



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Crémant de Loire blanc brut 2015	DOMAINE DE BRIZE EARL	TERRA VITIS	587	CRLBB1
Crémant de Loire blanc brut 2016	SCEA Catherine NOLOT		442	CRLBB4
Crémant de Loire blanc brut 2016	SCEA VIGNOBLE ROUSSEAU	Grande Cuvée Louise	126	CRLBB5
Crémant de Loire blanc brut 2012	LES CAVES DE LA LOIRE	CHATEAU DE CHEMAN	556	CRLBB6
Crémant de Loire blanc brut 2016	SAS Lacheteau	Tete de cuvée	885	CRLBB7
Crémant de Loire blanc brut 2016	SCEA RENOUE Frères et Fils		504	CRLBB8
Crémant de Loire blanc brut 2015	SA CAVES DE GRENELLE	CUVEE LOUIS	537	CRLBB9
Crémant de Loire blanc brut	SA ACKERMAN	AMBROSA	532	CRLBB11
Crémant de Loire blanc brut 2016	EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	Grain de bulle	452	CRLBB12
Crémant de Loire blanc brut 2014	LES CAVES DE LA LOIRE	CHATEAU DE BRISSAC	557	CRLBB14
Crémant de Loire blanc brut 2016	SAS DOMAINE DE LA PALEINE		24	CRLBB15
Crémant de Loire blanc brut 2016	SAS Pierre CHAINIER	Paul Buisse	225	CRLBB16
Crémant de Loire blanc brut 2016	SCEA NEAU	La folie des loups	702	CRLBB17
Crémant de Loire blanc brut 2016	SC DOMAINE DU CHATEAU DE MONTFORT	maison feray	184	CRLBB18
Crémant de Loire blanc brut 2016	SARL Raphael Midoir		892	CRLBB19
Crémant de Loire blanc brut 2016	SA LANGLOIS-CHATEAU	LANGLOIS BRUT	522	CRLBB20
Crémant de Loire blanc brut 2012	SA LANGLOIS-CHATEAU	RESERVE	521	CRLBB22
Crémant de Loire blanc brut 2008	LES CAVES DE LA LOIRE	LOIRE PREMIUM	560	CRLBB23
Crémant de Loire blanc brut 2016	SCEA DOMAINE DE BOIS MOZE	blanc secret	206	CRLBB26
Crémant de Loire blanc brut 2016	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES	domaine des 2 vallées	405	CRLBB29
Crémant de Loire blanc brut 2012	VEUVE AMIOT SAS	Elisabeth 2012	937	CRLBB31
Crémant de Loire blanc brut 2015	SCEV B CAMBIER	blanc de noir	30	CRLBB33
Crémant de Loire blanc brut 2016	SCEA DOMAINE DE BOIS MOZE	tradition	205	CRLBB34
Crémant de Loire blanc brut 2015	EARL LES NEUF VINGTS	noctambule	948	CRLBB35

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine de Migez E&H Référence client Interloire : 210469

Adresse : 36 rue des Zouaves Camille CP : 49562 Ville : MARIGNY-BRIANT

Téléphone : 02 41 59 43 35 Fax : Portable :

Email : contact@domaine-de-migez.fr Site : www.domaine-de-migez.fr

Nom du propriétaire : Luc et Lise JOURNEAU 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 : 41 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cremant de Loire

Millésime : 2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : TERRA VITIS Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay Chenin Pinot noir

Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :

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

Nature du sol et du sous-sol : Silice argileux et calcaire

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 : 9,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 82 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11 900

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,60

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 : SCA Cellerier-Vinot ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Le Cote' Référence client Interloire : 210251
 Téléphone : 0241591163 CP : 49700 Ville : Concousse-sur-Layon
 Email : domaine.delete@wanadoo.fr Site : www.domaine-ek.com
 Nom du propriétaire : Contact / responsable :
 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 : CRENANT de Loire AOP
 Millésime : 2014 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine de Lele'
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 70% Chénin 10% Cabernet Franc 8% Pinot noir 12%
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha 80
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 70 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : marne à os tracés
 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 : 12,84% sucres résiduels : 4 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 266 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 34970
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7€
 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

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Vignoble Rousseau Référence client Interloire : 210750

Adresse : 23 rue de la chapelle St Lambert du Layon CP : 49250 Ville : Val du Layon

