



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Coteaux du Layon 2016	VALENTIN FLEUR - Les Celliers du Prieuré	les hardières	660	CTL 8
Coteaux du Layon 2016	VALENTIN FLEUR - Les Celliers du Prieuré	les bruandières	658	CTL 7
Coteaux du Layon 2016	EARL LEBLANC J.-Claude et Fils	selection	483	CTL 3
Coteaux du Layon 2016	EARL DOMAINE DES NOELS	cuvée vieilles vignes	479	CTL 2
Coteaux du Layon 2016	EARL LA DUCQUERIE		509	CTL 6
Coteaux du Layon 2016	SCEA DOMAINE PERCHER	LE CHAPITRE	861	CTL 9
Coteaux du Layon 2016	SCEA André DAVY		212	CTL 17
Coteaux du Layon 2016	SCEA Catherine NOLOT		440	CTL 13
Coteaux du Layon 2016	EARL TISSEROND François & Phi	Planche Maillet	114	CTL 14
Coteaux du Layon 2016	EARL LEBLANC J.-Claude et Fils	veilles vignes	485	CTL 5
Coteaux du Layon 2016	EARL JOSELON	cuvée Emma	355	CTL 20
Coteaux du Layon 2016	SCEA DOMAINE DES HAUTS PERRAYS	Vieilles vignes	367	CTL 21
Coteaux du Layon 2016	EARL Denis GOIZIL		265	CTL 18
Coteaux du Layon 2016	EARL CHATEAU DE BROSSAY		870	CTL 11
Coteaux du Layon 2016	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES	clos de la motte	408	CTL 22



19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DES HARDECIERES Référence client Interloire :

Adresse : les Hardecieres CP : 49350 Ville : S. Lambert du Layon

Téléphone : 02 41 75 30 83 Fax : Portable : 06 10 17 48 33

Email : laurent.blanc@gmail.com Site :

Nom du propriétaire : ACKERMAT Contact / responsable : L. Blanc

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 : conversion AB

Surface de production : 22 HA Volume produit en moyenne : 1.100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Bois de la Vallée du Layon

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Ner, très expressif de fruits exotiques (manque...) belle attaque en bouche - très belle longueur aromatique - finale acidulée marquant un bel équilibre

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin

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

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 30

Nature du sol et du sous-sol : schistes et limons

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 2

Conditions de vendange : conditions exceptionnelles - fin le 10 novembre 2016

Spécificité de vinification et élevage : pas de levurage - Pas de SO₂ sauf au mélange

Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 7 Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 17,64 En % vol acquis : 11,3 sucres résiduels : 6,34

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,30

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100 %

GMS : 100 % 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



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Blouin Laurent Référence client Interloire :
 Adresse : les Hardières CP : 49750 Ville : St Lambert du Lay
 Téléphone : 02 478 3083 Fax : Portable : 06 10 17 48 37
 Email : laurent.blouin@gmail.com Site :
 Nom du propriétaire : Blouin L. Contact / responsable : Blouin L.
 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 ha 50 HA Volume produit en moyenne : 100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Poiteaux du Layon
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : les Brumades Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin d'un jaune brillant son nez nous ramène des perceptions de fruits exotiques (mangue) - belle sucrosité sans excès, bel équilibre.
 Cépages utilisés (en %) : 100 chenin
 Âge moyen des vignes : 70 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 20
 Nature du sol et du sous-sol : carbonifère
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : vendange tardive vers le 20 Octobre
 Spécificité de vinification et élevage : élevage barrique - fermentation parrique
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 4 mois Type de bois : chêne 2 vins
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 18,80 En % vol acquis : 11,80 sucres résiduels : 7%
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2600
 Date de mise en bouteille prévue : 25 Mars 17 Date de commercialisation : 1 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 :% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 100 %



