



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Anjou-Villages 2015	EARL CHATEAU DU FRESNE	YDN	181	AV1
Anjou-Villages 2015	SCEV ACHARD		586	AV2
Anjou-Villages 2016	EARL TISSEROND François & Phi	le vau	117	AV3
Anjou-Villages 2015	EARL JOSELON		356	AV4
Anjou-Villages 2015	DOMAINE DE BRIZE EARL	CLOS MEDECIN TERRA VITIS	588	AV5
Anjou-Villages 2015	GAEC LEMOINE	Carac Terroir	854	AV6
Anjou-Villages 2015	EARL DU PETIT CLOCHER	Domaine du petit clocher	371	AV7
Anjou-Villages 2015	EARL CHATEAU DE BROSSAY		621	AV10
Anjou-Villages 2015	SCEA Catherine NOLOT	pièces du moulin	438	AV12
Anjou-Villages 2015	SCEA BRANCHEREAU - DOMAINE DES FORGES	Les 3 C	731	AV13
Anjou-Villages 2015	EARL BODINEAU		281	AV17
Anjou-Villages 2015	SARL CAILLEAU Pascal	ANTIQUE	563	AV18
Anjou-Villages 2015	EARL MATIGNON Yves et Hélène	Joué	754	AV20
Anjou-Villages 2015	EARL LES NEUF VINGTS	le petit cé	949	AV21
Anjou-Villages 2015	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES		407	AV22
Anjou-Villages 2015	SARL CAILLEAU Pascal	ANDECAVES	561	AV23

181
19-22 AVRIL 2017VAL DE LOIRE
TOUTS LES VINS SONT DANS LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Château du Fierme ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 25 Bis rue des Sente Référence client Interloire : 210 342
Téléphone : 02 41 54 30 58 CP : 49380 Ville : Seigne d'Angon
Email : contact@chateaudufiermeangon.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

Jannis Bretault, David Saugier et Nicolas Richer

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Angon Villages
Millésime : 2015 Couleur : rouge
Nom de cuvée : YDN Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nos fin et aromatique - riche - rond et finesse en bouche - vin bien fait
Cépages utilisés (en %) : Calvaret Franc 50% Calvaret Sauvignon 50%
Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
Densité pieds/ha : 4700 Rendements (hl/ha) : 45
Nature du sol et du sous-sol : argile - limon
Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 1
Conditions de vendange : excellentes
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 Type de bois : dêne 2-3 ans
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : 12,8 En % vol acquis : 12,8 sucres résiduels : 0
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 : novembre 2016 Date de commercialisation : décembre 2016
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10 €
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
☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine des Bares Référence client Interloire :
 Adresse : 1 les Bares 5 Aubin de Luy CP : 49190 Ville : Val de Luy
 Téléphone : 02 41 78 98 24 Fax : Portable : 06 80 88 44 93
 Email : achard.palmu@wanadoo.fr Site : www.domainedesbares.com
 Nom du propriétaire : ACHARD Contact / responsable : Achard palmu
 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 : 32 HA Volume produit en moyenne : 1100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANTOU VILLAGES
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe Rouge foncée, arômes de fruits Rouges
bouche ronde aux parfums poivrés du Cab. Sauvignon
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Sauvignon 100
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,5
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : Schistes, argilo limoneux
 Mode de vendange : Manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Macération 3 semaines
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 1 AN
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 13 sucres résiduels : < 2g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 5000 33 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : 1/09/16 Date de commercialisation : 1/09/16
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export : 5 % 3 premiers marchés : GB Belgique Allemagne
 France : 95 %
☐ GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 85 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Pothail Référence client Interloire : 210 218
 Adresse : Stille CP : 49300 Ville : Chavagnes les Eaux
 Téléphone : 0241540185 Fax : Portable : 06 98329 6696
 Email : emil.tisserand@domaine-du-pothail.com Site : domaine-du-pothail.com
 Nom du propriétaire : Tisserand Contact / responsable : Fraçois & Chloé
 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 : Chavagnes Villages
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Le Vau Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : C.F.
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1
 Densité pieds/ha : 4.500 Rendements (hl/ha) : 55
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : T.D.
 Spécificité de vinification et élevage : fermentation alcoolique et malo sous marc
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 9 Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 12,95 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 55 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7000
 Date de mise en bouteille prévue : 1/09/2016 Date de commercialisation : 12/16
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,40
 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%