Téléphone : 02 41 78 34 76 Fax : Portable : 06 75 79 23 77

Email : rousseau.vignoble@rousseau.com Site : vignoblerousseau.com

Nom du propriétaire : ROUSSEAU Tony 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 : 3.0 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire

Millésime : 2012 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : grande cuvée Louis Marque : Vignoble Rousseau

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche : bulles très fines, nez subtil avec une bouche bien équilibrée

Cépages utilisés (en %) : chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0 ha 50

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 6.5

Nature du sol et du sous-sol : schiste plus ou moins altéré

Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 1

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : prise de mousse avec les sucres naturels du raisin

Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4 Type de bois : chêne 500L

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

En % naturel : 12.65 En % vol acquis : 12.65 sucres résiduels : - de 0.6

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 32 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4250 bl

Date de mise en bouteille prévue : 1.10.13 Date de commercialisation : 15.02.2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9

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%

556
19-22 AVRIL 2017

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☐ Viticulteur ☒ Coopérative
Nom : LES CAVES DE LA LOIRE Référence client Interloire :
Adresse : Route de Vauchetien CP : 49320 Ville : Borsac - Quincé
Téléphone : 0241912271 Fax : 0241542036 Portable : 0623381464
Email : emilien.solivet@naph.fr Site : www.cavesdelaloire.com
Nom du propriétaire : Régis Alloues Contact / responsable : Directeur : Jérôme Lemanon
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1951
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : IFS-BRC, ISO22000, VDD, Agronomie
Surface de production : 1770 HA Volume produit en moyenne : 90 100 000 hl HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : 2012 Couleur : Blanc brut
Nom de cuvée : Château de Chemain Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Oeil brillant, sur le fruit jaune, belle fraîcheur
de bouche
Cépages utilisés (en %) : Chenin 60% / Chardonnay 40%
Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : 1500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Argiles profonds
Mode de vendange : manuel - caisse Nombre de tries : 0
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 sucres résiduels : 7 g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 98 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 132816
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : en cave
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,50€
Export : 50 % 3 premiers marchés : Pays Bas - Belgique - USA
France : 50 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 50 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 50 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Lacheteau SAS Référence client Interloire :
 Adresse : 282 rue Lavoisier CP : 49700 Ville : Doué-la-Fontaine
 Téléphone : 02 41 59 26 26 Fax : 02 41 59 21 94 Portable :
 Email : m.bureau@lacheteau.fr Site :
 Nom du propriétaire : L.G.C.F. 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 : Crémant de Loire
 Millésime : Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Tête de cuvée Marque : Lacheteau
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : bonne réf. v. 5, floral complexe, la bouche est équilibrée
fruits de type
 Cépages utilisés (en %) : chenin 70% chardonnay 10% C. Franc 10%
 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 : 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 :
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :
 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 : S.E.A. RENOU Frères et Fils ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Domaine du HANT FRESNE CP : 49530 Ville : DRAIN
 Téléphone : 02 40 98 26 79 Fax : 02 40 98 27 86 Portable : 06 08 88 98 02
 Email : cabaret@renou-freres.com Site : www.renou-freres.com
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : Pascal RENOU
 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 : 63 HA Volume produit en moyenne : 3600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Créant de Loire Blanc
 Millésime : Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Jampe pâle / Langue de fleur Blanche / Simple et Intense
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 38% Pinot Noir 12% Chenin 25% Grolier 10%
 Âge moyen des vignes : 15 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,5 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 7h hl / Ha
 Nature du sol et du sous-sol : Pica schistes
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : excellentes
 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 : 11,9 sucres résiduels : 8,8
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 259 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 32 500
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export : 5 % 3 premiers marchés :
 France : 95 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 75 %



19-22 AVRIL 2017

VALLE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : LOUIS DE GRENELLE ☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire : 400096
Adresse : 839 RUE MARCEAU - BP 206 CP : 49415 Ville : SAUMUR CEDEX
Téléphone : 02.41.50.17.63 Fax : Portable :
Email : grenelle@louisdegrenelle.fr Site : www.louisdegrenelle.fr
Nom du propriétaire : FLAO 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 : 8500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : 2015 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Cuvée Louis Marque : Louis de Grenelle
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Chenin 65% - Chardonnay 18% - Cabernet Franc 6% - Grolleau 11%

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 : 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 : 11,95 sucres résiduels : 4,1

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 27 333

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10,25 €

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

☒ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : ACKERMAN SA Référence client Interloire :

