



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
St Nicolas de Bourgueil Rouge 2016	EARL DELANOUE Frères	les 7 lieux dits	94	SNR1
St Nicolas de Bourgueil Rouge 2016	EARL DOMAINE DU FONDIS		2	SNR2
St Nicolas de Bourgueil Rouge 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	domaine de fontenys	251	SNR3
St Nicolas de Bourgueil Rouge 2016	M. MILLERAND Christian	La Taille	348	SNR4
St Nicolas de Bourgueil Rouge 2016	SA ACKERMAN	LE VIGNEAU	530	SNR5
St Nicolas de Bourgueil Rouge 2016	EARL MABILEAU REZE	Elegante	749	SNR6
St Nicolas de Bourgueil Rouge 2016	EARL LORIEUX et Fils	chevrette	705	SNR7

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de La Noiraie Référence client Interloire : 110091
 Adresse : 19 Rue du Fort Hudson 37140 Ville : Bercy
 Téléphone : 02 47 97 30 40 Fax : 02 47 97 46 95 Portable : 06 91 13 23 12
 Email : delanoie@stene-net.fr Site : www-domaine-de-la-noiraie.com
 Nom du propriétaire : Delanoie Frères Contact / responsable : Michel et Vincent Delanoie
 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 : 44 HA Volume produit en moyenne : 2200 hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : St Nicolas de Bourgueil
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Les 7 Biens Dits Marque : Domaine de La Noiraie
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : sables et graviers sur sous sol de graviers
 Mode de vendange : machine Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : très bonne météorologie
 Spécificité de vinification et élevage : maceration framboisée 8 semaines, 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 : 12,5 En % vol acquis : 13° sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,70 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☐ GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 50 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine du Fondis Référence client Interloire : 30012
 Adresse : 14 le Fondis CP : 37140 Ville : St Nicolas de Bg
 Téléphone : 0247 99 98 58 Fax : Portable :
 Email : contact.domainedufondis@gmail.com Site : domaine-du-fondis.net
 Nom du propriétaire : Jean-Luc Jannet 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 : 23,61 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : St Nicolas de Bourgueil
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Domaine du Fondis Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rubis grenat, nez franc et fruité
Bouche souple
 Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 12
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : gravier - sable
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 2
 Conditions de vendange : beau
 Spécificité de vinification et élevage : cuve inox thermorégulée et microbullage
 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 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 400 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20000
 Date de mise en bouteille prévue : 01/05/2017 Date de commercialisation : 15/05/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,60 €
 Export : 1 % 3 premiers marchés : Angleterre / Belgique
 France : 99 %
☐ GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 75 %

251
19-22 AVRIL 2017VAL DE LOIRE
POUR LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Cave ROBERT & MARCEL ☐ Négocio ☐ Viticulteur ☒ Coopérative
Adresse : La Perrière Référence client Interloire : C0004485
CP : 49260 Ville : SAINT CYR EN BOURG
Téléphone : 02.41.53.06.06. Fax : Portable : 06.83.87.76.58.
Email : fabienhachet@caverobertetmarcel.com Site : www.robertetmarcel.com
Nom du propriétaire : Marc BONNIN (président) Contact / responsable : Fabien HACHET (oenologue)
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 : IFS-BRC, AB, AgriConfiance
Surface de production : 2000 HA Volume produit en moyenne : 115000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saint Nicolas de Bourgueil
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Domaine de Fontenys
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 : Suffleau
Mode de vendange : Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Traditionnels
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : 12,22 En % vol acquis : 12,22 sucres résiduels : 2g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 138 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 18416
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,50
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 :%

348
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

Nom : MILLERAND ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 02 bis Impasse des Galuches Référence client Interloire : 113376
Téléphone : 02 47 58 45 38 CP : 37420 Ville : SAVIGNY EN VERON
Email : chmillerand@gmail.com Site : www.domainedesgaluches
Nom du propriétaire : Contact / responsable : Christian MILLERAND
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
Surface de production : 13 HA Volume produit en moyenne : 50 PP/ha HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : LA TAILLE Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Piquet, fruit rouge, piper
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC
Âge moyen des vignes : 60 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha 16
Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45 hl
Nature du sol et du sous-sol : Argile graveleux
Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : Parfaites
Spécificité de vinification et élevage : Traditionnelle
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, 18 En % vol acquis : 12, 13 sucres résiduels : 0,9
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 55 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7300
Date de mise en bouteille prévue : 20 mars 2017 Date de commercialisation : Mai 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,50 €
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 : ACKERMAN SA ☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire :
Adresse : 19 RUE LEOPOLD PALUSTRE CP : 49400 Ville : SAMUR
Téléphone : 0241530310 Fax : 0241530313 Portable : 0666667679
Email : contact@ackerman.fr Site : www.ackerman.fr
Nom du propriétaire : BERNARD JACOB Contact / responsable : Laure Gohineau
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 : S^t NICOLAS DE BAREQUEIL
Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
Nom de cuvée : LE VIGNON Marque : DONATIEN BATHAUD
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Rouge rubi/cerise Nez aux arômes de framboise et violette Bouche souple et fruitée
Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc
Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 55
Nature du sol et du sous-sol : Argileux-siliceux
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Thermorégulée
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12,7 sucres résiduels : 0,5 g/L
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 : printemps 2017 Date de commercialisation : fin printemps 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,43 €
Export : 35 % 3 premiers marchés : USA, Royaume Uni
France : 65 %
☒ GMS : NETRO % 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

UNION
VALE LOIRE
TOUTES LES VINS SONT DANS LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Vignoble de la Jarnoterie Référence client Interloire :
Adresse : La Jarnoterie CP : 37140 Ville : St Nicolas de Bourgueil
Téléphone : 02 47 97 75 49 Fax : Portable :
Email : mabileau.rozequin@madco.fr Site : www.jarnoterie.com
Nom du propriétaire : Didier Roze 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 : 25 HA Volume produit en moyenne : 35 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saint Nicolas de Bourgueil
Millésime : 2015 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Élegante MR Marque : Vignoble de la Jarnoterie
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle robe rubis, le nez est franc sur des notes de petits fruits rouges. Bouche avec une attaque pleine, croquante et gourmande.
Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 35 hl
Nature du sol et du sous-sol : Sable sur Argilo Calcaire
Mode de vendange : manuelle Nombre de triés : 2 triés successifs
Conditions de vendange : Magnifique avec une arrière saison sèche
Spécificité de vinification et élevage : Macération pelliculaire avec remontage journalier
Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : châtaigniers
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12,5% sucres résiduels : 0
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 420 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 50 000
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,50 € TTC
Export : 20 % 3 premiers marchés : GB, Belgique, Canada
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

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL LORIEUX et FILS Référence client Interloire : MO 141
 Adresse : 26 route du vignoble, Chennette CP : 37140 Ville : BOURGNEIL
 Téléphone : 02 47 97 85 86 Fax : Portable :
 Email : lorieux.michel@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : LORIEUX Jeremy Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2011
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 15 HA Volume produit en moyenne : 800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : St Nicolas de Bourgneil
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Chennette Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100%

Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Densité pieds/ha : 4500 pd/ha Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : sables, alluvions de la Loire

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 2 tri manuelle

Conditions de vendange : bonne, ensoleillée

Spécificité de vinification et élevage : vinification traditionnelle avec contrôle 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 105 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000 bouteilles

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

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,20 €

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 :%