

Dégustation thématique - Les grands terroirs de Vouvray



23-27 avril 2019

VINS DU

VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#valdeloiremillesime

Thématique	Domaine	Cuvées	Millésime
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE THIERRY COSME	Cuvée Prestige	2014
Les grands terroirs de Vouvray	EARL DAMIEN PINON	Le Brut	2016
Les grands terroirs de Vouvray	CAVES DES PRODUCTEURS	De Chanceny Excellence	2016
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DU PETIT COTEAU	Vouvray Blanc Brut	-
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE PARIS	Méthode Traditionnelle Brut	-
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE LA CHATAIGNERAIE	Clos la Lanterne	2013
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE LA CHATAIGNERAIE	Clos la Lanterne	2017
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE BOUTET SAULNIER		2017
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE VINCENT CARÊME		2018
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DU PETIT COTEAU	Vouvrai Blanc Sec	2017
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DES LAURIERS	Laurent Kraft	2017
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DES MARGALLEAU		2015
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE LA CHATAIGNERAIE	Argilex	2017
Les grands terroirs de Vouvray	CHÂTEAU MONCONTOUR	Vouvray Sec	2018
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE D'ORFEUILLES	Silex d'Orfeuilles	2016
Les grands terroirs de Vouvray	CHÂTEAU MONCONTOUR	Les Chapelles	2015

Les grands terroirs de Vouvray	YVES ET DENIS BREUSSIN		2017
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DU CHÂTEAU DE MONTFORT		2018
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE LA ROBINIERE	Les Terrages	2016
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE BEAUCLAIR	La Dame des Champs	2017
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE BEAUCLAIR	La Dame des Champs	2018
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE LA FONTAINERIE	Le C	2016
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE LA ROULETIERE		2017
Les grands terroirs de Vouvray	EARL PIERRE CHAMPION		2015
Les grands terroirs de Vouvray	VIGNOBLE ALAIN ROBERT	L'Enchanteur	2015
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE FRANCOIS PINON	Réserve Passerillée	1989
Les grands terroirs de Vouvray	DOMAINE DE BEAUCLAIR	Beauclair	2018

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE THIERRY COSME Code client InterLoire : 110532

Raison sociale : EARL THIERRY COSME Adresse : 1127 ROUTE DE NAZELLES

..... CP : 37210..... Commune : NOIZAY

Téléphone : 02 47 52 05 87 Portable : 06 87 43 50 70

Email : thierry.cosme@wanadoo. Site web : www.vinsvouvray.com

Contact / responsable : THIERRY COSME Nom du propriétaire : THIERRY COSME

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1988

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

Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC VOUVRAY

Millésime : 2014 Couleur : BLANC

Nom de cuvée ou marque : CUVÉE PRESTIGE

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%

Âge moyen des vignes : 35 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 HECTARE

Rendements (hl/ha) : 50 HL/HA

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE CALCAIRE ET SILICEUX

Mode de vendange : MECANIQUE

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : BONNES

Spécificité de vinification et élevage : CUVES INOX THERMOREGULEES

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.75% Degrés acquis : sucre résiduel : 5.7g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6500

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 8.20€

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100%

XGMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

XParticulier : %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : **EARL Damien PINON** Code client InterLoire : **801029**

Raison sociale : **EARL Damien PINON** Adresse : **60 Rue Neuve**

CP : **37210** Commune : **VERNOU SUR BRENNÉ**

Téléphone : **02.47.52.15.16** Portable :

Email : **gaec.pinon@wanadoo.fr** Site web : **https://pinondamien.wixsite.com/vouvray**

Contact / responsable : **PETRUS Ingrid** Nom du propriétaire : **PINON Damien**

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 : **29** HA Volume produit en moyenne : **150** HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : **VOUVRAY**

Millésime : **2016** Couleur : **Blanc**

Nom de cuvée ou marque : **Le Brut**

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : **Robe jaune soutenue lumineuse. Rond en attaque, il révèle des arômes de fleurs blanches et des notes d'agrumes. Belle finale acidulée.**

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

Âge moyen des vignes : **30-40 Ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **10.5 Ha**

Rendements (hl/ha) : **50 HL / Ha**

Nature du sol et du sous-sol : **Argilo-calcaire**

Mode de vendange : **Mécanique**

Nombre de tries : **1 trie**

Conditions de vendange : **Conditions climatique optimale**

Spécificité de vinification et élevage : **Séparation des jus dès le pressurage, prise de mousse avec les levures indigènes**

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 % vol** Degrés acquis : **13% vol** sucre résiduel : **7.5 g/l**

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **520** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **70 000**

Date de mise en bouteille prévue : **02/2017** Date de commercialisation : **07/2018**

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : **12.50 €**

Export : **30** % 3 premiers marchés : **Etats Unis, Belgique**

France : **70** %

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

Caviste : **20** % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : **20** % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : **60** %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur **Coopérative**

Nom du domaine : **Cave des Producteurs de Vouvray**

Code client InterLoire : **111839**

Raison sociale : **Cave des Producteurs de Vouvray**

Adresse : **38 Vallée Coquette BP 06**

CP : **37210**

Commune : **VOUVRAY**

Téléphone : **02 47 25 57 25** Portable :

