



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Anjou rouge 2016	EARL DOMAINE CADY		576	AR2
Anjou rouge 2016	M. BILLOT Baptiste	clos de la berangerie	34	AR3
Anjou rouge 2016	EARL Jean-Carl DESSEVRE		84	AR5
Anjou rouge 2016	EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian		444	AR6
Anjou rouge 2016	SCEA DOMAINE PERCHER		862	AR7
Anjou rouge 2016	M. REULIER Romain		103	AR8
Anjou rouge 2016	EARL DOMAINE DES DEUX MOULINS	Terre des cartes	827	AR9
Anjou rouge 2016	SCEV REGNARD la Ville Fromoit		392	AR10
Anjou rouge 2016	EARL JADEAU Etienne		95	AR11
Anjou rouge 2016	EARL DU PETIT CLOCHER	domaine du petit clocher	370	AR13
Anjou rouge 2016	EARL VOISINE	l'esprit d'eugène	27	AR14
Anjou rouge 2016	SCEA JOUSSET		5	AR16
Anjou rouge 2016	EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis		842	AR17
Anjou rouge 2016	EARL BODINEAU		280	AR18
Anjou rouge 2016	EARL TISSEROND François & Phi	les gauliers	116	AR19
Anjou rouge 2016	LES CAVES DE LA LOIRE	MARQUIS DE SURBLET	555	AR20
Anjou rouge 2016	EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE		837	AR21
Anjou rouge 2016	SARL CAILLEAU Pascal	OSE IRIS	562	AR22
Anjou rouge 2016	SAS CHATEAU DE PUTILLE - Delaunay P. G et D		287	AR23
Anjou rouge 2016	SCEA RENOU Frères et Fils		502	AR24
Anjou rouge 2016	EARL COCHARD & Fils		235	AR27
Anjou rouge 2016	EARL DOMAINE DES NOELS		478	AR28
Anjou rouge 2016	SCEA DOMAINE DES HAUTS PERRAYS		366	AR31
Anjou rouge 2016	SCEV CHATEAU LA VARIERE		878	AR32
Anjou rouge 2016	SCEV CHATEAU LA VARIERE	cuvée prestige	879	AR34
Anjou rouge 2016	EARL COCHARD & Fils	les tréjeots	236	AR37
Anjou rouge 2016	EARL Papin Véronique		816	AR38

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : DOMAINE CADY Référence client Interloire : 210697
 Adresse : 28 Valette CP : 49190 Ville : ST AUBIN DE LUIGNÉ
 Téléphone : 0241783369 Fax : Portable :
 Email : domainecady@yahoo.fr Site : www.domainecady.fr
 Nom du propriétaire : CADY 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 ECOLERT
 Surface de production : 28 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANTION
 Millésime : 2016 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Argile schisteuse
 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 : 8000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7€
 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 : Billet Baptiste Référence client Interloire : 210 625
 Adresse : Le Moulin de la Douve CP : 49750 Ville : Rablay Mayon
 Téléphone : Fax : Portable : 06-83-53-81-59
 Email : billetbaptiste@yahoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : Billet 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 : 12 HA Volume produit en moyenne : 550 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou
 Millésime : 2017 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Clos de la Benangerie Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe rubis fruits rouges aux notes épicées
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 40% Cabernet Sauvignon 60%
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 65
 Nature du sol et du sous-sol : limon schiste
 Mode de vendange : machine 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 : 12,5 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3541 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1500
 Date de mise en bouteille prévue : 15 Mars Date de commercialisation : 20 Mars
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,30
 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%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de Lucet ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Lucet Référence client Interloire : 210 920
 Téléphone : 02 41 59 40 10 CP : 49310 Ville : LYS HAUT LAYON
 Email : domaine.lucet@orange.fr Site : Portable : 06 11 84 25 62
 Nom du propriétaire : DESSEVRE Jean-Carl Contact / responsable : DESSEVRE Jean-Carl
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? repris depuis 2002
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1300,00 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU ROUGE
 Millésime : 2016 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Couleur rouge intense - nez fruits rouges
bouche ronde avec tanins soyeux aux arômes de fruits rouges
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 80% et Cabernet Sauvignon 20%
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,92 Ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 5,9 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-limoneux
 Mode de vendange : machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : ensoulée
 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 : 13,02 En % vol acquis : 13,02 sucres résiduels : < 0,5 g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 115,00 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1800
 Date de mise en bouteille prévue : 23/02/2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,10 €/bouteille
 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : BONVIN Référence client Interloire :