LE DOMAINE/LA MAISON
☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DU CLOS DES GOHARDS Référence client Interloire : 210213

Adresse : Les OIBANNIÈRES CP : 49380 Ville : CHAVAGNES

Téléphone : 02 41 54 13 98 Fax : / Portable : 06 86 78 73 59

Email : e.sjolow@orange.fr Site : /

Nom du propriétaire : EARL JOSELOW Contact / responsable : JOSELOW MICKAEL

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 : 10 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANTOU - VILLAGES

Millésime : 2015 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rubis, souple et Tonique. Réserve

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Sauvignon 100%

Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha

Densité pieds/ha : 1500 Rendements (hl/ha) : 50 Hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schistes, limons

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : excellente

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 Mois Type de bois : Chêne

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

En % naturel : En % vol acquis : 12,25% sucres résiduels : < 0,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 Hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1000

Date de mise en bouteille prévue : Mis en sept 2016 Date de commercialisation : Début 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,60 €

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

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine de Mige Référence client Interloire : 810469

Adresse : 36 rue des Jonchères Cam CP : 49562 Ville : MARTIGNAC-BRIANT

Téléphone : 06 41 59 43 35 Fax : Portable :

Email : contact@domaine-de-mige.fr Site : www.domaine-de-mige.fr

Nom du propriétaire : Luc et Lise JECHOU Contact / responsable : idem

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 : 41 HA Volume produit en moyenne : 6000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Villages

Millésime : 2015 Couleur : rouge

Nom de cuvée : Clos Jodeau Marque : TERRA VITIS

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 2 Cabernet Franc et Sauvignon

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Sables argiles et schistes gréseux

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 : 7335

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,12

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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : LENOIRE G&F Référence client Interloire : 211100

Adresse : Domaine De la Gachère CP : 73290 Ville : St Pierre A Champ

Téléphone : 05 43 36 81 03 Fax : Portable : 06 30 22 22 08

Email : gachere@orange.fr Site : www.domaine-de-la-gachere.com

Nom du propriétaire : Alain et Gilles Lenoire Contact / responsable : Alain et Gilles

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1983

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

Surface de production : 27 HA Volume produit en moyenne 1650 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Anjou VILLAGES

Millésime : 2015 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : Carac' Feroir Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 95% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,5

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 25

Nature du sol et du sous-sol : Argile limoneux

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 13 Type de bois : Chêne

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 13

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 : 1500

Date de mise en bouteille prévue : 11/01/17 Date de commercialisation : 10/10/17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 14,50€

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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du PETIT CLOCHER Référence client Interloire : 210 226
 Adresse : LA LAITERIE CP : 49560 Ville : CIERE S/LAYON
 Téléphone : 02 41 59 54 51 Fax : Portable : 06 79 09 03 88
 Email : petit.clocher@wanadoo.fr Site : www.domainedupetitclocher.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 : Appellation Villages
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Domaine du Petit Clocher
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 60% CABERNET SAUVIGNON ; CABERNET FRANC 40%
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : maceration herminette de 20 à 25 jours
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : chêne français
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40 000
 Date de mise en bouteille prévue : 06/2016 Date de commercialisation : 12/16
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,20
 Export : 20 % 3 premiers marchés :
 France : 80 %
☐ GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 30 %

621
19-22 AVRIL 2017VAL 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 : CHATEAU DE BROSSAY