Adresse : 19 RUE LEOPOLD PALUSTRE CP : 49100 Ville : SAMUR

Téléphone : 0241530310 Fax : 0241530319 Portable : 0666667679

Email : contact@ackerman.fr Site : www.ackerman.fr

Nom du propriétaire : BERNARD JACOB Contact / responsable : Laure Gratineau

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 : CREMANT DE LOIRE

Millésime : Couleur : Blanc

Nom de cuvée : ANBROSA Marque : ACKERMAN

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Jaune or, note d'amande, de vanille Bouche

souple et complexe, arômeillés

Cépages utilisés (en %) : Chenin 60% Chardonnay 40%

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

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 65 HL/HA

Nature du sol et du sous-sol : Sableux en surface puis argilo-calcaire

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : Beau temps

Spécificité de vinification et élevage : Sélection des jus en sortie de pressoir

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 : 12,08 sucres résiduels : 12 g/L

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15 000

Date de mise en bouteille prévue : 1 Date de commercialisation : printemps 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,90 €

Export : 35 % 3 premiers marchés : USA, Angleterre

France : 65 % Caveau

☒ 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
☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EAU DOMAINE DU MOULIN GIRON Référence client Interloire : 2.11.84

Adresse : LE MOULIN GIRON LIRE CP : 49530 Ville : ORÉE D'ANTOU

Téléphone : 02 40 09 03 15 Fax : 02 40 09 07 39 Portable : 06 08 09 56 20

Email : domainemoulngiron@orange.fr Site :

Nom du propriétaire : ALLARD Jérémy et Fille Contact / responsable : Nadine RENOU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1997

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :

Surface de production : 53,22 HA Volume produit en moyenne : 3600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP CRÉMANT DE LOIRE - Brut

Millésime : Couleur : Blanc

Nom de cuvée : GRAIN DE BULLE Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : odeur pale - fines bulles - Parfum acidulé - Frais, fin et élégant

Cépages utilisés (en %) : CHARDONNAY 80% - GROULEAU GRIS 20%

Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1^{ha} 24

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 21

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

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : Recolte en cagettes

Spécificité de vinification et élevage : Usage - Puits de moule - Elevage et dégorgement au domaine

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

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

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 12°10 sucres résiduels : 8

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 91^{hl} 29 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12530

Date de mise en bouteille prévue : 02.10.2016 Date de commercialisation : 01.10.2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6 € 10

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :

☒ Caviste : 20% ex de points de vente Paris/Province : Pays de Loire
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :

☒ Particulier : 80%



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

☐ Négoce ☐ Viticulteur ☒ Coopérative

Nom : LES CAVES DE LA LOIRE Référence client Interloire :

Adresse : Route de Vauchoirien CP : 49320 Ville : Brossac - Quincy

Téléphone : 0241912271 Fax : 0241542036 Portable : 0623381464

Email : emilien.silvert@unap.fr Site : www.cavesdelaloire.com

Nom du propriétaire : Régis Alloues Contact / responsable : Directeur : Jérôme Lemaron

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1951

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : IFS-BRC, ISO 22000, VDD, Agriculture

Surface de production : 1770 HA Volume produit en moyenne : 90 700 000 hl HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire

Millésime : 2014 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : "Château de Brossac" Marque : Réserve du Marquis

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jolies fines bulles parfaites. Nez frais fruits à chair.

Levure : levure fine et veloutée

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Manuel caille Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :

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

Fermentation malolactique : Oui ☒ Non

En % naturel :

En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 1 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1171 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 156135 fl.

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation : actuel

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,50€

Export : 20 % 3 premiers marchés :

France : 80 %

☒ GMS :

☒ Caviste :

☒ CHR :

☒ Particulier :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : DOMAINE DE LA PALEINE Référence client Interloire : 21061
Adresse : 9 Rue de la Paleine CP : 49260 Ville : LE PUY NOTRE DAME
Téléphone : 02 41 52 21 24 Fax : 02 41 52 21 66 Portable : 06 84 13 15 55
Email : paleineprod@orange.fr Site : www.domaine-paleine.com
Nom du propriétaire : VINCENT PAUC Contact / responsable : NIVELEAU Patrick
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 : 37 HA Volume produit en moyenne : 1100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Paleine
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune pâle, cordons de bulles réguliers avec mousse très fine. Arômes de fruits blancs et d'amandes. Bouche persistante.
Cépages utilisés (en %) : 80% chardonnay, 20% chenin
Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
Densité pieds/ha : 1050/ha Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : argiles calcaires
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : vendanges soignées à maturité
Spécificité de vinification et élevage : Cuvée inox fermée régulière
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 : 12,13 sucres résiduels : 6,69
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 138 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 18400
Date de mise en bouteille prévue : 27/03/15 Date de commercialisation : Janvier 17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 12,10 €
Export : 5 % 3 premiers marchés : GB, Belgique, Hollande
France : 95 %
☒ GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 60 %