Adresse : 4 chemin du vignoble CP : 55540 Ville : MARTINE BRIAN

Téléphone : 0241524358 Fax : 0241524358 Portable : 0632217755

Email : bonvin@orange.fr Site : www.vignoblebonvin.fr

Nom du propriétaire : BONVIN S.S. Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1928

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

Surface de production : 43 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC

Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha

Densité pieds/ha : 4000 Rendements (hl/ha) : 55

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE CALCAIRE

Mode de vendange : manuelle 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 : 12,5 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11 300

Date de mise en bouteille prévue : 01/03/17 Date de commercialisation : 25/03/17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,20

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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE PERCHER ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Référence client Interloire : 21 10 45
 Téléphone : 02 41 59 76 29 CP : 49 720 Ville : LES VERCHERS / LAYON
 Email : contact@domaine-percher.com Site : www.domaine-percher.com
 Nom du propriétaire : PERCHER J. Yves Contact / responsable : PERCHER J. Yves
 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 : 2.7 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU
 Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : fruit rouge - md en bouche belle longueur -
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : Argile ou schistes
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : ✓
 Conditions de vendange : vendange saine
 Spécificité de vinification et élevage : élevage cuve 3 mois
 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 : 45 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500
 Date de mise en bouteille prévue : Jan 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,85 €
 Export : 5 % 3 premiers marchés : Belgique
 France : 95 %
☐ GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 100 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : **REULIER Romain Vignoble de L'ARCISON** ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire :
Adresse : **Le Mesnil THOUARCE** CP : **49380** Ville : **BELLEVIGNE en LAYON**
Téléphone : **02 41 54 16 81** Fax : **02 41 54 31 12** Portable : **06 07 52 54 11**
Email : **vignoble-arcison@orange.fr** Site : **www.larcison.fr**
Nom du propriétaire : **REULIER** Contact / responsable : **REULIER Romain**
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? **2008**
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : **27** HA Volume produit en moyenne : **50** HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : **ANJOU**
Millésime : **2016** Couleur : **Rouge**
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : **100% Cabernet Franc**
Âge moyen des vignes : **30 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **1^h 20**
Densité pieds/ha : **4500** Rendements (hl/ha) : **60 Hl**
Nature du sol et du sous-sol : **Schisteux**
Mode de vendange : **machine** Nombre de tries :
Conditions de vendange : **saines**
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 : **100%** En % vol acquis : **12° 10** sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **60 Hl** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **5000**
Date de mise en bouteille prévue : **03 Mars 2017** Date de commercialisation : **15 Mars 2017**
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : **4,80**
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 : **100**%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : DOMAINE DES DEUX MOULINS Référence client Interloire : 210387
Adresse : 20 Route de Hartignou CP : 49610 Ville : TOUGNE SUR LOIRE
Téléphone : 0241546514 Fax : 0241546794 Portable : 0681554966
Email : les.deux.moulins@wanadoo.fr Site : domainedesmoulins.com
Nom du propriétaire : MACAULT Contact / responsable :
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1989
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : VDD
Surface de production : 70 HA Volume produit en moyenne : 3500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU
Millésime : 2015 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Terre des Cartes Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Sauvignon
Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 48
Nature du sol et du sous-sol : Schistes
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Thermovinification, 13 en élevage barrique de 2 mois
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 2 Type de bois : Chêne
Elevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : 12 En % vol acquis : sucres résiduels :
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 : 17/03/17 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,00 € 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 :%



19-22 AVRIL 2017

+VAI LE LOIRE
Tous les vins sont dans la nature

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : SCEV Regnard Référence client Interloire : 21051801
Adresse : La Petite Roche CP : 49310 Ville : Trémont / Lys Haut-Layon
Téléphone : 02 41 59 43 03 Fax : Portable :
Email : contact@domainepetiteroche.com Site : www.domainepetiteroche.com
Nom du propriétaire : M. Regnard Contact / responsable : Anthony POUPEARD
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 : 4200 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100 / Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : Argile schisteux
Mode de vendange : 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12 000
Date de mise en bouteille prévue : 15/03/17 Date de commercialisation : 01/04/17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,90 €
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 : DOMAINE de la GAUTERIE Référence client Interloire : 210176
 Adresse : LA GAUTERIE CP : 49320 Ville : CHARGE sr ELUDE
 Téléphone : 02 41 45 50 04 Fax : Portable : 06 87 23 73 28
 Email : etienne.jadeau@wanadoo.fr Site : www.vignoble-de-la-gauterie.fr
 Nom du propriétaire : E. JADEAU Contact / responsable : E. JADEAU
 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 : 21 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Domaine de la Gauterie Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : couleur rubis, nez fruits rouges, bouche simple, finale tanins ronds
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,52 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : sable, grève
 Mode de vendange : machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : macération 11 jours, élevage en 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 : En % vol acquis : 12,44 sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 31 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500
 Date de mise en bouteille prévue : mai Date de commercialisation : mai
 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%