Email : **cavedesproducteursdevouvray@cavedevouvray.com** Site web : **www.cavedevouvray.com**

Contact / responsable : **Romain Paris** Nom du propriétaire :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? **Oui** Non Quelle année ? **1953**

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? **Oui** Non Précisez : **Bio**

Surface de production : **450** HA Volume produit en moyenne : **20 000** HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : **Vouvray méthode trad**

Millésime : **2016** Couleur : **Blanc**

Nom de cuvée ou marque : **De Chanceny Excellence**

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : **Nez fuit frais, pomme verte et agrumes, en bouche bulle fine, belle fraîcheur.**

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

Âge moyen des vignes : **15 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **34ha**

Rendements (hl/ha) : **55hls/ha**

Nature du sol et du sous-sol : **Argilo calcaire**

Mode de vendange : **machine**

Nombre de tries :

Conditions de vendange : **Bonnes**

Spécificité de vinification et élevage : **Cuverie thermoregulée Inox + élevage 18 mois sur latte**

Elevage barrique : Oui **Non** Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui **Non** Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : **13.49%vol** Degrés acquis : **12.9%vol** sucre résiduel : **8g/l**

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **2000 hls** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **266409 cols**

Date de mise en bouteille prévue : **03/03/2017** Date de commercialisation : **décembre 2018**

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE : 9.10€**

Export : % 3 premiers marchés :

France : **100** %

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

Caviste : **25** % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : **25** % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : **50** %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : DOMAINE DU PETIT COTEAU Code client InterLoire : 300564
 Raison sociale : SARL AGRICOLE PETIT COTEAU Adresse : 71 RUE DU PETIT COTEAU
 CP : 37210 Commune : VOUVRAY
 Téléphone : 0247526077 Portable : 0626783647
 Email : infos@vignobles-feray.com Site web : www.vignobles-feray.com
 Contact / responsable : Charles Lesaffre Nom du propriétaire : Gilles Feray
 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 : Ecoert
 Surface de production : 47 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY BRUT
 Millésime : NS Couleur : BLANC
 Nom de cuvée ou marque : ..VOUVRAYmt BLANC BRUT DOMAINE DU PETIT COTEAU

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur jaune pâle avec des reflets verts, nez de grande fraîcheur avec beaucoup de finesse. En bouche
 une attaque vive et une belle harmonie.
 Cépages utilisés (en %) : chenin blanc 100%
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 13 HA
 Rendements (hl/ha) : 30 Hecto / HA
 Nature du sol et du sous-sol : Agilo-siliceux
 Mode de vendange : mécanique
 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 : 12.71 Degrés acquis : 12.18 sucre résiduel : 8.90
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 473.31 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 63108
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8.20 €
 Export : 15 % 3 premiers marchés :
 France : 85 %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 60 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 20 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : **Domaine Paris père et fils**

Adresse : **21 rue des violettes**

Téléphone : **02 47 52 21 07**

Email : contact@domaineparis-pereetfils.com

Nom du propriétaire : **Paris Claude**

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

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

Surface de production : **11.50 Ha**

Négoce Viticulture Coopérative

Référence client Interloire : **110224**

CP : **37210**

Ville : **CHANCAY**

Fax : **02 47 52 22 69**

Portable : **06 03 28 44 08**

Site : www.domaineparis-pereetfils.com

Contact / responsable : **Paris Guillaume**

Volume produit en moyenne : **520 HI**

LA CUVÉE

Appellation régionale : sous régionale : communale : **VOUVRAY**

Millésime : **NM** Couleur : **Blanc**

Nom de cuvée : Méthode traditionnelle BRUT Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : œil : Jaune brillant, nez : fruits blanc/agrumes, bouche : finesse de bulles, sur les agrumes

Cépages utilisés : **CHENIN**

Âge moyen des vignes : **35 ans**

Superficie des vignes pour cette cuvée : **5.60 Ha**

Densité pied/ha : **6600**

Rendements (hl/ha) : **47 HL/HA**

Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire

Mode de vendange : **Machine avec égreneur** .. Nombre de tries : **1**

Spécificité de vinification et élevage : Vinification en cuves inox thermo régulé à 17 °c maxi. 35% de la cuvée élevé sur lies pendant 2 mois + FML et 65% restant en élevage classique. Dégorgement : 36 mois minimum de latte puis repos 2-3 mois en cave avant commercialisation

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : **2 mois** Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : **12.95 %**

En % vol acquis : sucre résiduel : **9 gr/l** ...

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : **265.10 HL**

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées (ou VOL.) : 35346

Date de mise en bouteille prévue : Avril 2015 Date de commercialisation : actuellement en vente ...

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 6.20 €

Export : 2% 3 premiers marchés : USA

France : 98%

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

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 8% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 92%



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
Nom du domaine : de la Chataigneraie Code client InterLoire :
Raison sociale : Benoit GAUTIER Adresse : La Chataigneraie
CP : 37210 Commune : ROCHE-CORBON
Téléphone : 0247328463 Portable :
Email : info@vaumaygautier.com Site web : vaumaygautier.com
Contact / responsable : Nom du propriétaire : Benoit GAUTIER
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 : 17 HA Volume produit en moyenne : 750 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY
Millésime : 2013 Couleur : Bl.
Nom de cuvée ou marque : C.V.S. LA LANterne

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
Âge moyen des vignes : 31 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
Rendements (hl/ha) : 25
Nature du sol et du sous-sol : ARGILE CALCAIRE ARGILE ROUGE
Mode de vendange : manuelle
Nombre de tries :
Conditions de vendange : Humide
Spécificité de vinification et élevage : 100% en barriques 500L
Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 10 Type de bois :
Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 10
Fermentation malolactique : Oui Non
Alcool total : 13 Degrés acquis : 13 sucre résiduel : 0
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500
Date de mise en bouteille prévue : 10/2014 Date de commercialisation : 12/2014
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 18
Export : 80 % 3 premiers marchés : BE - DK - NL
France : 20 %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 120 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 80 %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : *de la chataigneraie* Code client InterLoire :

Raison sociale : *Benat GAUFER* Adresse : *La Chataigneraie*

CP : *37210* Commune : *ROCHERON*

Téléphone : *02 47 52 82 63* Portable : *06 15 30 30 92*

Email : *info@vinsmagister.com* Site web : *vinsmagister.com*

Contact / responsable : Nom du propriétaire : *Benat GAUFER*

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 : *12* HA Volume produit en moyenne : *750* HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : *VOUVERT*

Millésime : *2017* Couleur : *Blk*

Nom de cuvée ou marque : *CLOS LA LANIERNE Sec*

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : *'jeun pale - nez fin sur le calcaire - bouche expressive et précise*

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

Âge moyen des vignes : *31 ans* Superficie des vignes pour cette cuvée : *2 ha*

Rendements (hl/ha) : *25*

Nature du sol et du sous-sol : *ARGILOCALCAIRE ARGILE ROUGE*

Mode de vendange : *peu et manuelle*

Nombre de tries : *1*

Conditions de vendange : *oct 2017*

Spécificité de vinification et élevage : *FA en levures et levures*

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : *10* Type de bois : *2 - Sans*

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : *10*

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : *13,1* Degrés acquis : *13,1* sucre résiduel : *2*

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *40* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *4000*

Date de mise en bouteille prévue : *09/2018* Date de commercialisation : *10/11/2018*

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : *15 €*

Export : *80* % 3 premiers marchés : *Belgique - NL - DK*

France : *20* %

GMS : *0* % ex de points de vente Paris/Province : *LANUSON caves de Paris*

Caviste : *20* % ex de points de vente Paris/Province : *Le Cellier de Bretagne 50 Paris*

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : *20* %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : de la Chataigneraie Code client InterLoire :

Raison sociale : Benoit GAUTIER Adresse : La chataigneraie
CP : 37210 Commune : ROCHECORON

Téléphone : 02 47 52 84 63 Portable :

Email : info@vouvraygautier.com Site web : vouvraygautier.com

Contact / responsable : Nom du propriétaire : Benoit GAUTIER

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 : 11 HA Volume produit en moyenne : 750 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY

Millésime : 2017 Couleur : BLE

Nom de cuvée ou marque : ARGILEX Sec

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : teinte jaune pâle - nez agrumes floral avec une fraîcheur ronde

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 Ha

Rendements (hl/ha) : 40

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE SÉLÉCTIF

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : fraîche et chaude en journée

Spécificité de vinification et élevage : cuves INOX

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 m

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12,2 Degrés acquis : 12,2 sucre résiduel : 7

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 101 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9 000

Date de mise en bouteille prévue : 10/3/2018 Date de commercialisation : 04/2018

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,80

Export : 80 % 3 premiers marchés : U.S.A - DK - CAN -

France : 20 %

GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province : ORPÈTES PARIS 75015

Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province : LIENART 78000 VERSAILLES

CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : St Gille 37000 TOURS

Particulier : 60 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : BOUDET SAUVNIER Code client InterLoire : 111 824
 Raison sociale : EARL Adresse : 17, Vallée Charrier
 CP : 37210 Commune : VOUVRAY
 Téléphone : 0247597361 Portable : 0679425475
 Email : christophe-boudet@wanadoo.fr Site web : —
 Contact / responsable : Boudet Christophe Nom du propriétaire : 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 : 2019 : 1^{ère} année de
 Surface de production : 12,75 HA Volume produit en moyenne : 600 conversion AB HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY SEC
 Millésime : 2017 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou marque : SEC 2017

