



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Anjou Gamay 2016	EARL DU CLOS DE L'ALMA	vignes de l'alma	37	AG1
Anjou Gamay 2016	SCEA BRANCHEREAU - DOMAINE DES FORGES	friandise	603	AG2
Anjou Gamay 2016	EARL DOMAINE DES NOELS		477	AG3
Anjou Gamay 2016	EARL Papin Véronique		815	AG4
Anjou Gamay 2016	SCEV CHATEAU LA VARIERE		877	AG5
Anjou Gamay 2016	EARL LES NEUF VINGTS	lejourie	950	AG6
Anjou Gamay 2016	GAEC DENIS		432	AG7

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : EARL du CLOS DEL'ALMA Référence client Interloire : 210713
 Adresse : L'APMA CP : 49410 Ville : ST Florent le Vieil
 Téléphone : 02 41 72 71 09 Fax : Portable : 06 99 27 57 12
 Email : Chevalier.Roland@wanadoo.fr Site : www.vignesdelalma.com
 Nom du propriétaire : CHEVALIER Roland 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 : 10 HA Volume produit en moyenne : 460 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU GAMAY
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Vignes de L'APMA Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : GAMAY
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,70
 Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 50 HL/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schistes
 Mode de vendange : Manuelles Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Très bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation carbonique de 10 jours sur 60% et
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois : Placés en tradition
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : de 20 jours à 100%
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13,04 En % vol acquis : sucres résiduels : - 2gr
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,60 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 : %



603

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE DES FORGES Référence client Interloire :
 Adresse : SCEA BRANCHEBEAU CP : 4919 Ville : S. AUBIN DE LUIGNÉ
 Téléphone : 02 41 78 3355 Fax : 02 41 78 6554 Portable : 06 28 19 51 94
 Email : cb@domainedesforges.net Site : www.domainedesforges.net
 Nom du propriétaire : BRANCHEBEAU 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 : 4.8 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : ANJOU GAMAY
 Millésime : 2015 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : "Friedise" Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Gamay noir à jus blanc
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : altération de schistes gréseux, argiles sableuses
 Mode de vendange : manuelle 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 :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : En % vol acquis : 12.7% sucres résiduels : ND
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500
 Date de mise en bouteille prévue : 13/03/17 Date de commercialisation : 15/03/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,35 € la bouteille
 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 :%



477
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE DES NOËLS Référence client Interloire : 210349
 Adresse : lieu-dit "Les Noëls" CP : 49380 Ville : Belligné-en-Layon
 Téléphone : 02-41-54-12-01 Fax : Portable : 068162 07 18
 Email : domaine-des-noels@terre-net.fr Site : www.domaine-des-noels.fr
 Nom du propriétaire : GARNIER Contact / responsable : GARNIER Jean-Nicholas
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1996
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 30... HA Volume produit en moyenne : HI

LA CUVEE

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

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Gamay Beuzelais 100%
 Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,7 ha
 Densité pieds/ha : 4600 Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argile
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Macération carbonique en cuve inox
 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 : 12,3% sucres résiduels : 0,10
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30... HI

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1500
 Date de mise en bouteille prévue : 28/03/2017 Date de commercialisation : 01/04/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50€
 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%%



815

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative Vigneron
 Nom : Domaine de HAUTE PERCHE Référence client Interloire : 800972
 Adresse : 7, chemin de la Godelière CP : Ville :
 Téléphone : F- 49610 St-Melaine-sur-Aubance Fax : Portable :
 Email : contact@domainehauteperche.com / www.domainehauteperche.com
 Nom du propriétaire : PAPIN Veronique Contact / responsable : idem
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2012
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : En conversion biologique
 Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU Gamay
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Haute Perche
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Gamay
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,20 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol : grès - schisteux
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 0
 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 : 13 sucres résiduels : 28
 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 : Date de commercialisation : 31/05/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 560
 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 : Château la Vanère Référence client Interloire : 211009
 Adresse : CP : 49320 Ville : BRISSAC
 Téléphone : 02 41 91 22 64 Fax : 02 41 91 23 46 Portable :
 Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.chateau-lavaniere.com
 Nom du propriétaire : Niquon Jacques BEAUJEU Contact / responsable : Anne BEAUJEU
 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 : 150 HA Volume produit en moyenne : 6000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou gamay
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Château la Vanère
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jolie couleur rubis brillant. Nez aromatique de petites
baies rouges mûres. Bouche fraîche et rafraichissante
 Cépages utilisés (en %) : 100% Gamay noir
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 55 hl
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Jolis raisins très sains cueillis en excellente maturité
 Spécificité de vinification et élevage : couche macération en cuves thermorégulées
 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 : 6,05 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9500 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : juin/août 2017 Date de commercialisation : 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : Entre 5 et 6 €
 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 :%



350

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Vignoble MUSSET-Rallier Référence client Interloire :

Adresse : 38 le Des Charmiers CP : 49620 Ville : La Pommeraye

Téléphone : 0241390571 Fax : Portable :

Email : musset.rallier@orange.fr Site : vignoble-musset-rallier.com

Nom du propriétaire : Arvedoo-R? Contact / responsable : Gilles Musset

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 : 36 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Gamay

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : le jour Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Gamay Noir

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha50

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50 hl

Nature du sol et du sous-sol : limono-sable argileux sur schistes de l'ordovicien

Mode de vendange : manuel Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : macération carbonique

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 13,5 En % vol acquis : sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10.000

Date de mise en bouteille prévue : 02/2017 Date de commercialisation : 03/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,75

Export : 10 % 3 premiers marchés : Hollande - Belgique - Croatie

France : 90 %

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

LE VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : G.A.E.C. DENIS Référence client Interloire : 240450

Adresse : Domaine de Haut-puiset CP : 49460 Ville : Mesnil en Jallais

Téléphone : 02 41 78 58 15 Fax : Portable : 06 42 38 06 05

Email : domaine.de.haut.puiset@orange.fr Site :

Nom du propriétaire : DENIS FRÈRE 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 : 26 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Gamay

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle couleur, nez frais fruit rouge, Bouche attaquée grasse, tanins fondus

Cépages utilisés (en %) : 100% Gamay

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 14

Densité pieds/ha : 3000 Rendements (hl/ha) : 59 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schiste gris

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : très Bon

Spécificité de vinification et élevage : maceration carbonique

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 : 13,78 sucres résiduels : 6,2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 5 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000

Date de mise en bouteille prévue : 12.15.10.4/2017 Date de commercialisation : 30.10.17/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,80 € / la bouteille

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%

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

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

CHR : 1% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 100%