



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
IGP Val de Loire Rouge Cabernet Franc 2016	GAEC FLEURANCE Camille/Olivier		325	IGPRGCF1
IGP Val de Loire Rouge Cabernet Franc 2016	EARL COUILLAUD ET FILS		825	IGPRGCF2
IGP Val de Loire Rouge Cabernet Franc 2016	EARL BEAUREGARD		676	IGPRGCF3
IGP Val de Loire Rouge Cabernet Franc 2016	GAEC BOUFFARD G. et F.		193	IGPRGCF4
IGP Val de Loire Rouge Cabernet Franc 2016	EARL LEBRIN		380	IGPRGCF6
IGP Val de Loire Rouge Cabernet Sauvignon 2016	EARL DOMAINE DU MOULIN		152	IGPRGCS1
IGP Val de Loire Rouge Cabernet Sauvignon 2016	EARL les Chais de la Maretère	les landes de la vallée	123	IGPRGCS2
IGP Val de Loire Rouge Gamay Noir 2016	EARL BEAUREGARD		675	IGPRGGAN2
IGP Val de Loire Rouge Gamay Noir 2016	M. BRICARD Gwénael		65	IGPRGGAN3
IGP Val de Loire Rouge Gamay Noir 2016	EARL vignoble Cogné	gamay rouge	784	IGPRGGAN4
IGP Val de Loire Rouge Grolleau Noir 2016	M. ROBINEAU Michel		171	IGPRGGRN1
IGP Val de Loire Rouge Grolleau Noir 2016	SCEA Domaine de la Coche	ECCHO	740	IGPRGGRN2
IGP Val de Loire Rouge Merlot 2016	EARL les Chais de la Maretère	le petit chatelet	122	IGPRGM1
IGP Val de Loire Rouge Merlot 2016	GAEC BOUFFARD G. et F.		194	IGPRGM2
IGP Val de Loire Rouge Merlot 2016	AFG BRIACE	saint gabriel	474	IGPRGM4
IGP Val de Loire Rouge Merlot 2016	EARL PAQUEREAU		544	IGPRGM5
IGP Val de Loire Rouge Multi Cépage 2016	SA Ackerman	le petit vigneau	810	IGPRGMC2
IGP Val de Loire Rouge Pinot Noir 2016	EARL LEBRIN	domaine du grand logis	381	IGPRGPN3
IGP Val de Loire Rouge Pinot Noir 2016	EARL vignoble Cogné	Pinot Noir	785	IGPRGPN4



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Gael FLEURANCE Camille et Fils ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 202 la Garnière Référence client Interloire :
Téléphone : 02 47 70 40 25 CP : 49230 Ville : St CRESPIEN 51 NAIN
Email : fleurance@garniere.com Site : www.garniere.com
Nom du propriétaire : FLEURANCE Olivier et Pascal Contact / responsable : FLEURANCE Pascal
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1980 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Cabernet France Marque : Des Vins de la Garnière
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet France
Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : micaschistes sous argile
Mode de vendange : méca Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : thermo-vinification 50° - Assemblage
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 : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 89 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
Date de mise en bouteille prévue : 05/17 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,00 €
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 :%



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Couilloulet fils Référence client Interloire :
 Adresse : La Potardière CP : 44400 Ville : Le Lavau-Bergeron
 Téléphone : Fax : Portable : 06 79 66 43 42
 Email : domaine.potardiere@orange.fr 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 : 26 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IOP Val de Loire
 Millésime : 2016 Couleur :
 Nom de cuvée : Cabernet Franc Marque : Domaine de La Potardière
 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 :
 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 : 11,6 En % vol acquis : 12,3 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3500
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,50
 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 :%

676



19-22 MARS 2017

VITICULTURE LOIRE

15 Anonymat : à compléter par l'exploitant

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine de Beauregard Référence client intérieure : 51366
 Adresse : Beauregard CP : 49600 Ville : La Chaussée
 Téléphone : 02 41 56 93 84 Fax : Portable :
 Email : beauregard.viticulteur@orange.fr Site : www.domaine-de-beauregard.fr
 Nom du propriétaire : Yacé Eric 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 : 33 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/GP : Cabernet Franc
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous sol : Schistes
 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 : 6000
 Date de mise en bouteille prévue : Septembre Date de commercialisation : Avr 2018
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE 1,15
 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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE BOUFFARD