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche : Robe Jaune pâle limpide. Nez expressif d'aquanes, de fruits blancs en bouche, richesse et fraîcheur. palette d'expressions
 Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argile calcaire
 Mode de vendange : mécanique et manuelle
 Nombre de tries : —
 Conditions de vendange : ensablées
 Spécificité de vinification et élevage : inox sur lies + 10% fins
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 10.9 à 6 mois Type de bois : —
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : —
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 13.9 Degrés acquis : 13.7 sucre résiduel : 4 g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000
 Date de mise en bouteille prévue : — Date de commercialisation : en cours
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,40 €
 Export : 15 % 3 premiers marchés : USA, GB, Belgique
 France : 85 %
 GMS : — % ex de points de vente Paris/Province : —
 Caviste : 50 % ex de points de vente Paris/Province : —
 CHR : — % ex de points de vente Paris/Province : —
 Particulier : 50 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : DOMAINE VINCENT CAREME Code client InterLoire : 113425
 Raison sociale : DOMAINE VINCENT CAREME Adresse : 1 rue du haut cbs
 CP : 37210 Commune : VERNOU 1/BREINNE
 Téléphone : 02 47 52 71 28 Portable :
 Email : vin@vincentcareme.fr Site web : www.vincentcareme.fr
 Contact / responsable : CAREME Vincent Nom du propriétaire : JR CAREME
 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, EcoCert
 Surface de production : 17 HA Volume produit en moyenne : 70 000 bt HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Vouvray
 Millésime : 2018 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou marque : SEL
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : chenin
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha
 Rendements (hl/ha) : 45 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex sous sol calcaire
 Mode de vendange : Manuel
 Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : 1
 Spécificité de vinification et élevage : Sur lies pdt 6 mois
 Elevage barrique Oui Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : fut + foudra
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non partiel
 Alcool total : 14,2% Degrés acquis : 14% sucre résiduel : 4 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40 000 bt
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2019 Date de commercialisation : Avril 2019
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 14 €
 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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Domaine du Petit Coteau Code client InterLoire : 300564
 Raison sociale : SARL AGRICOLE PETIT COTEAU Adresse : 71 RUE DU PETIT COTEAU
 CP : 37210 Commune : VOUVRAY
 Téléphone : 0247526077 Portable : 0626783647
 Email : infos@vignobles-feray.com Site web : www.vignobles-feray.com
 Contact / responsable : Charles Lesaffre Nom du propriétaire : Gilles Feray
 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 : Ecoert
 Surface de production : 17 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY
 Millésime : 2017 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée ou marque : VOUVRAY BLANC SEC DOMAINE DU PETIT COTEAU
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : chenin blanc 100%
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 HA
 Rendements (hl/ha) : 30 Hecto / HA
 Nature du sol et du sous-sol : Agilo-siliceux
 Mode de vendange : mécanique
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage : inox + futs, batonnage
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 12.50 Degrés acquis : 12.25 sucre résiduel : 4.90
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 94 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11 000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 7.50 €
 Export : 15 % 3 premiers marchés :
 France : 85 %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 60 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 20 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : *Domaine des Laviers* Code client InterLoire :

Raison sociale : *KRAFT Laurent* Adresse : *29 rue du petit cotéau*

CP : *37210* Commune : *Ormay*

Téléphone : *02 47 52 61 82* Portable : *06 82 03 04 21*

Email : *lkraft@wanadoo.fr* Site web : *www.laurent-kraft.com*

Contact / responsable : *KRAFT Laurent* Nom du propriétaire : *KRAFT Laurent*

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? *1982*

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

Surface de production : *24* HA Volume produit en moyenne : *100* hl HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : *P.D.C.*

Millésime : *2017* Couleur : *blanc*

Nom de cuvée ou marque : *Laurent Kraft*

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : *Nez de fruit frais avec des notes épicées, bouche fraîche et ronde sur la longueur*

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

Âge moyen des vignes : *45 ans* Superficie des vignes pour cette cuvée : *3 ha*

Rendements (hl/ha) : *50 hl/ha*

Nature du sol et du sous-sol : *Argilo-calcaire*

Mode de vendange : *H.M.V.*

Nombre de tries : *0*

Conditions de vendange : *Vendange nocturne*

Spécificité de vinification et élevage : *fermentation avec des levures indigènes pendant 6 mois*

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : *6 mois*

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : *13,22°* Degrés acquis : *12,92* sucre résiduel : *5,10*

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *150 hl* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *20 000 b^{ll}*

Date de mise en bouteille prévue : *04/18* Date de commercialisation : *05/18*

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : *9 €*

Export : *75* % 3 premiers marchés :

France : *25* %

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

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : *100* %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Domaine du Margalleau Code client InterLoire : 113474
 Raison sociale : EARL BETHIE PIEAUX Adresse : 10bis rue du Clos Baglin
 CP : 37210 Commune : Chauvigny
 Téléphone : 02-47-52-25-51 Portable : 06-08-62-54-92
 Email : earl.pieaux@orange.fr Site web : www.domaine-du-margalleau.fr
 Contact / responsable : BETHIE PIEAUX Nom du propriétaire :
 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 : 1700 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Vouvray
 Millésime : sec 2015 Couleur :
 Nom de cuvée ou marque :

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin de teinte jaune pâle, nez minimal (sûr, truffe), attaque en bouche est fraîche avec de petites notes d'agrumes, belle fraîcheur, bouche ample et généreuse.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 Ha
 Rendements (hl/ha) : 40 HL/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire et Argilo-siliceux
 Mode de vendange : mécanique
 Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : vinification en cuve thermorégulée, élevage sur lies
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois : Pinus jusqu'à 6 mois en barrique
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 12,75 Degrés acquis : 12,75 sucre résiduel : 6,10
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3500 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 : 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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : CHATEAU MONCONTOUR Code client InterLoire : 111905

Raison sociale : SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR Adresse : RUE DE MONCONTOUR