19-22 AVRIL 2017

183

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine Leblanc - Les Closserons
Adresse : 2 Rue des Moats
Téléphone : 02 47 54 30 78
Email : contact@domaine-leblanc.fr
Nom du propriétaire : Leblanc
Contact / responsable : Pierre
Référence client Interloire : 21 03 31
CP : 49380 Ville : FAYE D'ANJOU
Portable : 06 32 90 62 30
Site : www.domaine-leblanc.fr
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Non
Quelle année ? 1984
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Non
Précisez : Raisonné
Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 2000 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Coteaux du Layon
Millésime : 2016
Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Sélection
Mention sur lie : Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Doré à reflets verts, Nez fruité d'agrumes et de brunoise. Bouche fine, sans le fruit, finale acide.
Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5
Densité pieds/ha : 4700 Rendements (hl/ha) : 23
Nature du sol et du sous-sol : Alluvions de grès à schistes présents
Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 2
Conditions de vendange : Beau temps
Spécificité de vinification et élevage : Pressurage très lent, FA à base d'acier, élevage court
Elevage barrique : Non
Elevage sur lies : Oui
Fermentation malolactique : Non
En % naturel : 15,78 En % vol acquis : 11,45 sucres résiduels : 72,80
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4600
Date de mise en bouteille prévue : 23/03/17 Date de commercialisation : 03/04/17
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6€70
Export : 0%
France : 100%
Particulier : 100%



479

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DES NOËLS Référence client Interloire : 210349
 Adresse : Lieu-dit "des Noëls" CP : 49320 Ville : BEVERIGNE-EN-LAYON
 Téléphone : 02 41 54 18 01 Fax : / Portable : 06 81 62 07 18
 Email : domaine-des-noels@terre-net.fr Site : www.domaine-des-noels.fr
 Nom du propriétaire : GARNIER Contact / responsable : GARNIER Jean-Michel
 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 : 30 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux du Layon
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine Marque : Cuvée Vieilles Vignes
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin Blanc
 Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 20 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-schisteux
 Mode de vendange : manuelles Nombre de triés : 3
 Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Vinification en petites cuves par triés
 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 : 11,9% sucres résiduels : 88 g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000
 Date de mise en bouteille prévue : 28/03/2016 Date de commercialisation : 01/07/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,00€

Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 5%% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 5%% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 90%%

LE DOMAINE/ LA MAISON : Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : *Domaine de La Ducquerne* Référence client Interloire : *210 790*

Adresse : *2 Chemin du Grand Clos* CP : *49750* Ville : *St Lambert du Lattay*

Téléphone : *0241 78 42 00* Fax : Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : *CAILLEAU* 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 : *HVE*

Surface de production : *48* HA Volume produit en moyenne : *2700* HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : *AOP Coteaux du Lattay*

Millésime : *2016* Couleur : *Bianc*

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

CÉI Nez Bouche :

Cépages utilisés (en %) : *Cabernet 100%*

Âge moyen des vignes : *35* Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pieds/ha : *4800* Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : *SCHISTE*

Mode de vendange : *Manuelle* 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 : *16,7* En % vol acquis : *11,4* sucres résiduels : *8,8 g*

Nombre hectolitres produits pour cette cuvée : *230* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *30 000*

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : *7,6*

Export : % 3 premiers marchés :

