BULLES 2017

VAL DE LOIRE Millésime

22-25 avril 2018

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VOUVRAY BRUT B47	VBBns-001	JEAN-PAUL COUAMAIS	SUPREME	1
VOUVRAY BRUT B47	VBBns-004	Cave des Producteurs de Vouvray	C GREFFE EXCELLENCE	1
VOUVRAY BRUT B47	VBBns-006	SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR	Cuvée Prédilection	1
VOUVRAY BRUT B47	VBBns-008	DOMAINE DE LA ROBINIERE	RAIMBAULT Vincent	1
VOUVRAY BRUT B47	VBBns-009	VIGNOBLE ALAIN ROBERT	TROGLODYTE METHODE TRADITIONNELLE	1
VOUVRAY BRUT B47	VBBns-010	MAISON DARRAGON	METHODE TRADITIONNELLE VOUVRAY	1

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 3847
N° d'anomymat : VBBns-001

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: JEAN-PAUL COUAMAIS
Code client Interloire : 800855
Adresse : 36 route de l'Ecomard
Cp : 37210 Commune : VERNOU SUR BRENNE
Téléphone : 02-47-52-18-93
Portable :
Email : domaine.couamais.vins@orange.fr
Site web :
Raison sociale : SAS Jean-Paul COUAMAIS
Contact / responsable : SAS Jean-Paul COUAMAIS CHRISTEL
Nom du propriétaire : Groupe Orchidées .
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 ? non
Surface de production : 47.06 HA
Volume produit en moyenne : 2200.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY BRUT
Milésime : ns
Couleur : Blanc
Nom de la cuvé ou marque : SUPREME
Volume disponible à la vente : 330.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : robe jaune pâle - notes fleurs blanches, fruits à chair blanche, bouche vive et fraîche, présence de bulles fines
Cépages utilisés (en %) : chenin blanc
Age moyen des vignes : 40.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 7.00
Rendements (hl/ha) : 47.00
Mode de vendange: mécanique
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
Nombre de tries :
Conditions de vendange : correctes, belle maturité
Spécificité de vinification et élevage : élevage du vin de base sur lies
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 12.55 Degrès acquis : 11.95
Sucre résiduel : 10.80
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 330.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 44000
Date de mise en bouteille prévue : 2016-01-02
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 8.55 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 2621
N° d'anomymat : VBBns-004

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Cave des Producteurs de Vouvray
Code client Interloire : 111839
Adresse : 38 La Vallée Coquette
Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02-47-52-75-03
Portable :
Email : bernardaguillon@cavedevouvray.com
Site web :
Raison sociale : CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY
Contact / responsable : AGUILLON Bernard
Nom du propriétaire : Cave des Producteurs de Vouvray
Cave des Producteurs de Vouvray
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 ? non
Surface de production : HA
Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVEE
AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY BRUT
Milésime : ns
Couleur : Blanc
Nom de la cuvé ou marque : C GREFFE EXCELLENCE
Volume disponible à la vente : 996.00
Description du vin
Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : chenin 100%
Age moyen des vignes : 20.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 0.00
Mode de vendange: mécaniques
Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire
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
Alcool total : Degrès acquis : 12.46
Sucre résiduel : 8.60
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 996.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 7.00 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☒ GMS : 100.00%
ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5250
N° d'anomymat : VBBns-006

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR — Code client Interloire : 111905
Adresse : Château de Moncontour — Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02-47-52-60-77 — Portable :
Email : secretariat@moncontour.com — Site web : https://www.vignobles-feray.fr
Raison sociale : SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR
Contact / responsable : GUERILLON PEGGY — Nom du propriétaire : 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 ? non
Surface de production : 40.00 HA — Volume produit en moyenne : 50.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY BRUT
Milésime : ns — Couleur : Blanc
Nom de la cuvé ou marque : Cuvée Prédilection
Volume disponible à la vente : 336.42