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Petit Clocher ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : LA LAITERIE Référence client Interloire : 210 226
 Téléphone : 0241 69 54 51 CP : 49560 Ville : CLERE S/LAYON
 Email : petit.clocher@wanadoo.fr Site : www.domainesdupetitclocher.fr
 Nom du propriétaire : Famille DENIS Contact / responsable : Vincent DENIS
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2017
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 82 HA Volume produit en moyenne : 4500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ACC ANJOU ROUGE
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Domaine du Petit Clocher
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 20 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste + microgranite (roche éruptive)
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Carle macération puis vinification avec écart de température
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 12,5 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 750 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 100 000
 Date de mise en bouteille prévue : 18/04/17 Date de commercialisation : 01/08/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,40€
 Export : 20 % 3 premiers marchés : USA, ISRAEL
 France : 80 %
☒ GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Autos Huetz
☒ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 20 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : VOISINE Olivier
 Adresse : Coteau Saint-Vincent CP : 49290 Ville : CHALONNES SUR LOIRE
 Téléphone : 02-41-78-59-00 Fax : Portable : 06-88-58-57-19
 Email : coteau-saint-vincent@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : VOISINE Olivier Contact / responsable : VOISINE Olivier
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1999
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 22 HA Volume produit en moyenne : 950 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Rouge
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : L'esprit d'Eugène Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe grenat - Arômes de fruits rouges et cuir - Bouche ronde
 Cépages utilisés (en %) : 50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 10
 Densité pieds/ha : 4200 Rendements (hl/ha) : 42
 Nature du sol et du sous-sol : schistes Brézéliens
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : pleine maturité
 Spécificité de vinification et élevage : Macération de 15 jours avec remontage pompe
 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 : 12°45 sucres résiduels : 50,5 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
 Date de mise en bouteille prévue : 07/03/2017 Date de commercialisation : 09/03/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4€90
 Export : 2% 3 premiers marchés : Italie, Allemagne
 France : 98%
☐ 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 : Le Logis du Prieuré Référence client Interloire : 210.239
 Adresse : Route des Verchers CP : 49700 Ville : CONCOURSON MAYON
 Téléphone : 02 41 59 11 22 Fax : 02 41 59 38 18 Portable : 06 98 98 57 41
 Email : logis.prieure@unadon.fr Site : logisdu.prieure.fr
 Nom du propriétaire : Journel Vincent Contact / responsable : Journel Vincent
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1850
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 3.2 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc (100%)
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5,00 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argils schisteux
 Mode de vendange : mécanique 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 : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 350 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000
 Date de mise en bouteille privée : mai 17 Date de commercialisation : avril 2018
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80 €
 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 :%



842

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

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

FICHE TECHNIQUE 201

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL Joël et Jean-Louis HUMEAU ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 7 Rue saint Vincent Référence client Interloire : 210074
Téléphone : 02-47-59-30-57 CP : 49700 Ville : BRIENÉ
Fax : 02-47-59-31-75 Portable : 06-80-07-88-35
Email : dne.hautsouches@wanadoo.fr Site : www.vins.jean-louis.humeau.com
Nom du propriétaire : LHUMEAU 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 : 60 HA Volume produit en moyenne : 3200 hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Anjou
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Marque : JEAN LOUIS HUMEAU
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : bonne
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 : En % vol acquis : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1000 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000
Date de mise en bouteille prévue : septembre 2017 Date de commercialisation : novembre 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,50
Export :% 3 premiers marchés :
France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