CP : 37210 Commune : VOUVRAY

Téléphone : 0247526077 Portable : 0626783647

Email : infos@vignobles-feray.com Site web : www.vignobles-feray.com

Contact / responsable : Charles Lesaffre Nom du propriétaire : Gilles Feray

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 : 130 HA Volume produit en moyenne : 7000 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Vouvray sec

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Vouvray sec Chateau Moncontour

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez aux accents floraux de fruits exotiques et agrumes. En bouche, attaque vive, belle acidité, du gras
rondeur qui lui confère une finale flatteuse

Cépages utilisés (en %) : Chenin blanc 100%

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 hectares

Rendements (hl/ha) : 50 hecto / HA

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-siliceux

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Bonnes

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 : 12.54 Degrés acquis : 12.22 sucre résiduel : 7.20

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 320 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 45 000 cols

Date de mise en bouteille prévue : 15/03/2019 Date de commercialisation : 15/03/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 7.20 €

Export : 20% % 3 premiers marchés :

France : 80% %

GMS : 50 % 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 : 40 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulture Coopérative

Nom : **DOMAINE D'ORFEUILLES** Référence client Interloire : **110652**.....

Adresse : **La Croix Blanche**..... CP : **37380** Ville : **REUGNY**

Téléphone : **02 47 52 91 85** Fax : **02 47 52 25 01** Portable : **06 86 52 20 68**

Email : **earl.herivault@france-vin.com**..... Site : **www.orfeuilles.com**.....

Nom du propriétaire : **HERIVAULT Arnaud & Bernard** Contact / responsable **HERIVAULT Arnaud**

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 : **Certifié AB (Ecocert), Biodynamie appliquée depuis 2015 (sans label pour le moment)**

Surface de production : **24** HA Volume produit en moyenne : **1000** Hl

LA CUVÉE

Appellation : **VOUVRAY** Millésime : **2016**.....

..... Couleur : **BLANC** Nom de cuvée : **Silex d'Orfeuilles** Marque : **Domaine d'Orfeuilles**

Mention sur lie : Oui Non

Prix à un concours : Oui Non Lequel ?

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : **Nez minéral fruité grillé, fumé boisé, en bouche tension, belle minéralité et fraîcheur et rondeur Bouche ample, ronde, fondue. Belle longueur**

Cépages utilisés : **CHENIN**.....

Âge moyen des vignes : **60 ans**..... Superficie des vignes pour cette cuvée : **3 Ha**.....

Densité pied/ha : **6660**..... Rendements (hl/ha) : **41 hl/Ha**.....

Nature du sol et du sous-sol : **Gros Silex sur sol d'Argile et sous-sol de Tuffeau Calcaire**

Mode de vendange : **manuelles avec tri sur table** Nombre de tries :

Conditions de vendange : **superbes beau temps tous les jours**.....

Spécificité de vinification et élevage : **Chai gravitaire, pressoir pneumatique, fermentation spontanée, cuve thermo-régulées élevage sur lie totale jusqu'à la mise, filtration tangentielle.**

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : **12 mois sur lies totales** Type de bois : **Chêne 500 litres**.....

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : **12 mois sur lies totales (¼ neuf, ¼ 1 vin, ¼ 2 vins, ¼ 3 vins)**

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : **13.5 %** En % vol acquis : **13 %** sucre résiduel : **7.8 g/l** FML : **32%**

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : **100 hl**

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées (ou VOL.): **13000 et 206 magnums**

Date de mise en bouteille prévue : **05/09/2017** Date de commercialisation : **01/01/2018**.....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : **14.00 €**

Export : **70 %** 3 premiers marchés : **USA, JAPON, PAYS BAS**

France : **30 %** GMS : **0 %** ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : **20 %**..... ex de points de vente Paris/Province : **Les Caves du LOUVRE, Lambert Caviste, Le caviste Bio, Cave XVII(75) Envie de Vin (92) Comptoirs de l'Affiné, Ô Lieu-Divin(37) Maison Lemaître (44), Vins sur Table (17) CHR : 60**

%..... ex de points de vente Paris/Province : **Akrame, L'Ogre, Cobéa, Au Bougnat, Verjus, Lux Bar, Mumi, Ovini, Le 21, Les Bacchantes, Frédéric SIMONIN, Chez Monsieur, Brasserie Rejanne, Au bon coin, Luma la Vérraison(75), La Strada (92) Aux 4 coins du vin(33) Comptoir de la Comédie (33) Chapon Rouge (33), Le Choiseul Les Hautes Roches(37), L'Arasur (06) La Mangeoire (73) Le P'tit Goustan (56) Le M (29) Particulier : 20 %**

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : CHATEAU MONCONTOUR Code client InterLoire : 111905

Raison sociale : SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR Adresse : RUE DE MONCONTOUR

CP : 37210 Commune : VOUVRAY

Téléphone : 0247526077 Portable : 0626783647

Email : infos@vignobles-feray.com Site web : www.vignobles-feray.com

Contact / responsable : Charles Lesaffre Nom du propriétaire : Gilles Feray

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 : 130 HA Volume produit en moyenne : 7000 HL

LA CUVEE

AOC/IGP (catégorie) : Vouvray sec les Chapelles

Millésime : 2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Vouvray sec les Chapelles Chateau Moncontour

