

CONFRÉRIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU

Lettre
d'information
Juillet 2014 n°

43

Siège social :
Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou
49750 Saint-Lambert-du-Lattay

SOMMAIRE

P2
et P3 ■ Les récentes prises de robe

P4
à P6 ■ Saint Vincent 2014

P7 ■ La fête des vins de
Chalonnais sur Loire

P8 ■ Les chapitres exceptionnels

P9 ■ Les sorties et représentations
de la Confrérie

P10 ■ Les actualités du vignoble

P11 ■ Histoire de la confrérie

P12 ■ Livre, recette de cuisine
et mots croisés...



Sarmento conjuncti
Liés par le sarment



ÉDITO

AIMER, BOIRE ET CHANTER



Le titre du dernier film - sorti fin mars 2014 - d'Alain Resnais décédé le 1^{er} mars, pourrait à lui seul être un programme, probablement pas un programme électoral - encore que ! - mais celui de notre Confrérie, certainement de beaucoup de confréries.

Aimer les Vins d'Anjou, les boire, en bonne compagnie et chanter... ! Pour les chanter... on connaît la chanson ! Mais pour avoir un programme, il faut des hommes et des femmes qui y croient et qui s'engagent pour élaborer le vin, pour le proposer et le mettre en action.

Notre dernière Saint Vincent nous a transportés dans une commune viticole sur laquelle se déploient trois appellations fleurons de l'Anjou. Cette Lettre donne de larges échos de cette belle fête. Elle a été possible grâce à l'engagement d'un certain nombre de personnes motivées.

Merci à monsieur le Maire de Savennières, **Jacques Chambrier** et à son adjointe d'alors, **Sylvette Leclerc**, d'avoir cru les premiers en cette manifestation et d'avoir tout mis en œuvre pour qu'elle se réalise dans les meilleures conditions. Merci à notre Consœur **Tessa Laroche** de s'être totalement mobilisée pour fédérer, avec une autre vigneronne, **Sylvie Plessis-Termeau**, une équipe de vignerons dont nous avons notamment apprécié l'entrain le samedi soir. Merci à **Franck Martin**, président du Comité d'Animation Saponarien (CAS) et à **Christine Gazon-Bressin**, secrétaire du CAS, déjà Chevalier des Fins Gousiers, d'avoir été les relais locaux efficaces. Merci aux membres du Docte Collège qui se sont également impliqués pour que cette nouvelle Saint Vincent soit un temps de rencontre et de fête.

Parler des Vins d'Anjou ailleurs, c'est bien... ! Les faire découvrir in situ, c'est indispensable. Plus de 600 personnes sont venues à Savennières, provenant de 25 départements différents, et même de Belgique, de Suisse et d'Irlande...

Souhaitons que tous gardent de ces deux jours un excellent souvenir et une invitation à servir des Savennières pour le plaisir de les offrir ou de les déguster. Alors, nous créerons un nouveau refrain : **Aimer, boire et chanter !**

Pierre CESBRON, Grand Maître

A noter dès à présent à l'agenda : **L'Assemblée générale et le Chapitre des Vendanges 2014** de notre Confrérie qui auront lieu au **Château du Plessis-Macé, le samedi 13 septembre prochain**. Venez nombreux, des surprises vous attendent ! Un courrier d'invitation vous parviendra en juillet et des informations seront publiées sur notre site Internet : **www.finsgousiers.fr**

Pour accéder aux informations réservées aux membres de notre Confrérie figurant dans notre site Internet, taper comme identifiant membre et le code : anjou2012





LES RÉCENTES PRISES DE ROBE AU DOCTE COLLÈGE

La richesse et la diversité des informations à publier dans le n° de décembre dernier de la Lettre de la Confrérie n'ayant pas permis de conférer une place suffisante aux prises de robe de **Pierre Cassin, Grégory Gibault, Tony Rousseau et Daniel Baffet** qui ont intégré le Docte Collège, il a semblé judicieux de revenir sur cet événement exceptionnel sur la base d'une synthèse des textes d'accueil rédigés par Pierre Cesbron, notre Grand Maître.

GRÉGORY GIBAULT vit le jour, en 1978, près de Longjumeau. Diplômé en comptabilité et exerçant pour des vignerons, il rejoint l'entreprise familiale suite aux soucis de santé de son père lequel avait repris, en 1997, l'entreprise Prouteau de Juigné-sur-Loire, produisant des plants de vigne greffés.

Aujourd'hui, avec deux millions de plants produits chaque année, il est un maillon fort du développement viticole. En effet, l'entreprise Gibault rayonne sur tout le Val de Loire, du Muscadet à Saint Pourçain en passant par l'Anjou, le Saumurois, Chinon et Vouvray. Elle est également sollicitée en Champagne, dans le sud de la France et même au-delà des frontières de l'hexagone, en Suisse, en Angleterre, au Canada et au Japon.