280

Anjou Rouge 2016



Nom : **DOMAINE Bodineau** ☐ Négoco ☒ Viticulture ☐ Coopérative
Adresse : **5 Chemin du château d'eau Savonnières 49700 LES VERCHERS SUR LAYON**
Téléphone : **02 41 59 22 86** Fax : **02 41 59 86 21** Port : **06 18 93 65 32**
Email : **domainebodineau@yahoo.fr** Site : **http://www.domainebodineau.fr**
Nom du propriétaire : **Frédéric BODINEAU** Contact : **Anne Sophie BODINEAU** :
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 :
Appellations produites : **AOC COTEAUX DU LAYON – ANJOU – ANJOU VILLAGES**
Surface de production : **40 Hectares** Volume produit en moyenne : **2100 HL**

LA CUVÉE

Appellation : **ANJOU** Millésime : **2016** Couleur : **ROUGE**
Nom de cuvée : Marque : **DOMAINE BODINEAU**
Date de mise en bouteille prévue : **mars 2017**
Prix à un concours : : ☒ Oui ☐ Non Lequel : **Médaille d'Argent Concours Général de Paris 2017**

Description du vin :

Œil / Nez / Bouche : Vendange mure, Très riche. Nez intense. Fruit noir. Long et rond

Cépages utilisés (en %) : **CABERNET FRANC 100 %**
Age moyen des vignes : **20 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **2 hectares**
Densité pied/ha : **5 000 Pieds/ha** Rendements (hl/ha) : **60 hl/ha**
Nature du sol et du sous-sol : **ARGILO - SCHISTEUX**
Mode de vendange : **Mécanique** Nombres de tries :
Conditions de vendange : **Octobre 2016**
Spécificité de vinification et élevage : **Macération pendant 12 jours**
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
% vol naturel : **12,65 %** % vol acquis : **12,64 %** Sucre résiduel : **0,18 g/l**
Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : **60 hl**

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : **4 000 bouteilles de 75 cl**
Date de mise en bouteille prévue : **Mars 2017** Date de commercialisation : **Septembre 2018**
Prix particulier TTC départ cave : **5.50 €**
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%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Portail Référence client Interloire : 210.818
 Adresse : 1111 CP : 49380 Ville : Chavagnes
 Téléphone : 0241540785 Fax : Portable : 0683926694
 Email : eval@secondecave.com Site : domaine-du-portail.com
 Nom du propriétaire : Tisserand Contact / responsable : Frayon Philippe
 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 : 40 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Ajoux Rouge
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 10 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60
 Nature du sol et du sous-sol : argile limonneuse
 Mode de vendange : machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : TB
 Spécificité de vinification et élevage : cuaison 4jrs à 30°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 : 19,72 En % vol acquis : 12,64 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 240 165 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : 01.06.17 Date de commercialisation : 01.06.17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 5% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 95%



555

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : LES CAVES DE LA LOIRE
Adresse : Route de Vauchrestien
Téléphone : 0241912271 Fax : 0241562036 Portable : 0623381464
Email : emilien.folivet@unap.fr Site : www.cavesdelaloire.com
Nom du propriétaire : Régis Alloues Contact / responsable : Directeur Jérôme Lemaron
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1951
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ☒ Oui ☐ Non Précisez : IFS-BR, ISO 22000, VDD, Agriculture
Surface de production : 1770 HA Volume produit en moyenne : 90 100 000 hl HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Aujou Rouge
Millésime : 2016 Couleur :
Nom de cuvée : Marquis de Surblet Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Rouge puissant, nez fruits rouges, intensément mis,
Bouche veloutée et charme d'avant tout le caractère du marquis.
Cépages utilisés (en %) : Côt
Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : 5000/ha Rendements (hl/ha) : 50
Nature du sol et du sous-sol : Argileux
Mode de vendange : Décauvage Nombre de tries : 0
Conditions de vendange : À la machine
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 :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13333 hl
Date de mise en bouteille prévue : 05/17 Date de commercialisation : 06/17
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,90€
Export : 50 % 3 premiers marchés : Pays-bas, Belgique, USA
France : 50 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 50 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 50 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA CAMBUSE Référence client Interloire :

Adresse : LA CAMBUSE CP : 49530 Ville : DRAIN

Téléphone : 0621047885 Fax : Portable : 0621047885

Email : DOMAINEDELACAMBUSE@ORANGE.FR Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable : Anthony Toublanc

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1997

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

Surface de production : ¹² HA Volume produit en moyenne : ⁶⁰⁰ HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC ANJOU ROUGE

