61

Email : info@vin-roche-beaucourt.com Site : www.vin-roche-beaucourt.com

Nom du propriétaire : LECLAIR Vincent Contact / responsable : idem

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 : 63 HA Volume produit en moyenne : 2300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : SAUVIGNON Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez typé, engageant, dominé par les fleurs et les agrumes. Bouche souple et tendre avec une belle tonicité. On sent la fraîcheur aromatique.

Cépages utilisés (en %) : 100 % Sauvignon

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 16 ha

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 63 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : Solaire

Spécificité de vinification et élevage : Macération - pelliculaire partielle

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

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12,17 En % vol acquis : 12,17 sucres résiduels : 3,7

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1030 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 78000

Date de mise en bouteille prévue : Déjà faite Date de commercialisation : 02/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,60 €

Export : 30 % 3 premiers marchés : Royaume-Uni, États-Unis et Allemagne

France : 70 %

GMS : 30 % ex de points de vente Paris/Province : Super U, Océane

Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Cave Péreux (14^e Paris)

CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province : L'Hotel Antique (Paris)

Particulier : 20 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine des Clémentières/EARL PONLEVOY ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : La Hardonnellerie CP : 37150 Ville : BLERÉ
 Téléphone : 0244 598765 Fax : 0244 303950 Portable : 06 70 83 53 91
 Email : arnault.ponlevoxy@hotmail.com Site :
 Nom du propriétaire : EARL PONLEVOY Contact / responsable : PONLEVOY ARNAULT
 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 : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : SAUVIGNON Marque : Domaine des Clémentières
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,40
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-siliceux
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : beau et sec
 Spécificité de vinification et élevage : FA à 18°C, élevage sur lie six mois
 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 : 12% En % vol acquis : 12% sucres résiduels : 1 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 22 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : Mai 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,80 €/hl
 Export : 0 % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☒ GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 80 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : CHARBONNIER Jeph Référence client Interloire :
 Adresse : 4 chemin de la Cassie CP : 41110 Ville : CHATEAUVIEUX
 Téléphone : 02 54 75 49 89 Fax : 02 54 75 40 34 Portable : 06 14 70 98 66
 Email : charbonnier@wanadoo.fr Site : domaine-charbonnier.com
 Nom du propriétaire : CHARBONNIER Contact / responsable : CHARBONNIER Jeph
 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 : 22 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP TOURAINE
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : SAUVIGNON Marque : DOMAINE CHARBONNIER
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Bte brillante nez exotique bouche forte avec du gras
 Cépages utilisés (en %) : 100 % Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 22 ha
 Densité pieds/ha : 6600 pieds Rendements (hl/ha) : 64 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Argile à s.s. lim. Arg. br.
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage : FA à 14-15° pendant 15 j
 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 : 12,42 En % vol acquis : 12,28 sucres résiduels : 2,3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 400 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 53000
 Date de mise en bouteille prévue : 02.03.2017 Date de commercialisation : Début Avril
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,70 €
 Export : 10 % 3 premiers marchés : USA BELG+QUE
 France : %
☒ GMS : 58 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 70 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SCA Domaine Chaimier

Adresse : Château de la Roche

Téléphone :

Fax :

Email : domaine.chaimier@pierrechaimier.com

Nom du propriétaire : A. Chaimier

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Référence client Interloire :

CP : 37530

Ville : Chargé

Portable : 07 87 20 30 70

Site :

Contact / responsable : N. Burgeon

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 : 56

HA

Volume produit en moyenne : 3000

HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine blanc

Millésime : 2016

Couleur : blanc

Nom de cuvée : Château de la Roche

Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon

Âge moyen des vignes : 15 ans

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pieds/ha : 5680 p/ha

Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : limoneux-sableux

Mode de vendange : traditionnelle

Nombre de tries : 2

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 : 3 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

En % naturel :

En % vol acquis : 12,2

sucres résiduels : 0,3

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée :

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 159 333 btl

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,60 €

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 : FUSSANT ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 1 chemin neuf Référence client Interloire :
 Téléphone : CP : 37530 Ville : MASVES
 Email : g.fussant@fr.com Site : xavierfussant.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 : 2.5 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Sam Vignon Blanc
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-limono-sableux
 Mode de vendange : Manu Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle
 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 : 12.2 En % vol acquis : sucres résiduels : 3.5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : ~ 14.000
 Date de mise en bouteille prévue : Février 2017 Date de commercialisation : Mars 17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6 €
 Export : 60 % 3 premiers marchés : USA, UK, Belgique
 France : 30 %
☐ GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 20 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de la Renaudie ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire : 112163
Adresse : 115, Route de St. Leger CP : 41110 Ville : Marais/Chen
Téléphone : 02 54 75 18 77 Fax : 02 54 75 27 65 Portable : 06 89 54 05 60
Email : domaine.renaudie@wanadoo.fr Site : www.domainerenaudie.com
Nom du propriétaire : M^r DENIS Bonna Contact / responsable : DENIS Patricia
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 : 32 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Arômes floraux attaque souple bien équilibrée vin salé et
fruité
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 Ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 60
Nature du sol et du sous-sol : Coteaux Argiles sableuses
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 :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12 En % vol acquis : 12.43 sucres résiduels : 3 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 750 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 100 000 bouteilles
Date de mise en bouteille prévue : 27.01.2017 Date de commercialisation : 15.02.2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5.30
Export : 60 % 3 premiers marchés : Pays Bas - USA - Allemagne
France : 40 %
☒ GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 20 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : DOMAINE DE LA GIRARDIERE Référence client Interloire : 800134
 Adresse : 283 Route de la GIRARDIERE CP : 41110 Ville : SANT-AIGNAN
 Téléphone : 0254 7542 44 Fax : Portable :
 Email : domainedelagirardiere@orange.fr Site : domaine-girardiere.fr
 Nom du propriétaire : LALIZEL Sylvie Contact / responsable : id
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? repis en 2014
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : TERRA VITIS
 Surface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 650 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC TOURAINE SAUVIGNON
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : Marque : (DOMAINE DE LA GIRARDIERE)
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : jaune pâle / aromatique / persistance aromatique
flavours blancs
 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon 100%
 Âge moyen des vignes : 25ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 39hl/ha en 2016
 Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex ; argile blanche ou rouge
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : macération pelliculaire - lies fines
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : minimum 4 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12,5% Vol En % vol acquis : sucres résiduels : 17g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 185 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : 10 avril 2017 Date de commercialisation : fin avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6€
 Export : 15 % 3 premiers marchés : Belgique Irlande
 France : 85 %
☒ GMS : 1 % ex de points de vente Paris/Province : Super U ST Aignan
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 0,5 % ex de points de vente Paris/Province : Restaurants autour de ST Aignan
☒ Particulier : 5,5 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE MICHAUD ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 20 Rue des Martiniers Référence client Interloire : 112251
 Téléphone : 02.54.32.43.23 CP : 41140 Ville : NOYENS / CHER
 Email : thierry@domainemichaud.com Site : domainemichaud.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 : 25 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha 50
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 60
 Nature du sol et du sous-sol : sol calcaire à silex - sous sol argilo calcaire
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1
 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 : 3 à 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12,5° En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels : 1,8 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 590 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 70 000
 Date de mise en bouteille prévue : 03/2017 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,40 €
 Export : 70 % 3 premiers marchés : JAPON - Allemagne - Pays Bas
 France : 30 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 80 %