Membre du Conseil d'administration de la Fédération Française des Plants de Vigne, il pratique, en outre, le squash, le vélo et le judo mais également « le lever de coude » chez les vignerons, ses amis.

Il a été aussi, pendant deux ans, Président des Mardis Gras, club qui se réunit en Assemblée générale tous les mardis de chaque mois afin de refaire le monde.... Viticole. Enfin, il assure, lors de chaque célébration de la Saint Vincent de la Confrérie, le groupage, la mise en température et l'acheminement, aux Greniers Saint Jean, des quelques centaines de bouteilles de vin qui seront dégustés lors du déjeuner.

PIERRE CASSIN est né en 1945 à Somloire dans laquelle la vigne a prospéré autrefois. Fort de sa formation d'historien, il a repéré, grâce au nom d'un lieu-dit la présence de la vigne dans sa commune.

C'est donc l'historien qui est accueilli au sein du Docte Collège, puisque Pierre Cassin a pris connaissance, en 2011, d'archives de la Confrérie, dont une grande partie confiée par notre Confrère Jean-Mary Cochard, doyen du Docte Collège. Il a ensuite assuré la rédaction de la première partie du livre retraçant nos 60 ans d'existence. C'est un ouvrage dont nous pouvons collectivement être fiers et que ne saurait ignorer tout Fin Gousier. Sa maîtrise d'histoire obtenue, il est devenu professeur d'histoire-géographie à la fin des années 1960. Il a, par la suite, contribué à la formation des jeunes enseignants originaires de différentes régions françaises, formation durant laquelle ils étaient conviés à apporter des produits locaux. C'est donc l'épicurien

pédagogue ou le pédagogue épicurien méritant notre reconnaissance qui sommeillait en lui.

Récemment, il a joué un rôle discret et efficace pour que soit organisé, le 11 mai 2013, un Chapitre exceptionnel au Château de Passavant-sur-Layon, ce qui a permis au Docte Collège de renouer avec les origines de la Confrérie ès-Cabernets. Notre Confrérie lui a confié le classement de ses archives dont il a pu apprécier la richesse avec la remise récente, par Jean-Mary Cochard, de près de 200 textes d'intronisation écrits par son père dans les années 1950. Ce travail permettra de mieux pouvoir lire son passé pour comprendre le présent et appréhender l'avenir... et ainsi préparer le Livre du centenaire ... en 2052 !



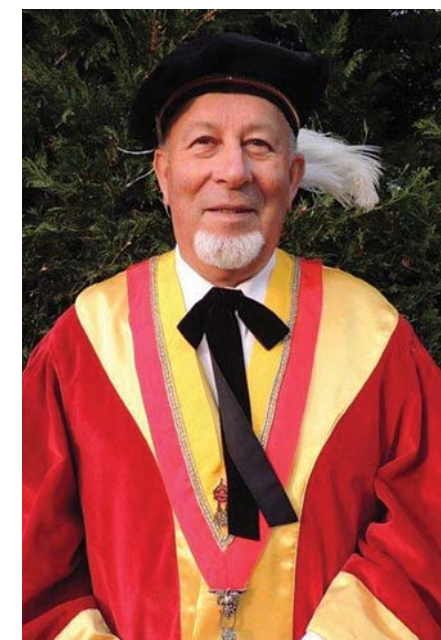
TONY ROUSSEAU est lui également né en 1978. Lorsque fut sussurée l'idée d'introniser Tony Rousseau en tant que Chevalier de la Confrérie, alors qu'il était Président du Syndicat des viticulteurs de Saint Lambert-du-Lattay, la plus importante cité viticole de l'Anjou, il avait été prévu de passer à l'acte lors de la Saint Vincent 2012 qui a eu lieu dans cette commune. Mais, en fin diplomate, il a obtenu que cette décision soit anticipée et, finalement, il fut intronisé, lors du Chapitre de septembre 2012, à la Maison départementale du Tourisme, face au Château d'Angers.

Cet élan vers la Confrérie se poursuit donc puisque deux ans plus tard, il est accueilli avec joie dans le Docte Collège. « La Saint Vincent 2012 », celle des 60 ans de la Confrérie, c'est avec raison que

chacun de nous se souvient de quelle main de maître il l'a pilotée, avec une équipe motivée de jeunes vignerons, Elle fut en tous points une réussite : 600 personnes le samedi soir, 500 le dimanche midi aux Greniers Saint Jean.

Tombé dans une barrique, dès son plus jeune âge, initié par des parents vignerons, il s'oriente naturellement vers ce que d'aucuns considèrent comme le plus beau métier du monde rural. Après une formation en lycées viticoles, il réalise son « Tour de France » : Côtes du Rhône, Bourgogne et Beaujolais n'ont pas de secrets pour lui. Ensuite, il revient sur les 30 hectares du domaine familial, à Saint Lambert-du-Lattay.