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,60

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

Nature du sol et du sous-sol : Schiste et gneiss dégradé

Mode de vendange : manuelle 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 : 100% En % vol acquis : 12,70 sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000

Date de mise en bouteille prévue : mai-juin 2017 Date de commercialisation : dec 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 14,20 €

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

☐ 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 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Caulteau Pascal EARL ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Le Sauvage Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 41 78 30 59 CP : 49750 Ville : St Lambert du Lattay
 Email : domainesauvage@sausage.fr Site : WWW.SAUSAGE.COM
 Nom du propriétaire : Caulteau Pascal Contact / responsable : dm
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1984
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 28 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Ose Iris Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur soutenue de belle intensité le nez complexe
dominant de fruits rouges frais la bouche et finale avec
une bonne densité
 Cépages utilisés (en %) : Cab Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Gravier rochi + Altération de schiste
 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 : En % vol acquis : 13 sucres résiduels : ✓
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 208 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 27700
 Date de mise en bouteille prévue : 15/03/17 Date de commercialisation : 15/03/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,35 € TTC
 Export : 15 % 3 premiers marchés :
 France : 85 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 50 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 50 %



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

CHATEAU DE PUTILLE

Nom : Référence client Interloire :

Adresse : CP : Ville :

Téléphone : Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable :
RCS D 331 859 462 00011Le 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 :
Appellation : Anjou RougeMillésime : Couleur :
Millésime : 2015

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) :
Cépages : Cabernet Sauvignon

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

Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Densité : 5000Nature du sol et du sous-sol :
Nature du sol : Sphérolite de Marais et de la vallée

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

135 hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
Nombre de bouteilles : 18000Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille : 15 Juin 2015Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :
Prix particulier : 4 euros

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 : S.E.A. RENOU FRÈRES et FILS ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire : 24268
Adresse : Domaine du Haut Fresne CP : 49530 Ville : DRAIN
Téléphone : 02 40 98 26 79 Fax : 02 40 98 27 86 Portable : 06 08 88 98 02
Email : cabaret@renou-freres.com Site : www.renou-freres.com
Nom du propriétaire : Contact / responsable : Pascal RENOU
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 : 63 HA Volume produit en moyenne : 3600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : arômes profonds / fruits noirs / sapoureux
Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 75% Cabernet Sauvignon 25%
Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha 75
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 55
Nature du sol et du sous-sol : grès - schistes
Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
Conditions de vendange : excellente
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 : 12,87 En % vol acquis : 12,87 sucres résiduels : 40,5
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12 000
Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : Juin 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,00
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 20% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 80%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL COCHARD et fils ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 17THAUDY Référence client Interloire :
Téléphone : 02.41.59.46.52 CP : 49540 Ville : Aubigné-sur-Layon
Fax : 02.41.59.68.77 Portable : 06.20.01.18.38
Email : domaine@cochard.fr Site : domaine@cochard.fr
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 : 27000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Rouge
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Marque : sec
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe très intense, fruits rouges
Cépages utilisés (en %) : CAB FRANC 100%
Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-schisteux
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : Macération de 15 jours
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : 13% En % vol acquis : 13% sucres résiduels : 0 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1000 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000
Date de mise en bouteille prévue : 15/03/2017 Date de commercialisation : 01/05/2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,90 €
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 : 16% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 05%



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SORT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : DOMAINE DES NOËLS Référence client Interloire : 210 349Adresse : Lieu-dit "Les Noëls" CP : 49380 Ville : Bellaigne-en-SaionTéléphone : 02 41 54 18 01 Fax : / Portable : 06 81 62 07 18Email : domaine-des-noels@terre-net.fr Site : www.domaire-des-noels.frNom du propriétaire : GARNIER Contact / responsable : GARNIER Jean-NicholasLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1996Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou RougeMillésime : 2016 Couleur : RougeNom de cuvée : Domaine Marque :Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 65% Cabernet Franc / 35% Cabernet SauvignonÂge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 HaDensité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 35 HL/haNature du sol et du sous-sol : Argilo-schisteuxMode de vendange : machine Nombre de tries : /Conditions de vendange : temps fraisSpécificité de vinification et élevage : Elevage en cuve, maturation pendant 10 joursElevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : En % vol acquis : 12,5% sucres résiduels : 1,2 g/LNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000Date de mise en bouteille prévue : 28/03/2017 Date de commercialisation : 01/07/2017Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,70€

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100% %☐ GMS :% 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 : 90% %



