



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Anjou blanc sec 2016	SCEA David LECOMTE		106	ABS1
Anjou blanc sec 2016	EARL CHATEAU DU FRESNE	la croix lizée	175	ABS2
Anjou blanc sec 2016	SCEA DOMAINE DE BOIS MOZE	terre de haut	200	ABS4
Anjou blanc sec 2016	EARL BONNIN Sophie et Jean-Ch.		443	ABS5
Anjou blanc sec 2016	SCEV REGNARD la Ville Fromoit		391	ABS7
Anjou blanc sec 2016	GAEC JOLLY Frère		295	ABS8
Anjou blanc sec 2016	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES	en terrasse	403	ABS10
Anjou blanc sec 2016	EARL PINET	Terres de paillé	946	ABS11
Anjou blanc sec 2016	EARL COCHARD & Fils	quid novi	234	ABS14
Anjou blanc sec 2016	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES	clos de la casse	401	ABS15



19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Château de Passavant Référence client Interloire :
 Adresse : 31 rue du Prieuré CP : 49560 Ville : Passavant sur Layon
 Téléphone : 0241595396 Fax : 0241595791 Portable : 0613244068
 Email : passavant@wanadoo.fr Site : www.passavant.net
 Nom du propriétaire : LECORTE Olivier 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 : AB / Demeter
 Surface de production : 55 HA Volume produit en moyenne : 1700 hl HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe jaune paille, nez de coing et de fleur, bouche ample et aromatique, final sur la minéralité
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : altération schistes
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 2
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : 50% lot fermentation en barriques (5ans) 50% cuve
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12,84 En % vol acquis : 12,84 sucres résiduels : 1,78
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11300
 Date de mise en bouteille prévue : 26/01/2017 Date de commercialisation : Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,15
 Export : 15 % 3 premiers marchés : Danemark Allemagne Belgique
 France : 85 %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 65 % ex de points de vente Paris/Province : Biocoop Lavauin
 CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 20 %



175
19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Château du Fieonc Référéncie client Interloire : 910 342

Adresse : 25 Bis rue des Sente CP : 49380 Ville : Seigne d'Anjou

Téléphone : 02 41 54 30 58 Fax : Portable :

Email : contact@chateaudufieonc.com Site :

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 : 3500 HL

Jamais Breault, David Saugier et Nicolas Richey

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Blanc

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : La Croix Lignée Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : limpide aux reflets argentés, fruits mûrs, pêche au nez et en bouche, simple et vif, aérien et droit

Cépages utilisés (en %) : chenin

Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 9,0ha

Densité pieds/ha : 4700 Rendements (hl/ha) : 20

Nature du sol et du sous-sol : argile schisteuse gréseuse

Mode de vendange : manuelle 50% / 100% 50% Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : excellentes

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 : 12,5 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels : 1g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 77 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 01.03.2017 Date de commercialisation : 01.03.2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50 €

Export : 1% 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



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SCEA Domaine de Bois Nozé
Adresse : Le Bois Nozé
Téléphone : 02 41 57 91 28
Email : contact@bois-noze.fr
Nom du propriétaire : M. et Mme LANCIEN
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Non
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui
Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1500 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou
Millésime : 2016
Nom de cuvée : Terre de Haut
Mention sur lie : Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% chenin
Âge moyen des vignes : 25 ans
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 55 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire 50% et schistes gréseux 50%
Mode de vendange : manuelle
Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies fines à froid
Elevage sur lies : Non
En % naturel : 100% En % vol acquis : sucres résiduels : 1,4g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6600
Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : sept 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,80 €
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 : BONNIN
 Adresse : 4 CHEMIN du VIGNON CP : 42540 Ville : MARTIGNÉ BRIANT
 Téléphone : 02 41 59 43 58 Fax : 02 41 59 41 11 Portable : 06 32 21 77 55
 Email : bonnin.terre@orange.fr Site : www.vignoblebonnin.fr
 Nom du propriétaire : BONNIN J.C. Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1998
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : TERRA VITIS
 Surface de production : 4,3 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANTOU
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : SEC Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Odor robe à reflet jaune, brillante - Mes très intenses typé
 chemin. Bouche ample et fondue
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 40
 Nature du sol et du sous-sol : SCLISTES
 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 : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 39
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : 31/01/17 Date de commercialisation : 25/03/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,90
 Export : 00 % 3 premiers marchés : USA
 France : 00 %
 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 %