Fortement soutenu par sa compagne, Cathy, il modernise l'exploitation et applique des pratiques afin que l'environnement soit davantage pris en compte. C'est d'ailleurs lui qui mobilise une équipe de vignerons pour la mise en place la technique de la confusion sexuelle laquelle perturbe les papillons mâles et les empêche de s'accoupler. A Saint Lambert-du-Lattay, sous son impulsion, ce sont plus de 150 hectares qui sont ainsi concernés. Passionné par la vinification, fier des vins moelleux et liquoreux emblématiques de l'Anjou qui nous est cher, il est primé au « Concours des Jeunes Talents », d'abord en finale régionale, lors de la Fête des Vins de Chalonnes-sur-Loire, en 2012, puis au niveau national en septembre de la même année, pour son Bonnezeaux 2011. Cette récompense et cette reconnaissance saluent le travail et l'enthousiasme d'un vigneron motivé qui aménage aujourd'hui son siège d'exploitation pour mieux accueillir les différents publics dans une démarche œnologique qui lie la vigne elle-même, proche du domaine, à la dégustation. S'il a laissé la présidence du Syndicat des Vignerons, il est devenu Président du Syndicat des producteurs de vins mousseux pour promouvoir une appellation à laquelle il croit aussi.



DANIEL BAFFET est né en 1948 à Saint-Aubin-de-Luigné, la « Perle du Layon ». Fils et petits-fils de vigneron, il a pris, en 1983, le relais de ses parents au domaine des Roches.

Durant sa vie de vigneron, aidé de son épouse, il a produit toute une gamme allant des Crémant de Loire aux Coteaux du Layon et Chaumes, des Cabernet d'Anjou aux Anjou Villages.

Depuis sa cessation d'activité professionnelle, prenant des cours à Chemillé, il s'adonne à la peinture. Les pinceaux à la main, le voilà en action devant des toiles blanches d'où émergent des natures mortes, des paysages, les couleurs changeantes des paysages viticoles qu'il a pu admirer pendant plusieurs décennies et qui ont probablement laissé des traces. Il pratique également la randonnée pédestre et l'aquagym, de quoi rester en forme afin d'aider son Confrère Auguste Noyer dans sa mission de Chargé des relations extérieures.

Alain Després Réceptions
Créateur d'événements

Cocktails, Séminaires,
Dîners de Gala, Mariages
Repas d'affaires ou de famille....

Le Fief de la Thioire - Juigné sur Loire

Nos équipes organisent dans l'un de ses sites d'exception ou autres salles de votre choix toutes vos réceptions...

Le Prieuré Saint Ellier - Charcé Saint Ellier

2, Parc de Treillebois - Route de Juigné sur Loire - 49610 Saint Melaine sur Aubance
Tél: 02 41 45 95 95 - www.alain-despres-reception.com
Email: contact@alain-despres-reception.com

Votre partenaire vous accompagne

Oenologie
Vin
Méthode traditionnelle
Packaging
Conseil
Matériel

LYD

CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

ZA du Landreau - 49610 Nozay sur Louet - Tél. : 02 41 79 74 20

Groupe CESBRON

Solutions et équipements pour la viniculture
Conseil œnologique - Conception - Installation - Maintenance

02 41 96 62 20

Pôle Technologies et Vinification : jfc.technologies@cesbron.com
Christian Rabin - Pascal Chevalier

Chais Elles
LE VIN FAIT PAR LES FEMMES

Carole Samzun-Gaillard

Vinovatrice

www.chais-elles.fr

19 bis rue de la Méthode
44100 Nantes France

+ 33 (0) 6 89 12 30 54
contact@chais-elles.fr

Saint Vincent 2014

La Saint Vincent 2014 a été une réussite : les bords de Loire, sous le soleil, ont accueilli les Fins Gousiers et leurs amis le samedi 17 et le dimanche 18 janvier.

Après les aléas climatiques de 2013, cette étape a permis à tous d'apprécier l'accueil, le paysage et, bien sûr, les vins de Savennières. Savennières, village sur la rive droite de la Loire, avec ses trois appellations, le chenin étant le seul cépage pour ces trois appellations: AOC Savennières, AOC Savennières Roche aux Moines et AOC Savennières Coulée de Serrant.