France : *100* %

GMS : *5* % 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 : *7,5* %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE PERCHER Référence client Interloire : 211045
 Adresse : CP : 49700 Ville : LES VERCHERS / LAYON
 Téléphone : 0241597629 Fax : Portable : 0622196673
 Email : contact@domainepercher.com Site : www.domainepercher.com
 Nom du propriétaire : PERCHER J Yves Contact / responsable : PERCHER J Yves
 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 : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : COTEAUX DU LAYON
 Millésime : 2016 Couleur : Bl.
 Nom de cuvée : Le Chapitre Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : miel - confit - croustillé
 Cépages utilisés (en %) : Chenin
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : SCHISTES
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : F. Alcoolique lente à T° ≈ 15°
 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 : 97,30
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 25 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 11 €
 Export : 5% 3 premiers marchés : Belgique
 France : 95%
 GMS : 0% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 0% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 0% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 100%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine de la Roche Moreau Référence client Interloire :
 Adresse : La Haie longue CP : 49130 Ville : S. Aubin
 Téléphone : 02 41 78 24 55 Fax : Portable : 06 07 47 07 20
 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
 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 pâle, notes complexes de mangue, abricot, ti-léul
 bouche sucrée avec une finale fraîche
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 18 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argile schisteuse
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 3
 Conditions de vendange : Soleil
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation lente
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 6 Mois Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 100 En % vol acquis : 11,53 sucres résiduels : 97,5 g/l (97,5 g/l)
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 4500 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000 Btl
 Date de mise en bouteille prévue : avril 2016 Date de commercialisation : avril 2016
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :
 Export : 5 % 3 premiers marchés : Belgique
 France : 95 %
 GMS : 2 % 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 : 73 %



440

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : SCA Catherine NOLOT Référence client Interloire : 210251
 Adresse : Cote' CP : 49700 Ville : SAUCOURSON sur layon
 Téléphone : 0241891163 Fax : _____ Portable : _____
 Email : domaine.de.lete@wanadoo.fr Site : www.domaine.ete.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 ? 2006
 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 : Coteaux des Layon AOP
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : _____ Marque : Domaine de Lété
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : _____
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7ha8572
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 24 Hl
 Nature du sol et du sous-sol : schistes
 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 : 11,04% sucres résiduels : _____
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : _____ HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 25330
 Date de mise en bouteille prévue : Fin Mars 17 Date de commercialisation : _____
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7160€
 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

Nom : Domaine du Portale Négoce Viticulteur Coopérative
 Adresse : 0111 Référence client Interloire : 210 218
 Téléphone : 0241540785 CP : 49380 Ville : Chavagnes
 Email : ca@domaine-du-portale.com Site : domaine-du-portale.com
 Nom du propriétaire : Tisserand Contact / responsable : Fragon 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 : 2500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux du Layon
 Millésime : 2016 Couleur :
 Nom de cuvée : Plaque d'Allet Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : chenin
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,30
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 85
 Nature du sol et du sous-sol : schiste
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 2
 Conditions de vendange : TB
 Spécificité de vinification et élevage : fermentation chateaugé en cuve inox
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 20,03 En % vol acquis : 19,87 sucres résiduels : 10,6
 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 : 01 06 2017 Date de commercialisation : 01 06 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8
 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 %

485

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 Coteaux du Layon

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : "Vieilles Vignes" Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Sauve torré, nez de raisin secs et de fruits confits
bonde équilibré sur de 3 ans fruité

Cépages utilisés (en %) : Chenin : 100%

Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Densité pieds/ha : 4700 Rendements (hl/ha) : 16

Nature du sol et du sous-sol : Altération de schiste friable

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 3

Conditions de vendange : Bois

Spécificité de vinification et élevage : Pressage pneumatique très lent, Elevage en cuve inox

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 : 18,9 En % vol acquis : 12% sucres résiduels : 115 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6600

Date de mise en bouteille prévue : 28/03/17 Date de commercialisation : 03/09/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9€70

Export : 0 % 3 premiers marchés :

France : 100 %

GMS : 6 % ex de points de vente Paris/Province : Galeries Lafayette (Nantes)

Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province : Cave de la Madeleine (Angers)

CHR : 4 % ex de points de vente Paris/Province : Bistrot de la Gare (Angers)

Particulier : 85 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocio Viticulteur Coopérative

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

Adresse : les OISSONNIERES CP : 49380 Ville : CHAVAGNES

Téléphone : 02 41 54 13 98 Fax : / Portable : 06 86 79 73 59

Email : emmanuel@orange.fr Site : /

Nom du propriétaire : EARL JOSELOU Contact / responsable : JOSELOU 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 : Coteaux du Layon