Référence client Interloire : 511.632

Adresse : 8 LA BROUSSE

CP : 49230 Ville : ST-ESPAIN-LOIRE SEVRES-MAINE

Téléphone : 02 41 70 43 42

Fax : 02 41 70 43 42

Portable : 06 84 53 20 70

Email : gael.bouffard@orange.fr

Site : www.domaïne-bouffard-viticulteur.fr

Nom du propriétaire : BOUFFARD GAEL

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 : 2.8 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP CABERNET FRANC

Millésime : 2016

Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : DOMAINE BOUFFARD

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC

Âge moyen des vignes : 30 ans

Superficie des vignes pour cette cuvée :

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

Nature du sol et du sous-sol : Argile sableuse

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 : 12.3 sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000 Bt

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3.5

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 : %



19-22 AVRIL 2017

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : EARL LEBRIN Référence client Interloire : 300466Adresse : L'Auvergne CP : 44430 Ville : LA REMAUDIERETéléphone : 02 40 33 72 72 Fax : 02 40 33 74 18 Portable : 06 80 43 49 68Email : contact@vinifinlebrin.com Site : www.vinifinlebrin.comNom du propriétaire : LEBRIN Olivier Contact / responsable : idemLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1999Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VAL DE LOIRE - CABERNET FRANCMillésime : 2016 Couleur : ROUGENom de cuvée : Marque : DOMAINE DU GRAND LOGNMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche : Sauv., Rubi., Fruit rouge intense, puissant et basé.Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100 %Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,41Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 73Nature du sol et du sous-sol : PicashuileMode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1Conditions de vendange : TraiteSpécificité de vinification et élevage : Oxidation 7 jours TraditionnelleElevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois : 1Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 1Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ NonEn % naturel : 12,43 En % vol acquis : 12,43 sucres résiduels : 50,5Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 101 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000Date de mise en bouteille prévue : 01/03/2017 Date de commercialisation : 01/03/18Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,20

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%☒ GMS : 5% ex de points de vente Paris/Province : Système V Ouest☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :☒ Particulier : 95%

152
19-22 AVRIL 2017UNION
VITICOLLE
DU
LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EARL Demours du Moulin Référence client Interloire : 511568

Adresse : Rue du moulin - Tillières CP : 49230 Ville : Leirémoin

Téléphone : 02 41 70 46 07 Fax : Portable : 06 65 51 00 76

Email : brisdon.roger@gmail.com Site :

Nom du propriétaire : Brisdon Roger 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 : 28 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.G.P. Val de Loire Cabernet Sauvignon

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Sauvignon 100%

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 40

Nature du sol et du sous-sol : Sableux

Mode de vendange : Machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : sèche

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 : 11.05 En % vol acquis : 12.04 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500

Date de mise en bouteille prévue : Juin Date de commercialisation : Juin 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,5

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 : EARL les Chais de la Monétière Référence client Interloire :
 Adresse : 7, la Monétière - Tillières CP : 62230 Ville : SEVREMONT
 Téléphone : 02.41.63.53.02 Fax : Portable : 06.12.59.80.35
 Email : domaines.de.la.monetiere@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : BARREAU Gaëtan & Romaric Contact / responsable : BARREAU Gaëtan & Romaric
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2010
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 37 HA Volume produit en moyenne : 1600 HP HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet Sauvignon
 Millésime : 2015 Couleur : Perce
 Nom de cuvée : les landes de la vallée Marque : Domaine de la Monétière
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100
 Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 hect
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 56 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Gabbro et Argileux
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de triés : 0
 Conditions de vendange : Saine
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 11.2 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 56 HP HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2 2500 cols
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 40 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 60 %

675



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat : à remplir par l'interlocuteur

VITICULTURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de Beauregard Référence client Interloire : 513.660
 Adresse : Beauregard CP : 49600 Ville : La Chauvraie
 Téléphone : 02.41.56.73.84 Fax : Portable :
 Email : beauregard.viticulteur@orange.fr Site : www.domaine-de-beauregard.fr
 Nom du propriétaire : Eric 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 : 33 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/GP : Jamay Bange
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Jamay Bange
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous sol : Schiste
 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 : 4000
 Date de mise en bouteille prévue : Septembre Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,00
 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

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 : BRICARD Guénaciel Référence client Interloire : 300.3999
Adresse : La Patelière CP : 48270 Ville : St Laurent des Aulx
Téléphone : Fax : Portable :
Email : guenaciel.bricard@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : Bricard Guénaciel Contact / responsable :
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 4,5 Ha Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Arôme de fruits rouges typé au cépage gamay
Cépages utilisés (en %) : Gamay N 100%
Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,58 Ha
Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 85 HL
Nature du sol et du sous-sol : Argile-sableux
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Fermentation + Macération haché houlé
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 : 12,40 sucres résiduels : 0
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1000
Date de mise en bouteille prévue : 25.03.2017 Date de commercialisation : 14 avril 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,35 €
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 %