19-22 AVRIL 2017

VAL ! 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 : SAS PIERRE CHAMNIER Référence client Interloire :

Adresse : 21 La Butte Adresse CP : 37440 Ville : ANJOU

Téléphone : 02 47 30 73 07 Fax : 02 47 30 73 09 Portable :

Email : pierre.chamnier@orange.fr Site :

Nom du propriétaire : CHAMNIER Contact / responsable : CHAMNIER

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 : CRENANT D.E. LOIRE

Millésime : Couleur : Blanc

Nom de cuvée : PAUL BUISSE Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : jeune pale, nez délicat floral, bouche fraîche

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 80% Chenin 20%

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argile, sables, calcaires

Mode de vendange : Manuel Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

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 : 150 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,90 euros

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 : %

702
19-22 AVRIL 2017VAI LE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

→ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE NERLEUX ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 4 rue de la Paleine Référence client Interloire :
Téléphone : 02 41 51 61 04 CP : 49260 Ville : ST CYR-EN-BOURG
Fax : 02 41 51 65 34 Portable :
Email : contact@nerleux.fr Site : www.nerleux.fr
Nom du propriétaire : Amélie NEAU 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 : 49 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : Couleur : blanc
Nom de cuvée : La Folie des loups Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : fin, fines bulles, fraîcheur aromatique de fruits blancs, agrumes, fleurs et fruits secs ; en bouche, agréable tonus gustatif
Cépages utilisés (en %) : Chenin 70%, Chardonnay 15%, Cabernet franc 15%
Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 60
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : très bonnes
Spécificité de vinification et élevage : méthode traditionnelle
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 : 12,5 sucres résiduels : 7 g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 35000
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,50 €
Export : 10 % 3 premiers marchés :
France : 90 %
☐ 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SC Château de Montfort ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Rue de Montfort Référence client Interloire : 110243
Téléphone : 04752677 CP : 37210 Ville : Vouvray
Email : info@montfort.com Site : vignobles-feray.fr
Nom du propriétaire : FERAY Gilles Contact / responsable : FERAY Gilles
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 : Cremant de Loire méthode traditionnelle
Millésime : Couleur : Blanc fruit
Nom de cuvée : Naism Feray Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Nez subtil aux arômes biochés et de pain grillé. Bouche très fine.
Attaque : fine et finale élégante
Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 37% + Chenin blanc 63%
Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 20ha
Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 40
Nature du sol et du sous-sol : Argilo siliceux
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 : 18 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12,2 sucres résiduels : 9,75
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 794 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 165840
Date de mise en bouteille prévue : juillet 2016 Date de commercialisation : décembre 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,30€
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 : SARL Raphaël Hidoir ☒ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 132, Chemin des Loges de Vigne CP : 41700 Ville : Chémery
 Téléphone : 02 54 71 83 58 Fax : Portable : 06 72 38 05 27
 Email : Contact@raphaelhidoir.com Site : www.raphaelhidoir.com
 Nom du propriétaire : Raphaël Hidoir Contact / responsable : Raphaël Hidoir
 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 : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
 Millésime : Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Raphaël Hidoir
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : il se caractérise par la finesse de ses bulles, l'élégance et la complexité des arômes de fruits blancs tel que la poire
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,85
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 74
 Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : très belle qualité
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 8 mois
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non partielle
 En % naturel : 12,26 En % vol acquis : 12,36 sucres résiduels : 1,7
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 63 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8400
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2015 Date de commercialisation : juillet 2016
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,40 €
 Export : 2 % 3 premiers marchés : Belgique
 France : %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 40 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province : vercée, Bretagne
☒ Particulier : 43 %

19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : LANGLOIS CHATEAU Référence client Interloire : 400 289

Adresse : 3 rue Pichard CP : 49400 Ville : Saumur

Téléphone : 02 41 40 21 50 Fax : 02 41 40 21 59 Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : BOLLINGER Contact / responsable : FR de FOUGEROUX

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 : 90 HA Volume produit en moyenne : 9 000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire

Millésime : Couleur : Blanc

Nom de cuvée : LANGLOIS BOUT Marque : LANGLOIS

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 60% Chenin 20% Chardonnay 20% Cabernet

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 : Manuel Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lies minimum 2 ans

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 : 320 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 27 000

Date de mise en bouteille prévue : 04/2015 Date de commercialisation : 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 12,95 €

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 : %



821

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 : LANGLOIS CHATEAU Référence client Interloire : 400 289

Adresse : 3 rue Palustre CP : 49 400 Ville : Saumur

Téléphone : 02 41 50 21 50 Fax : 02 41 50 21 49 Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : BOLLINGER Contact / responsable : FR de FOUGEROUX

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 : 90 HA Volume produit en moyenne : 7000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire

Millésime : 2012 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Réserve Marque : LANGLOIS

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 60% Chenin 20% Chardonnay 20% Cabernet

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 : Manuel Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lattes minimum 3 ans

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 : 125 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 16 500

Date de mise en bouteille prévue : 06/2013 Date de commercialisation : 2016

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 15,30 €

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :☐ Cuviste :% 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 : LES CAVES DE LA LOIRE Référence client Interloire :
Adresse : Route de Vauchoire CP : 19320 Ville : Brissac-Quince
Téléphone : 0241912271 Fax : 0241542036 Portable : 0623381464
Email : emilien.poirier@quap.fr Site : www.cavesdelaloire.com
Nom du propriétaire : Régis Alloues Contact / responsable : Directeur Jérôme Lemaire
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1951
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : IFS-BR, ISO 22000, VDD, Agriculture
Surface de production : 1770 HA Volume produit en moyenne : 90 000 hl HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : 2008 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Loire Premium Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Oeil jaune pâle Nez : pain d'épice, vanille, sucre
Bouche : sucrée, tannique, finale fine

Cépages utilisés (en %) : 100% chenin
Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50
Nature du sol et du sous-sol : Argile
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 : 8g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 100000 hl
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : actuel
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 11€50
Export : % 3 premiers marchés :
France : 100% %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 50 %



19-22 AVRIL 2017

VINO DU
LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

→ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SCEA Domaine de Bois Mose ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Le Bois Mose Référence client Interloire :
Téléphone : 02 41 57 91 28 CP : 49320 Ville : CAUTURES
Fax : 02 41 57 93 71 Portable : 06 24 29 36 61
Email : contact@bois-mose.fr Site : www.bois-mose.com
Nom du propriétaire : Mme LANCIEU Contact / responsable : FRAUDET Mathilde
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 : 3^e Année Conversion AB
Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crimant de Loire
Millésime : 2010 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Blanc Secret Marque : Domaine de Bois Mose
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100 % Chenin
Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,29 ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 18 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage :
Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 5 mois Type de bois : chêne
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12065 En % vol acquis : 12012 sucres résiduels : 3 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 14 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1850
Date de mise en bouteille prévue : 03.10.5/2011 Date de commercialisation : en cours
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 11,80 €
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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : 212722
 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 : Socheleau Contact / responsable : Socheleau
 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 : Crémant de Loire
 Millésime : Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine des deux vallées
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Fine bulle, bon nez, caractère de moussé. Entre
légère et la pomme verte. Belle bouche, crant mais incisive.
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 60% Chardonnay 40%
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 70
 Nature du sol et du sous-sol : Déglaçage de schistes
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Très bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Mala sur vin de base
 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 : 90 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - **OBLIGATOIRE** : 7,30 €
 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 : veuve Amiot SAS

Référence client Interloire :

Adresse : 19-21, rue Ackerman

CP : 49400

Ville : Saint-Hilaire Saint-Eloi

Téléphone : 02 41 23 14 14

Fax : 02 41 50 17 66

Portable : 06 28 43 30 14

Email : cedric.galison@veuve-amiot.com

Site : www.veuve-amiot.fr

Nom du propriétaire : C.F.G.U.