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe chatoyante. Nez intense aux notes boisées et briochées. Bouche harmonieuse, complexe et ronde un vin qui évoluera au fil du temps

Cépages utilisés (en %) : Chenin blanc 100%

Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 hectares

Rendements (hl/ha) : 35 hecto / HA

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Bonnes

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 : Degrés acquis : sucre résiduel :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5 000 cols

Date de mise en bouteille prévue : 15/09/2016 Date de commercialisation : 1/01/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 8.20 €

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 : 20 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 60 %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Yves et Denis BREUSSIN Code client InterLoire :

Raison sociale : EARL Yves et Denis BREUSSIN Adresse : 45 - 47 Vallée de Vaugondy

..... CP : 37210 Commune : VERNOU sur BRENNE

Téléphone : 02 47 52 18 75 Portable : 06 08 86 70 39

Email : denis.breussin@orange.fr Site web :

Contact / responsable : Denis BREUSSIN Nom du propriétaire : Denis BREUSSIN

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 : 17 HA Volume produit en moyenne : 900 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY

Millésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Demi-Sec

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune pâle, des notes florales et fruitées. De la vivacité en attaque avec une belle longueur en bouche

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha

Rendements (hl/ha) : 48

Nature du sol et du sous-sol : Argilo - calcaire

Mode de vendange : Mixte

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Très bonnes

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

Alcool total : Degrés acquis : sucre résiduel :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5 000

Date de mise en bouteille prévue : 07/2018 Date de commercialisation : 05/2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7 Euro

Export : 20 % 3 premiers marchés : Etats Unis

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 : 80 %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine du Chateau de Montfort Code client InterLoire :

Raison sociale : SC domaine du Chateau de Montfort Adresse : Lieu dit Montfort

..... CP : 37210 Commune : CHANCAY

Téléphone : 0247526077 Portable : 0626783647

Email : infos@vignobles-feray.com Site web : www.vignobles-feray.com

Contact / responsable : Charles Lesaffre Nom du propriétaire : Gilles Feray

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 : 55 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Vouvray 1/2 sec.

Millésime : 2018 Couleur : blanc

Nom de cuvée ou marque : Vouvray demi-sec 2018 Montfort

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : chenin blanc 100%

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

Rendements (hl/ha) : 55

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-siliceux

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonnes

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 : Degrés acquis : sucre résiduel : 17

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 97 464

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 : %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Domaine de la Robinière Code client InterLoire : 110.238
 Raison sociale : RAINBAULT Vincent Adresse : 9 Rue des Violettes
 CP : 37.210 Commune : CHANCAY
 Téléphone : 02.17.52.92.13 Portable : 06.08.57.08.60
 Email : vins.rainbault@larobiniere.fr Site web : domaine.larobiniere.fr
 Contact / responsable : RAINBAULT Vincent Nom du propriétaire : RAINBAULT 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 :
 Surface de production : 15,52 HA Volume produit en moyenne : 820 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY DEMI-SEC
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée ou marque : Les Terrages
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche : Belle robe jaune doré au nez miellé. Vin structuré, onctueux aux arômes fruités de poire, vanille et fleurs d'acacia.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Rendements (hl/ha) : 44,60
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire et Siliceux
 Mode de vendange : Machine
 Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation thermo-réglée 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 : Degrés acquis : 13,5 sucre résiduel : 17,6
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40,50 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 : 6,10€
 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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce Viticulteur CoopérativeNom du domaine : Domaine de Baulain Code client InterLoire : 800390Raison sociale : SCEV Domaine de Baulain Adresse : 306 route de VeniseBaulain, Gustave, Freddy, Bat CP : 37210 Commune : NezayTéléphone : 02 47 52 10 72 Portable : 06 87 18 22 77Email : domaine.de.baulain@si.fr Site web : www.domaine.de.baulain.frContact / responsable : Bat Freddy Nom du propriétaire : Bat FreddyLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 150 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VouvrayMillésime : 2017 Couleur : BlancNom de cuvée ou marque : La Dame des Champs / demi-sec

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : jaune clair / florale fruité, mandarineen boucheCépages utilisés (en %) : 100% CheninÂge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,50 haRendements (hl/ha) : 45 hl/haNature du sol et du sous-sol : argile calcaire avec couche de silexMode de vendange : manuelleNombre de tries : 10 triConditions de vendange : Optimale, temps magnifique, température = 25°CSpécificité de vinification et élevage : Misc - oxygénationÉlevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : Oui NonAlcool total : 13 Degrés acquis : 11,7 sucre résiduel : 23 grNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 25 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3300 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,50 €Export : 50 % 3 premiers marchés : royaume uni - USAFrance : 50 % 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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce Viticulteur CoopérativeNom du domaine : Domaine de Baudouin Code client InterLoire : 800390Raison sociale : SCEV Domaine de Baudouin Christian Freddy Bat Adresse : 306 route de VeniseCP : 37210 Commune : NeuzanTéléphone : 02 47 52 10 72 Portable : 06 87 18 22 77Email : domaine.de.baudouin@sk.fr Site web : www.domaine.de.baudouin.frContact / responsable : Bat Freddy Nom du propriétaire : Bat FreddyLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 150 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VouvrayMillésime : 2018 Couleur : BlancNom de cuvée ou marque : La Dame des Champs - demi-sec