786
19-22 AVRIL 2017LOIRE
TOUT LES VINS SONT DANS LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Vignoble Cognac ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 227 La Coupelle Référence client Interloire : 801373
Téléphone : 0240837316 CP : 49270 Ville : St Christophe Le Coupanie
Email : contact@vignoblecognac.fr Site : www.vignoblecognac.fr
Nom du propriétaire : C. Cognac Contact / responsable : Van Cognac
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : Terra Vitis
Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 3200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP-VL Cognac
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Cognac Marque : Vignoble Cognac
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Gamay 100%
Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5
Densité pieds/ha : 4000 Rendements (hl/ha) : 60
Nature du sol et du sous-sol : Argile
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 : 12,5 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
Date de mise en bouteille prévue : Jan Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,90
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 : %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : ROBINEAU Michel ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire : 210795
Adresse : 3 Chemin du Moulin à la grande CP : 49750 Ville : VAL-DE-AYON
Téléphone : 0241783467 Fax : Portable : 0637158567
Email : vignoble.michel.robinau@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : ROBINEAU Michel Contact / responsable : idem
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1990
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☐ Non Précisez :
Surface de production : 11 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : GROLLEAU
Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 46a
Densité pieds/ha : 4.500 Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : Argiles schistes
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 : 11,69 En % vol acquis : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 23 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1500
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : Avril 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3€40
Export :% 3 premiers marchés :
France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 90%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Référence client Interloire :
 Adresse : CP : Ville :
 Téléphone : Portable :
 Email : 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 : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire - Pays de Retz - Grolleau Rouge
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : E.C.C.H.O Marque : E.C.C.H.O
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Grolleau Noir 100 %
 Âge moyen des vignes : 55 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,20
 Densité pieds/ha : 6.000 Rendements (hl/ha) : 35
 Nature du sol et du sous-sol : Schistes
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 11,5 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : < 1
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 4,5 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6.000
 Date de mise en bouteille prévue : Mai 17 Date de commercialisation : ?
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,50
 Export : % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☐ 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

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL les Chais de la Mancelaise
 Adresse : 7, La Mancelaise - Tillières CP : 64230 Ville : SEVREMOINE
 Téléphone : 02.41.63.53.02 Fax : Portable : 06.12.59.80.35
 Email : domaines.de.la.mancelaise@gmail.fr Site :
 Nom du propriétaire : BARREAU Gaëtan & Romaric Contact / responsable : BARREAU Gaëtan & Romaric
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2010
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 37 HA Volume produit en moyenne : 1600 HP HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Merlot
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : le petit Chatelet Marque : Domaine de la Mancelaise
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100
 Âge moyen des vignes : 5 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0 ha 50
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : Soignée
 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 : 11.2 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2 500 cols
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 40% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 60%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE BOUFFARD

Référence client Interloire : 511632

Adresse : 8 LA BROUSSE

CP : 49230 Ville : ST-ESPIN-LOIRE-SENTERMOINE

Téléphone : 02 41 70 43 42

Fax : 02 41 70 43 42

Portable : 06 84 53 20 70

Email : gaecc.bouffard@orange.fr

Site : www.domaire-bouffard-viticulture.fr

Nom du propriétaire : BOUFFARD GAECC

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 : 28 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP MERLOT

Millésime : 2016

Couleur : ROUGE

Nom de cuvée :

Marque : DOMAINE BOUFFARD

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100 % MERLOT

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Arg. b. sableuse

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 : 12,2 sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000 Bt

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,5

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 : %



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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : AFG Briacé Référence client Interloire :Adresse : Château de Briacé CP : 44430 Ville : LE LANDREAUTéléphone : 0240064916 Fax : 0240064615 Portable : 0667174748Email : contact@chateau-briacé.com Site : www.chateau-briacé.comNom du propriétaire : Contact / responsable : BRIETLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : TERRA VITISSurface de production : 4.20 HA Volume produit en moyenne : 10.00 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VAL DE LOIRE DER LOTMillésime : 2016 Couleur : rougeNom de cuvée : SAINT GABRIEL Marque :Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Merlot 100Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.1Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 80Nature du sol et du sous-sol : Sables sur schistesMode de vendange : manuelle Nombre de tries :Conditions de vendange : bonneSpécificité de vinification et élevage : thermo vinificationÉlevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Fermentation malolactique ☒ Oui ☐ NonEn % naturel : 12.4 En % vol acquis : 12.4 sucres résiduels : 1.1Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7000Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : à suivrePrix 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 :% ex de points de vente Paris/Province :☒ Particulier : 100 %