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : cuvée EMMA Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune or, coing, pamplemousse, gase mais trop melleux, belle Harmonie

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 Ha

Densité pieds/ha : 1500 Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha

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

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3

Conditions de vendange : optimale

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 3 Mois

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 19,80% En % vol acquis : 12,53% sucres résiduels : 122,2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 Hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4600

Date de mise en bouteille prévue : 20 mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,30 €

Export : 0 % 3 premiers marchés :

France : 100 %

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 %



367

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DES HAUTS PERRAYS
Adresse : 'Les Hauts Perrays'
Téléphone : 02 41 78 67 57
Email : contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
Nom du propriétaire : L.F. FOURNIS
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?
Surface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 650 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : COTEAUX DU LAYON
Millésime : 2016
Nom de cuvée : VIEILLES VIGNES
Mention sur lie : Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Belle couleur or - Nez délicat de fruits secs - Fruits exotiques confits au bouche - Belle longueur -
Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
Âge moyen des vignes : 50 ans
Densité pieds/ha : 4500
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-schisteux - Quartz
Mode de vendange : manuelle
Conditions de vendange : Très bonne
Elevage sur lies : Non
En % naturel : 20,38 En % vol acquis : 13,12 sucres résiduels : 122,2 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 : Avril Date de commercialisation : Mai
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 15 €
Export : % 3 premiers marchés :
France : 100 %
GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
Particulier : 95 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE DU PETIT VAL Référence client Interloire : 210212
 Adresse : EARL GOZIL CP : 49380 Ville : CHAYAGNES
 Téléphone : 02 41 54 31 14 Fax : 02 41 54 03 48 Portable : 06 16 40 57 57
 Email : louisgozil@orange.fr Site : domainedupetitval.com
 Nom du propriétaire : GOZIL JEAN Contact / responsable : GOZIL JEAN
 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 : MAST
 Surface de production : 42,80 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC COTEAUX DU LAYON
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DU PETIT VAL
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : ARGES SCHISTES
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 3
 Conditions de vendange : TT 30%
 Spécificité de vinification et élevage : Vinification en cuve hermétique
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 19,95 En % vol acquis : 11,96 sucres résiduels : 134,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1200
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,90
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 40 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : CHATEAU DE BROSSAY Référence client Interloire :
 Adresse : BROSSAY CP : 49560 Ville : Chinon sur Layon
 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 : GRANDJAN
 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 : IVE niveau 3
 Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 2500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux du Layon
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Les Plantes Marque : Chateau de Brossay
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur jaune or, nez et bouche sur les fruits confits et le miel
 Cépages utilisés (en %) : Chenin
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,26 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : sol argileux graveleux sur schiste
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 4
 Conditions de vendange : Très soignées
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 12 Type de bois : chêne français
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 80,19 En % vol acquis : 12,09 sucres résiduels : 136,39
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 74 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
 Date de mise en bouteille prévue : 21/09/2016 Date de commercialisation : octobre 2016
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10
 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 %



408

N° Anonymat (à remplir par l'interlocuteur) :

19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : ~~210722~~ 210722
 Adresse : Bellevue CP : 49190 Ville : St Aubin de Luigné
 Téléphone : 02 41 78 33 24 Fax : Portable : 06 09 48 46 84
 Email : contact@domaine2valles.com Site : www.domaine2valles.com
 Nom du propriétaire : Sochéreau Contact / responsable : Sochéreau
 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 : MVE niveau 3
 Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux du Layon
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Clos de la Motte Marque : Domaine des deux vallées
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe dorée, belle amplexité et bel équilibre de saveurs confites mais avec une belle fraîcheur
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : dégradation de schiste
 Mode de vendange : manuel 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% sucres résiduels : 137 gr
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000
 Date de mise en bouteille prévue : 01 05 2017 Date de commercialisation : 15 05 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10,30 €
 Export :% 3 premiers marchés : Belgique USA 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 :%