



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Anjou-Villages Brissac 2015	SCEA CHATEAU DE PARNAY	chateau de princé	643	AVB 3
Anjou-Villages Brissac 2015	SCEA DAVIAU	ROCCA NEGRA	859	AVB 4
Anjou-Villages Brissac 2016	EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne		454	AVB 6
Anjou-Villages Brissac 2015	SCEV CHATEAU LA VARIERE	la chevalerie	909	AVB 7
Anjou-Villages Brissac 2015	SAS MEILLEURS TERROIRS	chateau de la varière	914	AVB 8
Anjou-Villages Brissac 2015	SAS MEILLEURS TERROIRS	domaine roche de fesle	913	AVB 9
Anjou-Villages Brissac 2015	EARL LEBRETON	la croix de mission	794	AVB 11
Anjou-Villages Brissac 2015	SCEV CHATEAU LA VARIERE	la grande chevalerie	910	AVB 12

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : CHATEAU Prince Référence client Interloire : 800-102
 Adresse : "Le Petit Prince" CP : 41610 Ville : St-Fleury-sur-Aubance
 Téléphone : 0241381085 Fax : 0241381804 Portable :
 Email : bureau@chateau-prince.fr Site : www.chateau-prince.fr
 Nom du propriétaire : Levon & Vincent 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 : BIO ECOCERT
 Surface de production : 15 HA Volume produit en moyenne : 500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU VILLAGES BRISSAC
 Millésime : 2015 Couleur : R
 Nom de cuvée : Marque : Chateau Prince
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : shistes
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 18 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 :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3300
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 15,5 €
 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 :%



859

19-22 AVRIL 2017

VINO
+ VAL : LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE BABLUT Référence client Interloire : 210084
Adresse : Bablut CP : 49320 Ville : BRISSEAU QUINCE
Téléphone : 0241912259 Fax : Portable :
Email : daviau.contact@wanadoo.fr Site : www.bablut.fr
Nom du propriétaire : Famille Daviau Contact / responsable : Christophe Daviau
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? repris en 1989
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : Bureau Ventas SAS FR-BIO
Surface de production : 55 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Village Brezé
Millésime : 2015 Couleur : rouge
Nom de cuvée : ROCO NIGRA Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : CABERNET SAUVIGNON 100%
Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,5 ha
Densité pieds/ha : 5263 Rendements (hl/ha) : 27
Nature du sol et du sous-sol : schistes et grès armoricains, silex, granit et siliceux, micas, micaux
Mode de vendange : manuel et mécanique Nombre de triés :
Conditions de vendange : parfaits
Spécificité de vinification et élevage : macération très longue (60 jours) mais douce, 18 mois d'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 : 13,1 En % vol acquis : 13,1 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 89 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12500
Date de mise en bouteille prévue : Pâques 2017 Date de commercialisation : Pâques 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 13,20
Export : 15% 3 premiers marchés : Danemark, USA, Japon
France : 85%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 25% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 50%



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : EARL BRAULTRéférence client Interloire : 210079Adresse : Domaine de Sainte AnneCP : 49320Ville : BRISAC-QUINCETéléphone : 02-41-91-24-58Fax : 02-41-91-25-87Portable : 06-11-30-57-89Email : marc-brault@wanadoo.frSite : www.domaine-sainte-anne.comNom du propriétaire : Famille BraultContact / responsable : Mac BraultLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1973Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 56 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP ANJOU VILLAGES BRISACMillésime : 2015Couleur : ROGES

Nom de cuvée :

Marque : DOMAINE DE SAINTE ANNEMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet SauvignonÂge moyen des vignes : 30Superficie des vignes pour cette cuvée : 3Densité pieds/ha : 3333Rendements (hl/ha) : 50Nature du sol et du sous-sol : Argilo - CalcaireMode de vendange : MachineNombre de tries : —

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Vinification en cuve Vinification de 15 joursÉlevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Type de bois :

Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ NonEn % naturel : 100%En % vol acquis : 12%sucres résiduels : 20g/LNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 19000Date de mise en bouteille prévue : septembre 2016Date de commercialisation : ActuellementPrix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,50 €