19-22 AVRIL 2017

SAVIL LOIRE
TOUTS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL PAQUEREAU ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : L'EPINAY Référence client Interloire :
CP : 44190 Ville : CHISSON
Téléphone : Fax : Portable : 06 22 20 30 69
Email : domaine-epinay@orange.fr Site : domaine-epinay.com
Nom du propriétaire : PAQUEREAU Contact / responsable : SULLIA
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 sur blanc en cours
Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : VAL DE LOIRE
Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
Nom de cuvée : EXCEPTION Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : ROUGE PURIFIANT - AIGNE LÉGÈRE
SATURATÉ
Cépages utilisés (en %) : 100% MERLOT
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,70
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50
Nature du sol et du sous-sol : GABRIOL
Mode de vendange : Manuel + mécanique Nombre de tries : 1
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Pigeage uniquement
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : 12,50 En % vol acquis : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 37 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4700
Date de mise en bouteille prévue : JULIET 2017 Date de commercialisation : SEPTEMBRE 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,80
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 : %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : GAUTHIER SA Référence client Interloire :Adresse : 19 RUE LEONARD PALUSSE CP : 49400 Ville : SAINT-NAZAIRETéléphone : 02 41 53 03 10 Fax : 02 41 53 03 19 Portable : 06 64 66 76 79Email : lgastineau@gauchier.fr Site :Nom du propriétaire : Contact / responsable : GASTINEAU LAURELe 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 : IGP VDL ROUGEMillésime : 2016 Couleur : ROUGENom de cuvée : Marque : LE PETIT VIGNONMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rubis intense. Nez Frombois et épicesbonde ronde et ondulanteCépages utilisés (en %) : 60% GARDY 40% CABERNET FRANCÂge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,7Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 60Nature du sol et du sous-sol : Argileuse sur schistesMode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 0Conditions de vendange : EntièreSpécificité de vinification et élevage : ThermovinificationElevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ NonEn % naturel : 11,5 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : 0Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000Date de mise en bouteille prévue : Avril 17 Date de commercialisation : Avril 17Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80€

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %☒ GMS : % ex de points de vente Paris/Province : Netto☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :☐ Particulier : %



19-22 AVRIL 2017

+VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EARL LEBRIN Référence client Interloire : 300466

Adresse : L'Aujardière CP : 44430 Ville : LA REMUIGRE

Téléphone : 02 40 33 72 72 Fax : 02 40 33 74 18 Portable : 06 80 43 43 68

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

Nom du propriétaire : LEBRIN Olivier Contact / responsable : idem

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1999Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :

Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VAL DE LOIRE - PINOT NOIR

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DU GRAND LOGIS

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche : Robe brillante, Givré, léger fruit rouge

Cépages utilisés (en %) : PINOT NOIR 100 %

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,30

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 57

Nature du sol et du sous-sol : Meuble

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Très bonne

Spécificité de vinification et élevage : Cuvaison à froid puis Traditionnelle sur 5 jours

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 6 Type de bois : 1Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 6Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

En % naturel : 12,31 En % vol acquis : 12,31 sucres résiduels : 0,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000

Date de mise en bouteille prévue : 01/03/17 Date de commercialisation : 01/03/18

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,20

Export : 5 % 3 premiers marchés : Europe

France : 95 %

☒ GMS : 50 % ex de points de vente Paris/Province : Système U, Oush☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :☒ Particulier : 50 %



19-22 AVRIL 2017

LOIRE
TOUS LES VINS SONT D'ALSACE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Vignoble Cogné
Adresse : 227 La Courpenie
Téléphone : 02 40 837 316 Fax : Portable :
Email : contact@vignoblecogne.fr Site : www.vignoblecogne.fr
Nom du propriétaire : C. Cogné Contact / responsable : Yves Cogné
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : Terra Vitis
Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 3200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP-VL Pinot Noir
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Pinot Noir Marque : Vignoble Cogné
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Fruticé - Kirnhée - Souple
Cépages utilisés (en %) : Pinot Noir 100%
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3h50
Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45
Nature du sol et du sous-sol : Argile
Mode de vendange : Décanfrage 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 : 11,50 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 155 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 80500
Date de mise en bouteille prévue : Nov Date de commercialisation :
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 :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%