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : couleur jaune pale avec des reflets verts, nez de grande fraicheur avec beaucoup de finesse. En bouche une attaque vive et une bonne acidité.
Cépages utilisés (en %) : chenin blanc 100%
Age moyen des vignes : 40.00 — Superficie des vignes pour cette cuvée : 40.00
Rendements (hl/ha) : 50.00
Mode de vendange: mécanique
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-siliceux
Nombre de tries :
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : Classique
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non — Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non — Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 13.10 Degrès acquis : 12.52 — Sucre résiduel : 9.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 336.42 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue : — Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 8.20 €
Export : 33.00% — 3 premiers marchés : 67
France : %
☒ GMS : 67.00% — ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5574
N° d'anomymat : VBBns-008

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DE LA ROBINIERE
Code client Interloire : 110238
Adresse : 9 rue des Violettes
Cp : 37210 Commune : CHANCAY
Téléphone : 02-47-52-92-13
Portable :
Email : vincentraimbault@wanadoo.fr
Site web :
Raison sociale : M. RAIMBAULT Vincent
Contact / responsable : M. RAIMBAULT Vincent VINCENT
Nom du propriétaire : RAIMBAULT VINCENT
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 ? non
Surface de production : 15.52 HA
Volume produit en moyenne : 820.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY BRUT
Milésime : ns
Couleur : Blanc
Nom de la cuvé ou marque : RAIMBAULT Vincent
Volume disponible à la vente : 361.58

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN
Age moyen des vignes : 30.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 51.30
Mode de vendange: MACHINE
Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire et Siliceux
Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonne
Spécificité de vinification et élevage : Fermentation thermo-régulée modérée
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : Degrès acquis : 12.60
Sucre résiduel : 9.80
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 361.58 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 6.40 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5585
N° d'anomymat : VBBns-009

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: VIGNOBLE ALAIN ROBERT
Code client Interloire : 110239
Adresse : Charmigny
Cp : 37210 Commune : CHANCAY
Téléphone : 02-47-52-97-95
Portable :
Email : vignoblerobert@orange.fr
Site web :
Raison sociale : EARL DOMAINE ALAIN ROBERT
Contact / responsable : MEDARD CATHERINE
Nom du propriétaire : ROBERT CYRIL
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2014
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? non
Surface de production : 37.00 HA
Volume produit en moyenne : 2000.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY BRUT
Milésime : ns
Couleur : Blanc
Nom de la cuvé ou marque : TROGLODYTE METHODE TRADITIONNELLE
Volume disponible à la vente : 198.75

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : CHENIN BLANC
Age moyen des vignes : 20.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 8.00
Rendements (hl/ha) : 60.00
Mode de vendange: MECANIQUE
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE ET ARGILE A SILEX
Nombre de tries :
Conditions de vendange : 11,50
Spécificité de vinification et élevage : 6 MOIS EN CUVE - 18 MOIS SUR LATTES
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : Degrès acquis : 12.65
Sucre résiduel : 7.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 497.25 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 66300
Date de mise en bouteille prévue : 2016-06-13
Date de commercialisation : 2017-12-01
Prix particulier TTC départ cave : 9.90 €
Export : 4.00%
3 premiers marchés : USA BELGIQUE
France : 96.00%
☐ GMS : %
☒ Caviste : 96.00%
ex de points de vente Paris/Province : LES BELLES CAVES
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 1881
N° d'anomymat : VBBns-010

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: MAISON DARRAGON
Code client Interloire : 111943
Adresse : 34 rue de Sanzelle
Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02-47-52-74-49
Portable :
Email : scea.darragon@orange.fr
Site web :
Raison sociale : EARL MAISON DARRAGON
Contact / responsable : EARL MAISON DARRAGON DAVID
Nom du propriétaire : CHARBONNIER CHARBONNIER
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 ? non
Surface de production : HA
Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY BRUT
Milésime : ns
Couleur : Blanc
Nom de la cuvé ou marque : METHODE TRADITIONNELLE VOUVRAY
Volume disponible à la vente : 105.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100
Age moyen des vignes : 30.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 60.00
Mode de vendange: MECANIQUE
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE
Nombre de tries :
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : ELEVAGE SUR LIES
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : Degrès acquis : 12.75
Sucre résiduel : 8.90
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 400.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 39000
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 6.20 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %