



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Vouvray Sec 2016	CAVE DES PRODUCTEURS	la Javeline	421	VS 2
Vouvray Sec 2016	SARL A. MONMOUSSEAU	Turonien	694	VS 3
Vouvray Sec 2016	M. GAUTIER Jean-Michel	Gautier	224	VS 4
Vouvray Sec 2016	M. GAUTIER Benoit	Argilex	133	VS 5
Vouvray Sec 2016	SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR		189	VS 6
Vouvray Sec 2016	GAEC LE CAPITAINE	les perrières	35	VS 7
Vouvray Sec 2016	SARL A. MONMOUSSEAU	Les Gués d'amand	695	VS 10



421

19-22 AVRIL 2017

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



**FICHE TECHNIQUE 2017**

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : .Cave des Producteurs de Vouvray **Référence client Interloire** : ..3728107330.....

Adresse : 38 rue de la Vallée Coquette CP : 37210 Ville : VOUVRAY

Téléphone : 0247527503 Fax : 0247526641 Portable : .....

Email : .cavedesproducteurs@cavedevouvray.com Site : .www.cavedevouvray.com.....

Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : Romain PARISIS...

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** : 500HA Volume produit en moyenne : 20000 HI

**LA CUVÉE**

**Appellation/IGP** : VOUVRAY AOP .....

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

Nom de cuvée : La Javeline Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : .....

**Cépages utilisés (en %)** : CHENIN 100%.....

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

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

**Nature du sol et du sous-sol** : .Argilo Calcaire.....

Mode de vendange : mécanique et manuelle..... Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : .traditionnelle Inox + bois.....

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 : 11,24..... sucres résiduels : 7,2g/l.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : .107,74 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

**Nombre de bouteilles commercialisées** : 14000.....

Date de mise en bouteille prévue : 06/02/2017..... Date de commercialisation : 1er avril 2017.....

**Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE** : .6,00€.....

Export : .....5 % 3 premiers marchés : USA.....

France : .....95 %

GMS : ..... % 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 : .....80 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : CHATEAU GAUDREILLE Référence client Interloire : 400669  
 Adresse : 12 Quai de la Loire CP : 37210 Ville : ROCHECORBON  
 Téléphone : 0247259350 Fax : 0247526798 Portable : .....  
 Email : direction@chateaugaudreille.com Site : www.chateaugaudreille.com  
 Nom du propriétaire : A. NANAUSSEAU Contact / responsable : Aurélien DARRACQ  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? .....  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : Terra Vitis  
 Surface de production : 21 HA Volume produit en moyenne : 750 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : AOC VOUVRAY  
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC  
 Nom de cuvée : TURONIEN Marque : CHATEAU GAUDREILLE  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Jaune pâle / Agrumes, plein de fraîcheur / Vin sec très gourmand  
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin Blanc  
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4,5 Ha  
 Densité pieds/ha : 6.666 Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : ARGILE-SILICEUX  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : —  
 Conditions de vendange : Enseillé  
 Spécificité de vinification et élevage : Vinification en cuves thermostatées  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 12,40 En % vol acquis : 12,2 sucres résiduels : 4,5 g/L  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 165 hl HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 22 000 Bouteilles  
 Date de mise en bouteille prévue : février 2017 Date de commercialisation : Mars 2017  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,30 €  
 Export : 30 % 3 premiers marchés : .....  
 France : 70 %  
 GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 70 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : GAUTIER Jean-Michel Référence client Interloire : 113387  
 Adresse : La BACAUDERIE CP : 37240 Ville : Pargny - Meslay  
 Téléphone : Fax : 0247231282 Portable : 0618451602  
 Email : gautierjeanmichel@ymail Site :  
 Nom du propriétaire : GAUTIER Contact / responsable :  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1992  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez :  
 Surface de production : 15 HA Volume produit en moyenne : 750<sup>hl</sup> HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Vouvray Tranquille Sec  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : gautier Marque :  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : Jaune Pale / Fruité / Agrumes  
 Cépages utilisés (en %) : 100%  
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha  
 Densité pieds/ha : 600 Rendements (hl/ha) : 40<sup>hl</sup>  
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo - Calcaire  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :  
 Conditions de vendange : Saine  
 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 : sucres résiduels :  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50<sup>hl</sup> HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000<sup>hr</sup>  
 Date de mise en bouteille prévue : 28/02/2017 Date de commercialisation : Mai 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7€ TTC  
 Export : 90% 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 : 10% %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : GAUTIER Benoit  Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Adresse : La Chataigneraie Référence client Interloire : 140593  
 Téléphone : 0247528463 Fax : ..... CP : 37210 Ville : ROCHELORRON  
 Email : info@vauvraygautier.com Site : WWW.VAUVRAYGAUTIER.COM  
 Nom du propriétaire : Benoit GAUTIER Contact / responsable : Benoit GAUTIER  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? .....  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 700 HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : Vauvray ARGILEX  
 Millésime : 2016 Couleur : Blc  
 Nom de cuvée : ARGILEX Marque : Sec  
 Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%  
 Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 20hl  
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-siliceux  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de triés : .....  
 Conditions de vendange : à la main  
 Spécificité de vinification et élevage : avec foudre  
 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 : 12,5 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels : 5,7  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 hl HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000  
 Date de mise en bouteille prévue : 01/03/2017 Date de commercialisation : 15/03/2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,40 €  
 Export : 60 % 3 premiers marchés : USA - DANEMARK - BELGIQUE  
 France : 40 %  
 GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province : Cave TOLBIAC  
 Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Cave PEREY  
 CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Cave du PELICAN  
 Particulier : 10 %



183  
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : SA Vignoble Château Ancontou Référence client Interloire : 1111905

Adresse : Rue de Ancontou CP : 37210 Ville : NOUVRAY

Téléphone : 0247526077 Fax : 0247526550 Portable : 060985012

Email : infos@ancontou.com Site : vignoble-feray.fr

Nom du propriétaire : FERAY Gilles Contact / responsable : FERAY Gilles

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 : 130 HA Volume produit en moyenne : 7000 HI

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : NOUVRAY Sec

Millésime : 2016 Couleur : .....

Nom de cuvée : .....

Marque : Château Ancontou

Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez aux accents floraux, de fruits exotiques et agrumes. En bouche, attaque vive, belle acidité, du gras, rondement qui lui confère une finale flatteuse.

Cépages utilisés (en %) : Chenin blanc 100%

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha

Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : Argilo siliceux

Mode de vendange : manuelle 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 : 3 mois

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : .....

En % vol acquis : 12,55 sucres résiduels : 6,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300 HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 60000

Date de mise en bouteille prévue : avril 2017 Date de commercialisation : avril 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,00€

Export : 20 % 3 premiers marchés : USA

France : 80 %

GMS : 50 % 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 : 40 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : LE CAPITALINE Référence client Interloire :  
 Adresse : 11 RUE ST DENIS CP : 37240 Ville : ROCHECOURT  
 Téléphone : 02147521511 Fax : Portable : 06122124670  
 Email : contact@domaine-lecapitaline.com Site : www.domaine-lecapitaline.com  
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : DAN LE CAPITALINE  
 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 : 2.8 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : VOUVRAY  
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC  
 Nom de cuvée : LES PREMIERES Marque :  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : ACIDIA, AGRIS, BONNE TEXTURE, CARTEUX, EQUILIBRE  
 Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN  
 Âge moyen des vignes : 25 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 Ha  
 Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 35 HL  
 Nature du sol et du sous-sol :  
 Mode de vendange : MECANIQUE Nombre de tries :  
 Conditions de vendange : SUPERBE  
 Spécificité de vinification et élevage : THERMOVINIFICATION NEGLIGEE  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 12.46 En % vol acquis : 12.7 sucres résiduels : 4g  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000  
 Date de mise en bouteille prévue : 2017 Date de commercialisation : MARS 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9.50  
 Export : 30% 3 premiers marchés :  
 France : %  
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :  
 Caviste : 20% ex de points de vente Paris/Province : DOMAINE LE CAPITALINE  
 CHR : 20% ex de points de vente Paris/Province : 11 11 11  
 Particulier : 20%



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



## FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

 Négocier  Viticulteur  Coopérative

Nom : CHATEAU GAUDREILLE Référence client Interloire : 400669

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

Téléphone : 0247259350 Fax : 0247526798 Portable : .....

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

Nom du propriétaire : A. NANNOUSSEAU Contact / responsable : Aurélien DARRACQ

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? .....Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : Terra Vitis

Surface de production : 21 HA Volume produit en moyenne : 750 HL

## LA CUVEE

Appellation/IGP : AOC VOUVRAY

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : Les Grès d'Amand Marque : CHATEAU GAUDREILLE

Mention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Cil / Nez / Bouche : Jaune Brillant / Fleurs Blanches / Vin sec complexe avec une belle ampleur

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin Blanc

Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha

Densité pieds/ha : 6.666 Rendements (hl/ha) : 32 hl/ha

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

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : /

Conditions de vendange : Ensoleillé

Spécificité de vinification et élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées et utilisation de levures indigènes

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : .....Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 1 MoisFermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 13,57 En % vol acquis : 13,49 sucres résiduels : 1,5 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 64 HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8500 Bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : Mai 2016 Date de commercialisation : Avril 2018

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10,50 €

Export : 10 % 3 premiers marchés : .....

France : 90 %

 GMS : ..... Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : ..... CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province : ..... Particulier : 70 %