Référence client Interloire :

Adresse : BROSSAY

CP : Ville :

Téléphone : 02 41 59 59 95

Fax :

Portable : 06 12 53 84 95

Email : contact@chateau-de-brossay.fr

Site : www.chateau-de-brossay.fr

Nom du propriétaire :

Contact / responsable : GRANDSANT

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 : 4.5 HA

Volume produit en moyenne : 2500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU VILLAGES

Millésime : 2015

Couleur : Rouge

Nom de cuvée :

Marque : CHATEAU DE BROSSAY

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon 20%

Âge moyen des vignes : 35

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pieds/ha : 4500

Rendements (hl/ha) : 54

Nature du sol et du sous-sol : sol argilo-graveleux sur schiste

Mode de vendange : Machine

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Sain

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non

Nombre de mois : 12 mois

Type de bois : chêne français

Élevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

En % naturel : En % vol acquis : 12.5% sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 24

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000

Date de mise en bouteille prévue : 28/03/2017

Date de commercialisation : septembre 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,30 €

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%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de l'ek' - chateau des rochettes ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : l'ek' Référence client Interloire : 210251
Téléphone : 0241591163 CP : 49100 Ville : Concresson sur layon
Email : domaine.de.l'ek'@wanadoo.fr Site : www.domaine-ek.com
Nom du propriétaire : Contact / responsable : BABIN Yannick
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 : 55 HA Volume produit en moyenne : 3000 ~ HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU VILLAGES AOP
Millésime : 2015 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Pièces d'Anjoulin Marque : CHATEAU des Rochettes
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet franc
Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,6137 Ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 55
Nature du sol et du sous-sol : marne à coquilles
Mode de vendange : Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 16 mois Type de bois : chêne neuf
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12,80% sucres résiduels : < 0,5 g/L
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 33,75 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500 ~
Date de mise en bouteille prévue : Avril 17 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,50€
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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SCEA BRANCHEREAU ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : DOMAINE DES FORGES Référence client Interloire : 210 572
LE CLOS DES FORGES CP : 49190 Ville : SAURIN DE LUIGNE
 Téléphone : 02 47 88 33 56 Fax : 02 47 88 55 51 Portable : 06 28 19 51 94
 Email : cb@domainedesforges.net Site : www.domainedesforges.net
 Nom du propriétaire : BRANCHEREAU Contact / responsable : Stéphane Branchereau
 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 : 48 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU VILLAGES
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : les 3C Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc et Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 50
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol : limon argilo sableux
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 11 Type de bois : chêne
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 10
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 13,14 sucres résiduels : 0,1
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 54 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7 300
 Date de mise en bouteille prévue : décembre 15 Date de commercialisation : ce jour
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,20 €
 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 :%

Anjou Villages 2015



Nom : **DOMAINE Bodineau** ☐ Négoce ☒ 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 VILLAGES** Millésime : **2015** Couleur : **ROUGE**
 Nom de cuvée : Marque : **DOMAINE BODINEAU**
 Date de mise en bouteille : **juillet 2016**
 Prix à un concours : ☐ Oui Non ☒ Lequel ?
Description du vin :
 Œil / Nez / Bouche : Œil : **Couleur soutenue, foncée, brillante**
 Nez : **de fruits noirs macérés, prunes et pruneaux**
 Bouche : **bon équilibre, bouche harmonieuse et ronde**
 Cépages utilisés (en %) : **CABERNET FRANC 100 %**
 Age moyen des vignes : **30 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **1 hectare**
 Densité pied/ha : **4 500 Pieds/ha** Rendements (hl/ha) : **50 hl/ha**
 Nature du sol et du sous-sol : **ARGILO - SCHISTEUX**
 Mode de vendange : **Mécanique** Nombres de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : **Macération pendant environ 3 semaines**
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 % vol naturel : % vol acquis : **13,41 %** Sucre résiduel : **0.22**
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : **45 hl**