331

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : SCEV Regnard Référence client Interloire : 21051801

Adresse : La Petite Roche CP : 49310 Ville : Tremont / Lys Haut-Layon

Téléphone : 0241594303 Fax : Portable :

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

Nom du propriétaire : Mme Regnard Contact / responsable : Antoine POUPARD

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 : 73 HA Volume produit en moyenne : 4250 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Anjou Blanc Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Argib. schisteux

Mode de vendange : 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11300

Date de mise en bouteille prévue : 15.02.2017 Date de commercialisation : 01.03.2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,70€

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 : G.A.E.C. JOLLY Frères Négocier Viticulteur Coopérative

Adresse : 30, LA BOURRELIERE Référence client Interloire : 210 490

Téléphone : 02 41 57 76 76 CP : 49610 Ville : MURS - ERIGNE

Email : g.a.e.c.jolly@orange.fr Site : www.gaecjollyfreres.com

Nom du propriétaire : Contact / responsable : JOLLY ANNIE

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 : ANJOU BLANC SEC

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CHEVIN

Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,84 Ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60

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

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Bonne 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6666

Date de mise en bouteille prévue : MAI Date de commercialisation : MAI

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,45 €

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 : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : 215702
 Adresse : Bellevue CP : 19190 Ville : St Aubin de Luignac
 Téléphone : 02 41 78 33 24 Fax : Portable : 06 09 48 46 84
 Email : contact@domaine2valles.com Site : www.domaine2valles.com
 Nom du propriétaire : Socheleau Contact / responsable : Socheleau
 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 : HVE niveau 3
 Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : En Terrasse Marque : Domaine des deux Vallées
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin de gourmandise et de fruit, aux notes de pamplemousse et pommes vertes.
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1800 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
 Date de mise en bouteille prévue : 23.01.2017 Date de commercialisation : 01.03.2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80 €
 Export : 30% 3 premiers marchés : Belgique Pays Bas Canada
 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 :%



946

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : PINET EARL Référence client Interloire :

Adresse : DOMAINE DE LA CLARTIERE CP : 48560 Ville : NVEIL SUR CAYON

Téléphone : 02/47159153/05 Fax : Portable : 06187183194/81

Email : earl.pinet@orange.fr Site : domaine.de.la.clartiere.com

Nom du propriétaire : 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 : 30 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP ANJOU

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : TERRES DE PAILLE Marque : DOMAINE DE LA CLARTIERE

 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CHENIN BLANC 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45,00 hl

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

Mode de vendange : MANUEL Nombre de tries : 2

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : VINIFICATION EN BARRIQUE, 2 LEVRAGES

 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 12 Type de bois : CHENE + ACACIA

 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 10

 Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 13,7 sucres résiduels : 1,30 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : SEPTEMBRE 2017 Date de commercialisation : MARS 2018

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,50 €/lt

Export : 0 % 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 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL COCHARD et Fils Négocier Viticulteur Coopérative
 Adresse : 11100 Aubigny/s. d'arcy Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 41 59 46 52 CP : 49540 Ville : Aubigny/s. d'arcy
 Email : domainedemichaud.com Site : domainedemichaud.com
 Nom du propriétaire : COCHARD Contact / responsable : COCHARD BRUNO
 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 : 60 HA Volume produit en moyenne : 2700 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : fr. charn intense, notes abricots secs
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schisteux
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 2
 Conditions de vendange : Bunches
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation 15°C
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 14% En % vol acquis : 14% sucres résiduels : 0g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
 Date de mise en bouteille prévue : Janvier 2016 Date de commercialisation : février 2016
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,00 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
 GMS : 20% 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 : 65%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : 210 702
 Adresse : Bellevue CP : 19 195 Ville : St Aubin de Luignac
 Téléphone : 02 41 78 33 24 Fax : Portable : 06 09 48 46 84
 Email : contact@domaine2valles.com Site : www.domaine2valles.com
 Nom du propriétaire : Socheleau Contact / responsable : Socheleau
 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 : HVE niveau 3
 Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Clos de la Casse Marque : Domaine des deux vallées
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Entre fruit blanc et agrume, fine et
et fraîche, légèrement boisée.
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : dégradation de schiste
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 10 mois Type de bois : chêne français
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : En % vol acquis : 14% sucres résiduels : 15g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 83 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11 000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,30 €
 Export : 30 % 3 premiers marchés : Canada Belgique USA
 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 : %