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

☐ 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Château la Varère Référence client Interloire : 211009
 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-lavarere.com
 Nom du propriétaire : Vignerons 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 Villages Brissac
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : La Chevalerie Marque : Château la Varère
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe grenat foncé, nez de fruits noirs, vanilles bien mêlées.
Bouche ample et profonde. Langue finale harmonieuse.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 25 à 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 Ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 30 HL/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Graveleux, sous-sol schisteux, naturellement bien drainé en pente sud/sud-est
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Grellette en excellente maturité phénolique
 Spécificité de vinification et élevage : Longue macération à température contrôlée 16 mois d'élevage
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 Type de bois : Chêne de haute futaie française d'un vin.
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 100% En % vol acquis : sucres résiduels : 20,5 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12 000
 Date de mise en bouteille prévue fin de printemps 2017 Date de commercialisation : 2017/2018
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 16 €
 Export : 25 % 3 premiers marchés : Europe / USA
 France : 75 %
☒ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Château La Varère Référence client Interloire : 211009
 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-lavarere.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 Villages Brissac
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Château La Varère
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rubis foncée. Nez fruité de fruits noirs et rouges mûrs. Bouche harmonieuse de fruits, d'agente avec une touche vanillée. Note finale durs.
 Cépages utilisés (en %) : 85% Cabernet Sauvignon / 15% Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Calcaire pour le Cabernet Franc et graves pour le Cabernet Sauvignon.
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange : raisins sains cueillis en excellente matière phénolique.
 Spécificité de vinification et élevage : macération longue à température contrôlée. Elevage en barriques pour le Cabernet Sauvignon et élevage en cuve pour le Cabernet Franc.
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 mois Type de bois : Chêne de haute futaie française d'un vin
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 13,5% En % vol acquis : sucres résiduels : 20,5 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 230 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : à partir du printemps 2017 Date de commercialisation : 2017/2018
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,80 €
 Export : 70% 3 premiers marchés : Europe / USA
 France : 30%
☒ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Château La Varenne Référence client Interloire : 21.1009
 Adresse : CP : 19320 Ville : BRISSAC
 Téléphone : 02 41 91 22 64 Fax : 02 41 91 23 46 Portable :
 Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.chateau-lavarenne.com
 Nom du propriétaire : Vigneron 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 Villages Brissac
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Domaine Rocher de Ferle
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rubis soutenu. L'œil tout en finesse. Il exhale la finesse, la fraîcheur et la mine. La bouche veloutée se prolonge dans une
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100% Finale soyeuse, très harmonieuse
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.4
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 4.8 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Calcaires sur fond d'argile
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange : cueillette en excellente maturité phénologique des raisins sains
 Spécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle Fermentation en cuve thermo-régulée
 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 : 20.5 g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 380 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 50 000 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : à partir de l'été 2017 Date de commercialisation : 2017/2018
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : Entre 7 et 9 €
 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL LEBRETON Référence client Interloire : 210726
 Adresse : Domaine des Rochelles CP : 49320 Ville : ST Jean des Murs
 Téléphone : 02 41 91 92 04 Fax : 02 41 54 62 63 Portable : 06 15 15 88 36
 Email : j-y-a-lebreton@wanadoo.fr Site : domaine-des-rochelles.com
 Nom du propriétaire : Lebreton Contact / responsable : Lebreton Jean-Luc
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1910
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : AB EcoCert
 Surface de production : 52 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Villages Brissac
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : La Croix de Mission Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 90 % Cabernet sauvignon 10 % Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 10 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 36 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : altération de schistes rouges et quartz
 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 : 12 mois
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 13,5 En % vol acquis : sucres résiduels : 9,2
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 360 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 48000
 Date de mise en bouteille prévue : déjà fait Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 10 €
 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 : Château La Varenne ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Référence client Interloire : 21.1009
 Téléphone : 02 41 91 22 64 CP : 49320 Ville : BRISSAC
 Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.chateau-lavarenne.com
 Nom du propriétaire : Vigneron 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 Villages Brissac
 Millésime : Couleur : rouge
 Nom de cuvée : "La Grande Chendene" Marque : Château La Varenne
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche Robe grenat foncé - Nez d'une grande maturité de fruits noirs - Bouche charnue, voluptueuse à la douceur finale longue et pleine
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Sauvignon avec beaucoup de charme
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha 1/2
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 25 HL / Ha
 Nature du sol et du sous-sol : Gravelles, sables schisteux, naturellement bien drainés en pente sud / sud-ouest
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Cueillette en excellente maturité phénolique. Longue macération à température contrôlée
 Spécificité de vinification et élevage : 16 mois d'élevage dont 12 mois en barriques neuves
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 Type de bois : Chêne de haute futaie française
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 14% En % vol acquis : sucres résiduels : 2,05 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 22 €
 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 : %