



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Bonnezeaux 2016	EARL TISSEROND François & Phi	Fesles	115	BZ2
Bonnezeaux 2016	EARL ROULLET D. et F.		848	BZ6
Bonnezeaux 2016	EARL ROBIN Louis et Claude	domaine le mont	100	BZ1
Bonnezeaux 2016	EARL JOSELON		361	BZ3
Bonnezeaux 2016	EARL LEBLANC J.-Claude et Fils		486	BZ4
Bonnezeaux 2016	EARL GODINEAU		602	BZ5

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Portail Référence client Interloire : 210218
Adresse : Orléans CP : 45380 Ville : Chavagny-sur-Loire
Téléphone : 024540785 Fax : Portable : 0685226694
Email : val.kissier@domaine-du-portail.com Site : domaine-du-portail.com
Nom du propriétaire : Tissot François & Philippe Contact / responsable : François & Philippe
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 40 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Bonneval
Millésime : 2016 Couleur :
Nom de cuvée : Coteaux de Fesles Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : Chenin
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5266
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 35
Nature du sol et du sous-sol : schiste
Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 2
Conditions de vendange : T.B
Spécificité de vinification et élevage : fermentation à levage cave 2 ans
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 18,80 En % vol acquis : 12,47 sucres résiduels : 106,50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 46000
Date de mise en bouteille prévue : 01.06.2017 Date de commercialisation : 01.06.2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 12,5
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 : 100%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine des Giraudies ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Adresse : Les Giraudies Référence client Interloire : 211005

Téléphone : 02 41 91 24 00 CP : 49320 Ville : Vauchoirien

Email : roulletdo@wanadoo.fr Site : domainedesgiraudies.com

Nom du propriétaire : ROULLET Contact / responsable : 06 82 31 70 08

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 : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : BONNEZEUX

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Chenin

Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,0026

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

Nature du sol et du sous-sol : Argile Gravelleux

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 3

Conditions de vendange : Tres Bien

Spécificité de vinification et élevage : en cuve

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

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

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels : 408,30

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 23 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3066

Date de mise en bouteille prévue : 28 mars Date de commercialisation : Avril 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 17 €

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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL ROBIN Louis et Claude ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire : 210343
Adresse : 64, rue des Monts - FAYE D'ANTON CP : 49380 Ville : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 0241563141 Fax : Portable : 0675487046
Email : robinclaudemont@orange.fr Site : www.domainelemont.fr
Nom du propriétaire : ROBIN Contact / responsable : ROBIN Claude
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 : 950 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : BONNEZEUX
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque : Domaine Le Mont
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : Chenin
Âge moyen des vignes : 45 ans pour cette cuvée : 3 Ha
Densité pieds/ha : 4500 18
Nature du sol et du sous-sol : schiste
Mode de vendange : manuelle
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 : 18,50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 53 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7500
Date de mise en bouteille prévue : 20/10/3 Date de commercialisation : 01/04/17
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 12 €
Export :% 3 premiers marchés :
France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 20% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 80%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DU CLOS DES GOHARDS Référence client Interloire : 210213
Adresse : La OIBANNIERES CP : 49380 Ville : CHAVAGNES
Téléphone : 02 41 54 13 98 Fax : 1 Portable : 06 86 78 73 59
Email : carlojoseph@orange.fr Site : 1
Nom du propriétaire : EARL JOSEPH Contact / responsable : JOSEPH 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 : 40 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle couleur jaune or, miel, coing, pomme
Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 Ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 20
Nature du sol et du sous-sol : Schistes, grès
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3
Conditions de vendange : excellente
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3 Mois Type de bois : Chêne
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 13,19 sucres résiduels : 119,60
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 22 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
Date de mise en bouteille prévue : 20 mars 17 Date de commercialisation : juin 17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 11,80
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 30% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine Leblanc - Les Closserons Référence client Interloire : 21 03 31
 Adresse : 2 Rue des Monts CP : 49380 Ville : FAYE D'ANJOU
 Téléphone : 02 47 54 30 78 Fax : 02 47 54 12 02 Portable : 06 32 90 62 30
 Email : contact@domaine-leblanc.fr Site : www.domaine-leblanc.fr
 Nom du propriétaire : Leblanc Contact / responsable : Pierre
 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 : Raisonné
 Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Bonnezeaux
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose jaune doré, nez sur le plus blanc, miellé et
agréable, nez équilibré sur le arôme de miel et de fruits confits
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 33 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,70
 Densité pieds/ha : 4600 Rendements (hl/ha) : 12 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste pierreux vent
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 3
 Conditions de vendange : Bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Première lev, levures indigènes, élevage sur lie
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 19,06 En % vol acquis : 11,91 sucres résiduels : 120,24 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2600
 Date de mise en bouteille prévue : 29/03/17 Date de commercialisation : 03/04/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 14 €80
 Export : 0 % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☒ GMS : 6 % ex de points de vente Paris/Province : Galeries Lafayette (Nantes)
☒ Caviste : 7 % ex de points de vente Paris/Province : Cave de la Madeleine (Angers)
☒ CHR : 4 % ex de points de vente Paris/Province : Hotel Mercure (Angers)
☒ Particulier : 83 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : FAUL GORINEAU ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire :
Adresse : Domaine des Petits Quarts CP : 49330 Ville : FAYE D'ANJOU
Téléphone : 02.41.54.03.00 Fax : 02.41.54.25.36 Portable :
Email : Site :
Nom du propriétaire : GORINEAU J.P. 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 : 44 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Chenin Blanc
Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 21.46 / ha
Nature du sol et du sous-sol : Schiste
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3
Conditions de vendange : cueille en raisins de passerillage
Spécificité de vinification et élevage : en cave I.M.V.
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 19.96 En % vol acquis : 11.44 sucres résiduels : 143 gr
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 42 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5600 bouteilles
Date de mise en bouteille prévue : juin 2017 Date de commercialisation : fin année 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 15€
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%