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : jaune clair / florale fruité, mandarine en boucheCépages utilisés (en %) : 100% CheninÂge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,50 haRendements (hl/ha) : 45 hl/haNature du sol et du sous-sol : argile calcaie avec couche de sablesMode de vendange : manuelleNombre de tries : 1^{re} triConditions de vendange : Optimale, temps magnifique, température = 25°CSpécificité de vinification et élevage : Miso-oxygénationÉlevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : Oui NonAlcool total : 13,8 Degrés acquis : 12,4°C sucre résiduel : 23grNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 25 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3300 bouteillesDate de mise en bouteille prévue : 25/02/19 Date de commercialisation : 1^{er} juin 2019Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,50 €Export : 50 % 3 premiers marchés : Royaume Uni - USAFrance : 50 % 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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine de la Fontaineuse Code client InterLoire :

Raison sociale : Catherine DHOYE-DEUET Adresse : 64 Rue de la Vallée coquet
 CP : 37810 Commune : VOUVRAY

Téléphone : 0247526792 Portable :

Email : lfontaineuse@orange.fr Site web :

Contact / responsable : Nom du propriétaire :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1990

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

Surface de production : 6 HA Volume produit en moyenne : 2.10 hl HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : le "E" Domaine de la Fontaineuse

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 20 hl / ha

Nature du sol et du sous-sol : Sol Argilo Calcaire Sous Sol Calcaire tuffeau

Mode de vendange : Machine

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique Oui Non) Nombre de mois : 1 an Type de bois : Chêne des Vosges
 Elevage sur lies Oui Non) Nombre de mois : 350

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total 11,15, 15 Degrés acquis : 14 sucre résiduel : 25

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 22,65 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3820

Date de mise en bouteille prévue : Septembre 2017 Date de commercialisation : Printemps 2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 11 euros

Export : % 3 premiers marchés : USA

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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : domaine de la Rouletière..... Code client InterLoire :
 Raison sociale : scea gilet..... Adresse : 20 rue de la mairie
 CP :37210..... Commune : PARCAY MESLAY
 Téléphone : 0247291488..... Portable : 0619566831.....
 Email : jmgilet@domainedelarouletiere.com..... Site web :
 Contact / responsable : gilet jean marc..... Nom du propriétaire : idem.....
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 10^e génération.....
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : AB et HVE.....
 Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1300 Hl : HL

LA CUVEE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY
 Millésime : 2017 Couleur : Blanche
 Nom de cuvée ou marque : demi sec
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% chenin
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 Ha
 Rendements (hl/ha) : 50 Hl
 Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire
 Mode de vendange : manuelle
 Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : très bien
 Spécificité de vinification et élevage : 80% une seule 10% ramasse de Sans
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 8 mois Type de bois : chêne
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 8 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 14,5 Degrés acquis : 12,5 sucre résiduel : 25
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 Hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000
 Date de mise en bouteille prévue : déjà fait Date de commercialisation : en vente actuellement
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8€
 Export : 20% % 3 premiers marchés : USA Allemagne
 France : 80% %
 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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom du domaine : Pierre Champion
Raison sociale : EARL Pierre Champion
CP : 37210 VERNOU.....Commune :

Téléphone : 02 47 52 02 38
Email pierre.champion37@gmail.com
Contact / responsable : CHAMPION Pierre

Négoce Viticulteur Coopérative

Code client InterLoire :
Adresse : 57 rue Jean Saurès
"La Vallée de Cousse"
Portable : 06-08-22-39-13

Site web : pierre-champion-rouvray.fr
Nom du propriétaire : CHAMPION Pierre

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1992

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

Surface de production : 14 HA Volume produit en moyenne :

800

HI

LA CUVEE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY

Millésime : 2015

Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Melleux 2015

Description du vin : œil : belle robe jaune

Œil / Nez / Bouche : Nez : coing
Bouche : framille

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin

Âge moyen des vignes : 50

Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha

Rendements (hl/ha) : 40

Nature du sol et du sous-sol : Calcaire

Mode de vendange : Manuel

Nombre de tries : 1

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : 6

Type de bois : chêne

Élevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois : 6

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 16,30

Degrés acquis : 12,40... sucre résiduel : 66,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée :

1541

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 16006

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8€60

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 : %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : VIGNOBLE ALAIN ROBERT Code client InterLoire : 110239

Raison sociale : EARL DOMAINE ALAIN ROBERT Adresse : CHARMIGNY

CP : 37210 Commune : CHANCAY

Téléphone : 02 47 52 97 95 Portable : 06 76 77 53 39

Email : vignoblerobert@orange.fr Site web : www.vignoblealainrobert.com

Contact / responsable : Cyril ROBERT Nom du propriétaire : Cyril ROBERT

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 :

Surface de production : 37 HA Volume produit en moyenne : 2200 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : VOUVRAY

Millésime : 2015 Couleur : BLANC

Nom de cuvée ou marque : LIQUOREUX L'ENCHANTEUR – VIGNOBLE ALAIN ROBERT

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100 % CHENIN BLANC

Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 HA

Rendements (hl/ha) : 45 HL/HA

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE CALCAIRE ET ARGILE A SILEX

Mode de vendange : exclusivement vendanges manuelles et transport en caisses jusqu'au pressurage

Nombre de tris : 2 passages = Ramassage au 2^{ème} passage pour la cuvée

Conditions de vendange : 2 tris. Le premier passage a permis de soustraire des ceps les raisins dont la maturité n'était pas optimale en vue de la réalisation d'un grand liquoreux. Le deuxième tri à la vendange a permis de conserver uniquement les raisins atteints de pourriture noble ainsi que les raisins passerillés, pour l'élaboration de la cuvée.