Contact / responsable : Cédric Galisson

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 : ISO 9001 IFS BRC

Surface de production : 1 HA Volume produit en moyenne : 27.000 HI

en propriété

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cremant de Loire Elisa 2012

Millésime : 2012

Couleur : blanc

Nom de cuvée : Elisa 2012

Marque : veuve Amiot

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Chenin 85% Chardonnay 15%

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

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 53

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : manuelle

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : méthode traditionnelle

Elevage barrique ☒ Oui ☐ Non

Nombre de mois : 6

Type de bois : chêne français

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel :

En % vol acquis : 12,81

sucres résiduels : 4,30

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 53

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7049 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :

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 : CHATEAU DE BEAUREGARD
Adresse : 4 rue St Julien
Téléphone : 0241522833
Email : info@saumur-chateau-beauregard.com
Nom du propriétaire : CAMBIER
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2013
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 23 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Référence client Interloire :

800028

CP : 49260

Ville :

Le Puy ND

Fax :

Portable :

0632274637

Site :

www.saumur-chateau-beauregard.com

Contact / responsable :

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CRÉMANT DE LOIRE
Millésime : (2015)
Nom de cuvée : Blanc de Non
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Couleur :

B/2nc

Marque :

Château de Beauregard

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100 %
Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,75 Ha
Densité pieds/ha : 4800 Rendements (hl/ha) : 65
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire sur Craie Tuffeau
Mode de vendange : ramassé Nombre de tries :
Conditions de vendange : TB
Spécificité de vinification et élevage :
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 9 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 : 15200
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,90 €
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

VINO
LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SCEA Domaine de Bois Moze ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire :
Adresse : Le Bois Moze CP : 49320 Ville : COULTURES
Téléphone : 02 41 57 91 28 Fax : 02 41 57 93 71 Portable : 06 24 29 36 61
Email : contact@bois-moze.fr Site : www.bois-moze.com
Nom du propriétaire : M. et Mme LANCIEU Contact / responsable : FIRAUDET Mathilde
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 : 3^e Année Conversion AB
Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Tradition Marque : Domaine de Bois Moze
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 60% chenin, Pinot Noir 20%, Cabernet franc 20%
Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,30 ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 65 hl
Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire
Mode de vendange : manuelle 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 : 12,93 En % vol acquis : sucres résiduels : 9,27 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11 300
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,90 €
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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Vignoble MUSSET Rallier ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 381c Rue chaumier Référence client Interloire :
 Téléphone : 0241390571 CP : 49620 Ville : la Pommeraye
 Email : musset.rallier@orange.fr Site : vignoble-musset-rallier.com
 Nom du propriétaire : Eric Rallier Contact / responsable : Guillaume Musset
 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 : 36 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : crémant de Loire
 Millésime : 2015 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Noctambule Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 60% chenin / 20% Cabernet Franc / 20% chardonnay
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 55 hl
 Nature du sol et du sous-sol : limons, sables sur schistes du briovérien
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : tirage avec les sucres naturels
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 13 En % vol acquis : sucres résiduels : 6 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 205 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 25000
 Date de mise en bouteille prévue : 02/2016 Date de commercialisation : 05/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,85 €
 Export : 10 % 3 premiers marchés : Hollande - Belgique - Suisse
 France : 90 %
☐ 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 : S&L Caves Val de France ☒ Négocier ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Rue de Noncontour Référence client Interloire : 400/103
Téléphone : 0247526577 CP : 5215 Ville : Vouvray
Email : infos@noncontour.com Site : vignobles-feray.fr
Nom du propriétaire : Feray Gilles Contact / responsable : Feray Gilles
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 : Cremant de Loire méthode traditionnelle brut
Millésime : LCASACALA Couleur : rose
Nom de cuvée : Maison Feray Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose saumoné avec reflets tiels. Nez de saveur de fraîcheur, fruits rouges.
Bouche toute en rond avec arômes de fruits rouges confits avec légère pointe acide.
Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 73% + Pinot noir 27%
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 : 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 : 12,13 sucres résiduels : 8,45
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 195 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26019
Date de mise en bouteille prévue : février 2016 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,20€
Export : 100 % 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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SAF Caves bel de France ☒ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Rue de Moncontour Référence client Interloire : 400/103
Téléphone : 0247526577 CP : 37215 Ville : Vouvray
Email : infos@moncontour.com Site : vignobles-feray.fr
Nom du propriétaire : Feray Cils Contact / responsable : Feray Jails
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 : Cremant de Loire methode traditionnelle brut
Millésime : 2015 Couleur : rose
Nom de cuvée : Maison Feray Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Rose saumoné avec reflets tirés. Nez de grande fraîcheur, fruits rouges.
Bouche tonik, en vandeux aux arômes de fruits rouges confit avec légère pointe d'acidité.
Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 95% + Chénin Blanc 5%
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 : 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 : 12,32 sucres résiduels : 10,28
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 234 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 31192
Date de mise en bouteille prévue : avril 2015 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,30€
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 :%