19-22 AVRIL 2017

VIN DE LOIRE
Tous les vins sont dans sa nature

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Caves du Père Auguste ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 14 rue des Caves Référence client Interloire : 110336
Téléphone : 02 47 23 93 04 CP : 37150 Ville : Civray de Touraine
Email : contact@pereauguste.com Site : www.pereauguste.com
Nom du propriétaire : GODEAU Contact / responsable : GODEAU
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1982
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 47 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : dorée, fruité, plaisant en bouche
Cépages utilisés (en %) : Sauvignon
Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,20 ha
Densité pieds/ha : 5600 Rendements (hl/ha) : 50
Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex (dite « Perruche »)
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1
Conditions de vendange : Bonne
Spécificité de vinification et élevage : Débourbage après 1 semaine au froid, fermentation froide 3 semaine, élevage sur lies fines 3 mois
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 : 12,60 En % vol acquis : 0 sucres résiduels : 1,7
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000
Date de mise en bouteille prévue : 22/03/2017 Date de commercialisation : 01/05/2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
Export : 10 % 3 premiers marchés :
France : 90 %
☐ GMS : % 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 : 90 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE PRE BARON ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 9 RUE DES ORFÈVRES Référence client Interloire : 112 285
 Téléphone : 02 54 79 59 87 CP : 41700 Ville : OISLY
 Email : jean-luc.mardon@wanadoo.fr Site : www.domaineprebaron.com
 Nom du propriétaire : MARDON JEAN-LUC Contact / responsable : MARDON JEAN-LUC
 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 : 40 HA Volume produit en moyenne : 2000 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : Domaine Pre Baron Marque : Sauignon Blanc
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur jaune pâle avec nuances vertes, légèrement dorée
Arômes floraux, agrumes (Pamplemousses), feuille de tomate - Belle persistance
 Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON 97% - Sauvignon Gris 3%
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 ha
 Densité pieds/ha : 5800 Rendements (hl/ha) : 52 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Solles argile du Massif
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Vendange fin de nuit
 Spécificité de vinification et élevage : vinification à 16°C en cuve inox hermétique
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : jusqu'à la mise - 1^{er} MDC en Fév. 2017
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 12/8 En % vol acquis : sucres résiduels : 2/9/1
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 750 hl - 450 hl (1/2 lot 008-17)

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 100.000 bln
 Date de mise en bouteille prévue : 1^{er} MDC Fév. 2017 Date de commercialisation : 17 ans 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,50 €
 Export : 50 % 3 premiers marchés : USA, Royaume Uni, Pays Bas
 France : 50 %
☐ GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 40 % ex de points de vente Paris/Province : Cavistes indépendants & Nauts
☐ CHR : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Brasseries indépendantes
☐ Particulier : 25 %

orléans
Paris



19-22 AVRIL 2017

4 VAL LOIRE
VAL DE LOIRE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX..... Référence client Interloire : 300.370.....

Adresse : 4 chemin de la Chapinière..... CP : 41.110..... Ville : CHATEAUVIEUX.....

Téléphone : 02.54.75.43.00..... Fax : 02.54.75.31.60..... Portable : 06.67.5.83.41.....

Email : contact@lachapiniere.com..... Site : www.lachapiniere.com.....

Nom du propriétaire : Mme VEILEX Florence..... Contact / responsable : Mme VEILEX Florence.....

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 : 25..... HA Volume produit en moyenne : 1000..... HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE.....

Millésime : 2016..... Couleur : Blanc.....

Nom de cuvée : Sauvignon..... Marque : LA CHAPINIERE.....

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100 % Sauvignon.....

Âge moyen des vignes : 20 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 11 ha.....

Densité pieds/ha : 6000..... Rendements (hl/ha) : < 35 hl/ha.....

Nature du sol et du sous-sol : argile à silex.....

Mode de vendange : mécanique..... Nombre de tries : 1. à la vigne et 1. au tapis.....

Conditions de vendange : très bonne (nuits froides et temps sec).....

Spécificité de vinification et élevage : extraction à froid contrôlée, contrôle des températures, pas de soufre à la vendange.....

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4 mois.....Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 13..... En % vol acquis : sucres résiduels : 4.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250,00..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000.....

Date de mise en bouteille prévue : 16 Février 2017..... Date de commercialisation : Mars 2017.....

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,30 € TTC.....

Export : 30 % 3 premiers marchés : USA, Hollande, Belgique.....

France : 70 %

☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :☒ Caviste : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Paris, Toulouse, Lorient, Lille.....☒ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Paris, La Chatre, Chenonceaux.....☒ Particulier : 35 %