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage 4 à 6 heures (pneumatique). Fermentation alcoolique en cuve thermo-régulée. Elevage de 6 mois en cuve inox et mise en bouteilles au printemps 2016.

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : élevage de 6 mois en cuve

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrés acquis : 13.40 % vol. al sucre résiduel : 73.1 g / L

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30.29 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4039 BT de 75 cl

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : en vente depuis avril 2016

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 18.50 €

Export : 18 % 3 premiers marchés : ITALIE - ALLEMAGNE

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 : 82 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE

Nom : Domaine François PINON (S.C.E.A.)

Adresse : Vallée de Cousse 55, rue Jean JAURÈS

Téléphone : 02.47.52.16.59 Fax : Portable :

Email : francois.pinon@wanadoo.fr

Nom du propriétaire : François PINON

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Création en 1786, reprise par François PINON en 1987, reprise par son fils Julien en 2018. François et Julien travaillent ensemble. 8 générations, depuis 1786.

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : AB (Écocert) depuis 2003

Appellations produites : Vouvray et Vin de France (rosé pétillant naturel)

Surface de production : 15 ha

Négoce Viticulture Coopérative

Référence client Interloire : 110984

CP : 37210 Ville : VERNOU SUR BRENNE

Site : www.francois-pinon-vouvray.com

Contact : Julien PINON

Volume produit en moyenne : 600 hl/an

LA CUVÉE

Appellation régionale :

sous régionale :

Communale : Vouvray AOC

Millésime : 1989

Couleur : blanc tranquille (moelleux)

Nom de cuvée : **Réserve passerillée 1989**

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil: vieil or - Nez : pruneau, poire mure - Bouche : miel, confiture de coing

Cépages utilisés : Chenin blanc 100 %

Âge moyen des vignes : 50 ans

Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Densité pied/ha : 6600

Rendements (hl/ha) : 5 hl

Nature du sol et du sous-sol : sol d'argile, sous-sol calcaire du Turonien

Mode de vendange : manuelles

Nombre de tries : 3 tries (Sélection de raisins passerillés naturellement, sur souche)

Conditions de vendange : très ensoleillé, fin octobre

Spécificité de vinification et élevage : La fermentation a duré 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle s'est arrêtée naturellement et un soutirage a suivi. L'élevage a été effectué en tonneau, sur lies fines. Avant la mise en bouteille au mois de mai 1990, une filtration a été effectuée.

Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : 4

Type de bois : demi-muids de chêne

Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois : 3

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 18 En % vol acquis : 12,6 sucre résiduel : 75 gr Acidité totale (g/l H2SO4) 4,85

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 2000 bouteilles

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000

Date de mise en bouteille : mai 1990 Date de commercialisation : mi-mai 1990

Prix particulier TTC départ cave : 50,00 €

Export : 45 %

3 premiers marchés : USA, Belgique, Finlande

France : 55 %

GMS : 0 %

ex de points de vente Paris/Province : Macéo - Willy's wine bar (Paris 1er)

Caviste : 9 %

ex de points de vente Paris/Province : Le dit vin (Paris 9^e)

CHR : 1 %

ex de points de vente Paris/Province : Les Hautes Roches (1* Tours, 37)

Particulier : 45 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
Nom du domaine : Domaine de Beauclain Code client InterLoire : 800390
Raison sociale : SCEV Domaine de Beauclain, Christian et Freddy Bot Adresse : 306 cofear de Venise
CP : 37210 Commune : Noizay
Téléphone : 0247521132 Portable : 0687189277
Email : domaine.de.beauclain@sf.fr Site web : www.domaine.de.beauclain.fr
Contact / responsable : Bot Freddy Nom du propriétaire : Bot Freddy
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 : 100% raisonnée
Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 150 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Vouvray
Millésime : 2018 Couleur : Blanc
Nom de cuvée ou marque : Beauclain Malleus

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : jeune et / nez surmaturité, caramel,
bouche exotique, composé caramel
Cépages utilisés (en %) : chenin 100%
Âge moyen des vignes : 70 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,70 ha
Rendements (hl/ha) : 30 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : argile - calcaire, sous sol calcaire / couche de silex
Mode de vendange : manuelle
Nombre de triés : 2^e tri
Conditions de vendange : optimale
Spécificité de vinification et élevage : Fermentation avec levures indigènes
Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : Oui Non
Alcool total : 10,3 Degrés acquis : 12,6°C sucre résiduel : 130 gr
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 16,70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2200 bouteilles
Date de mise en bouteille prévue : 1^{er} avril 19 Date de commercialisation : 1^{er} déc 2019
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 12€
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 : %