19-22 AVRIL 2017

 VDPO
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 HAUTS PERRAYS Référence client Interloire :Adresse : "Les Hauts Perrays" CP : 49290 Ville : CHAUDRONDS/LAYONTéléphone : 02 41 78 67 57 Fax : 02 41 78 68 78 Portable : 06 45 03 94 81Email : contact@domaine-des-hauts-perrays.fr Site : www.domaine-des-hauts-perrays.comNom du propriétaire : L. FOURNIS Contact / responsable : L. FOURNISLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2009Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : HVESurface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 650 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOUMillésime : 2015 Couleur : ROUGENom de cuvée : Marque : DOMAINE DES HAUTS PERRAYSMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle couleur rubis - Nez expressif - Arômes de fruits bien mûrs
Belle équilibreCépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,03 haDensité pieds/ha : 4.500 Rendements (hl/ha) : 34 hl/haNature du sol et du sous-sol : Argile - schistes - granitMode de vendange : manuelle Nombre de triés : 1Conditions de vendange : Bonne - ensoleillée

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 : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 0,54Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3.500Date de mise en bouteille prévue : mars / avril Date de commercialisation : maiPrix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,40 €

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %☐ GMS : % 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 : 85 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Château La Varenne

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Référence client Interloire : 21.1009

Adresse :

CP : 49320 Ville : BRISSAC

Téléphone : 02 41 91 22 64

Fax : 02 41 91 23 44

Portable :

Email : beaujean@wanadoo.fr

Site : www.chateau-lavarenne.com

Nom du propriétaire : Vigneron Jacques BEAUJEAN

Contact / responsable : Anne BEAUJEAN

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

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Nom de cuvée :

Marque : Château La Varenne

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe vive rubis. Le nez exhale les fruits rouges mûrs. La bouche soyeuse, fruitée se prolonge dans une finale charnue et fraîche.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pieds/ha : 500

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire du crétacé supérieur

Mode de vendange :

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Cueillette en excellente maturité phénolique

Spécificité de vinification et élevage : 2 semaines de macération à température contrôlée

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Type de bois :

Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

En % naturel : 13%

En % vol acquis :

sucre résiduels : < 0,5 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2600 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 350 000 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : à partir de fin de printemps

Date de commercialisation : 2017/2018

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 2017 6,50€

Export : 20%

3 premiers marchés : Europe / USA

France : 80%

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

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

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

☒ Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Château La Varenne Référence client Interloire : 21.1009
 Adresse : CP : 49320 Ville : BRISSAC
 Téléphone : 02 41 91 22 64 Fax : 02 41 91 23 44 Portable :
 Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.chateau-lavarenne.com
 Nom du propriétaire : Vigneron Jacques BEAUJEAN Contact / responsable : Anne BEAUJEAN
 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
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Cuvée Prestige Marque : 2016
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Tout le vin est soutenu, nez de fruits rouges mûrs, bouche veloutée, élégante, pleine de fruits. Final soyeux.
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 5.000 Rendements (hl/ha) : 50 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire du Crétacé Supérieur
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange : raisins sains et cueillette en excellente maturité phénologique
 Spécificité de vinification et élevage : 3 semaines de macération à température contrôlée
 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 : sucres résiduels : 60,5 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 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 : 7€
 Export : 20% 3 premiers marchés : Europe / USA
 France : 80%
☒ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL COCHARD et fils ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : NITOU DY Référence client Interloire :
Téléphone : 02.41.55.46.52 CP : Ville :
Fax : 02.41.59.68.77 Portable : 06.20.01.18.39
Email : domainedemihardys@orange.fr Site : domainedemihardys.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 : 27000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Rouge
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : les trejets Marque : sec
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe très intense, fruits rouges, belle longueur en bouche
Cépages utilisés (en %) : CAB FRANC 100%
Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 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 :
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : macération 20 jours
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : 135% En % vol acquis : 135% sucres résiduels : 0 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2000 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26000
Date de mise en bouteille prévue : 15/03/2017 Date de commercialisation : 01/05/2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 560 €
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☐ GMS : 30% 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%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom :
Adresse :
Téléphone :
Email :
Nom du propriétaire :
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

☐ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Référence client Interloire :

CP : Ville :

Fax : Portable :

Site :

Contact / responsable :

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP :
Millésime :
Nom de cuvée :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) :

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

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

Nature du sol et du sous-sol :

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 :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

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

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

☐ Particulier :%