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : **5000**
 Date de mise en bouteille : **juillet 2016** Date de commercialisation : **Automne 2018**
 Prix particulier TTC départ cave : **6,50 euros TTC / Bout**
 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 : Caulteau Pascal EARL ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Le Sauveroy CP : 49750 Ville : St Lambert du Lay
 Téléphone : 02 41 78 30 59 Fax : Portable : 06 75 20 64 26
 Email : domainesauveroy@sauroy.fr Site : WWW.SAUVEROY.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 v. rouge
 Millésime : 2015 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : Antique Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe sombre nez complexe et aéré la bouche est ample, généreuse et soyeuse
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Altération de schistes
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : 1 seul défilage, macération 21 jours, 12 h d'éclairage
 Spécificité de vinification et élevage : 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 : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000
 Date de mise en bouteille prévue : 11/10/16 Date de commercialisation : 11/10/16
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,20 € 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

☐ Négoce ☐ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : DOMAINE MARTIGNON Référence client Interloire : 210434Adresse : CP : Ville : SCEA MARTIGNON

Téléphone : Fax : SC au capital de 120.000€

Email : Site : 21, Avenue du Château MARTIGNÉ-BRIAND

Nom du propriétaire : Contact / responsable : 49540 TERRANJOULe 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 : 38 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ANJOU VILLAGESMillésime : 2015 Couleur : RougeNom de cuvée : Jeune Marque :Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% France 100%Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5Densité pieds/ha : 0,500 Rendements (hl/ha) : 50Nature du sol et du sous-sol : MARNES CALCAIRESMode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 Type de bois :Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ NonEn % naturel : 13° En % vol acquis : 13° sucres résiduels : —Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 4080 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000Date de mise en bouteille prévue : Février 2017 Date de commercialisation : Mars 2017Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,90

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 :%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Vignoble MUSSET Rallier Référence client Interloire :
 Adresse : 381c Rue chaumier CP : 49620 Ville : la Pommeraye
 Téléphone : 0241390571 Fax : Portable :
 Email : musset.rallier@orange.fr Site : vignoble-musset-rallier.com
 Nom du propriétaire : Philippe Musset Contact / responsable : Philippe 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 VILLAGES
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : le petit cé Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45 HP
 Nature du sol et du sous-sol : limono-sableux sur schistes du brioverain
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : excellentes
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 12 mois Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 13,50 En % vol acquis : sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HP HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
 Date de mise en bouteille prévue : 09/2016 Date de commercialisation : 10/2016
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,95 €
 Export : 10 % 3 premiers marchés : Hollande - Belgique - Suisse
 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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : 215722

Adresse : Bellevue CP : 49190 Ville : St Aubin de Luignon

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 Villages

Millésime : 2015 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Marque : Domaine des deux vallées

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge rubis, fruits noirs pruneaux

Structure présente mais bien veloutée

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,7272

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 4

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 16 mois Type de bois : chêne français

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 : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5300

Date de mise en bouteille prévue : 30 08 2016 Date de commercialisation : 01 03 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,30 €

Export : 30% 3 premiers marchés : Belgique Pays Bas

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 :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Cault au Pascal EARL ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Le Sauveroy CP : 49750 Ville : St Lambert des Lattay
 Téléphone : 02 41 78 30 59 Fax : Portable : 06 75 20 66 26
 Email : domaine@sauroy.com Site : www.sauveroy.com
 Nom du propriétaire : Cault 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 village
 Millésime : 2015 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : Ande cave Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : la robe et soutenue, nez complexe et profond, la bouche est dense, rde et soyeuse.
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : shiste rouge de Montagne
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : 2 délestays, macération 23 jours, 18 mois
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 18 Type de bois : d'érige
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 100 En % vol acquis : 13,5 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000
 Date de mise en bouteille prévue : 15/03/17 Date de commercialisation : 15/03/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 10,10 € 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 %