



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2016	SCEA André DAVY	LES PRETRISES les charmelles les onnis les zezilles	213	CTLC2
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2015	SCEV ACHARD		583	CTLC6
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2016	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES		409	CTLC3
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2015	EARL ROCHAIS Fils		787	CTLC9
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2015	SCEA BRANCHEREAU - DOMAINE DES FORGES		732	CTLC7
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2015	EARL ROCHAIS Fils		786	CTLC8

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de la Roche Moreau ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : La Haie longue Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 41 78 34 55 CP : 49190 Ville : St Aubin
 Email : davy@larochemoreau.com Site : www.larochemoreau.com
 Nom du propriétaire : André Davy Contact / responsable : André Davy
 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 : 27 HA Volume produit en moyenne : 500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux du Layon 1er Cru Coteaux
 Millésime : 2015 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Roche Moreau
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune doré, arômes complexes et intenses de fruits blancs et exotiques et miel, bouche suave avec une finale fraîche.
 Cépages utilisés (en %) : Chevillon 100%
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 15 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Anglais schisteux
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 4
 Conditions de vendange : Soleil et bruissement
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation en foudre de chêne
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 10 Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 18,98 En % vol acquis : 11,54 sucres résiduels : 125,3 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 66 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8700 Btl
 Date de mise en bouteille prévue : déjà en Btl Date de commercialisation : juin 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 12,60 €
 Export :% 3 premiers marchés : Allemagne, Belgique
 France : 95%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 15% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 5% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 75%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine des Banes ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 1 Les Banes Sclabande Référence client Interloire :
Téléphone : 0241789824 Fax : CP : 49190 Ville : Jal du Juyon
Email : a.chardpatrie@wanadoo.fr Portable : 0680884493
Site : www.domaine-des-banes.com
Nom du propriétaire : ACHARD Contact / responsable : ACHARD Patrie
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 : Coteaux du Layon 1er Cru CHAUME
Millésime : 2015 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Les Préhies Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur jaune doré, Nez Fruits exotiques
Bouche onctueuse, entre fruit et miel
Cépages utilisés (en %) : chenin 100%
Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,50
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 20
Nature du sol et du sous-sol : Schistes
Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 3
Conditions de vendange : Vendange manuelle de raisins surmûrs
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 : 100 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : 140
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500
Date de mise en bouteille prévue : 11/09/16 Date de commercialisation : 11/09/16
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 12,00
Export :% 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%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : 210702
 Adresse : Bellevue CP : 19190 Ville : St Aubin de Luignac
 Téléphone : 02 41 78 33 24 Fax : Portable : 06 09 48 46 84
 Email : contact@domaine2valles.com Site : www.domaine2valles.com
 Nom du propriétaire : Sacheleau Contact / responsable : Sacheleau
 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 : Coteaux du Layon 1er Cru Chaume
 Millésime : 2015 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine des deux vallées
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe dorée, belle opacité et bel équilibre de saveurs confites mais avec une belle fraîcheur.
 Cépages utilisés (en %) : Chenin blanc
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 24a
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : poudingue
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 3
 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 : 11,7 sucres résiduels : 113 gr
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 52 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : 30 08 2016 Date de commercialisation : 01 12 2016
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 11,80 €
 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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : SCEA BRANCHEREAU Référence client Interloire : 210 692
 Adresse : DOMAINE DES FORGES CP : 49190 Ville : SAUBIN DE L'IGNE
LE CLOS DES FORGES
 Téléphone : 02 41 78 33 56 Fax : 02 41 78 65 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 : Cx du Layon 100% Cuvée Chassagne
 Millésime : 2015 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : "Les Années" Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Chenin
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 50
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 25
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste grisé, quartz
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 3
 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 : 12 sucres résiduels : 170
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000
 Date de mise en bouteille prévue : Septembre 2016 Date de commercialisation : en fin
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 15,90 €
 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 : Guy ROCHAIS Référence client Interloire :
Adresse : Château de Plaisance Champe CP : 49190 Ville : Roche fort / Loire
Téléphone : 02 41 78 33 01 Fax : 02 41 78 67 52 Portable : 06 08 38 36 66
Email : rochais.guy@orange.fr Site : chateau-de-plaisance.com
Nom du propriétaire : Rochois Contact / responsable : Guy Rochois
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 : Demeter
Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 800 HL

LA CUVÉE

Appellation IGP : Cx 1^{er} au Champe
Millésime : 2015 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Champe les Marque : Château de Plaisance
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : manquer combat
Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5
Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 20
Nature du sol et du sous-sol : schistes
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3
Conditions de vendange : superbe
Spécificité de vinification et élevage : baniques
Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 Type de bois : baniques 100%
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 100 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 150 g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000
Date de mise en bouteille prévue : 11.10.2016 Date de commercialisation : 1.12.2016
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 28 €
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 %