LE SAMEDI

Le samedi s'est déroulé, selon une tradition désormais bien établie, en trois étapes : visites de caves, concours réservé aux impétrants, premier Chapitre d'intronisation, soirée vigneronne. L'organisation générale de la journée du samedi a été parfaite, pilotée par **Tessa Laroche** aidée de **Sylvie Plessis-Termeau** pour les vigneronnes, **Sylvette Leclerc** pour la commune, **Franck Martin** et **Christine Gazon-Bressin** pour le Comité d'animation saponarien. La cohésion des vigneronnes de Savennières a joué un rôle primordial dans cette réussite.

d'Anne Gaignard ; dans la seconde, Savennières Les Petites Gorgées 2012 de Damien Laureau, Anjou Blanc Litus 2011 d'Eric Morgat, Savennières Schistes 2011 de Jo Pithon ; dans la troisième, Coulée de Serrant 2011 de Virginie Joly, Roche aux Moines 2011 de René Papin, Vin de France Le berceau des Fées (Brut de cuve 2013) de Tessa Laroche. Les explications fournies par les vigneronnes ont permis aux dégustateurs d'apprécier la variété et la finesse des vins proposés.

La deuxième partie de la journée a été consacrée au concours de dégustation réservé aux impétrants et au premier chapitre d'intronisation.



La soirée vigneronne

La journée du samedi s'est terminée par la « soirée vigneronne » : un repas de qualité agrémenté de vins adéquats comme le prouve la liste qui suit - Savennières Château d'Epiré 2011, Savennières Pithon-Paillé 2010, Savennières Les Fougeraies 2006 Loïc Mahé, Savennières Roche aux Moines 2011, Château La Roche aux Moines : 30 bouteilles. On a chanté et dansé fort tard dans la nuit ; le bar était approvisionné largement en Anjou Rouge 2012 Clos de la Cerisaie, Anjou Villages 2011 Clos de Coulaine Château Pierre Bise, Anjou Villages 2011 Domaine aux Moines, Magnums Méthode traditionnelle Moulin Chauvigné Blanc Brut : de quoi alimenter les échanges et provoquer les papilles.



« Deux journées inoubliables au cœur de cet Anjou qui m'est devenu cher, au sein de ce Docte Collège que Philippe Cady m'a fait découvrir et apprécier, au milieu de ces vigneronnes, frères en vin, inconnus d'hier et amis d'aujourd'hui qui m'ont aidé, grâce au résultat de leur beau travail, à élargir encore le champ olfactif de mes papilles devenues angevines.

Merci à tous ceux qui ont œuvré au succès de ce Chapitre 2014 de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou qui a fait de moi un nouveau Chevalier ».

Jacques Mariet (Lille)

LE DIMANCHE



Après une nuit sans doute écourtée pour beaucoup, la journée du dimanche a suivi le cours habituel d'une Saint Vincent :

Visite des caves



L'après-midi, les amateurs éclairés en œnologie ont découvert : dans la première cave, Savennières Equilibre 2009 de Loïc Mahé, Savennières Clos du Papillon 2009 (Domaine du Closel) de Bruno Perray, Savennières La Croix Picot 2009



Saint Vincent 2014



défilé, messe de Saint Vincent, second Chapitre d'intronisation, Vin d'Honneur et déjeuner aux Greniers Saint Jean à Angers. Une nouveauté cependant : à la sortie de la messe qui s'est déroulée dans la magnifique église du 11^e siècle de Savennières eut lieu le baptême du «Chenin», restaurant-bistrot, établissement entièrement restauré par la commune et dont le nom à lui seul résume Savennières et son vignoble.

Après l'apéritif et le deuxième chapitre d'intronisation, la journée s'est poursuivie aux Greniers Saint Jean à Angers.

Il y a lieu de souligner le rôle déterminant dans l'organisation de cette Saint Vincent, comme dans toutes celles de ces dernières années, joué par notre Consœur **Nicole Chauvin** et notre Confrère **Michel Caudron**, chargés non seulement de l'enregistrement des nombreuses inscriptions mais aussi de l'ordonnancement des plans de table des Greniers Saint Jean pour le déjeuner du dimanche.

A ce titre, soulignons l'arrivée de « la relève » assurée par **Audrey Gibault**, **Cathy Loaëc** et **Anita Van Der Hecht**, épouses ou compagne de nos Confrères Grégory, Tony et Antoine, qui ont accepté d'assurer progressivement cette lourde tâche.



N'oublions pas non plus le travail déterminant des Commissions «Vins» et «Repas» pilotées respectivement par **Michel Rabineau** et **Daniel Moron**, Confrères expérimentés, ainsi que celui assuré par **Noëlle Pairochon** qui gère le fichier des membres de notre Confrérie. Le travail assuré par d'autres et Amis mériterait d'être signalé, mais une énumération pourrait se révéler fastidieuse et incomplète tant elle serait longue. En tous cas qu'ils soient ici toutes et tous chaleureusement remerciés pour leur implication.

«Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas, c'est parce que nous n'osons pas qu'elles sont difficiles» (Sénèque).



LES NOUVEAUX CHEVALIERS DU SAMEDI ET DU DIMANCHE

- Pierre-Yves Blain
- Monique Brongniart
- Jacques Chambrier
- Didier Château
- Françoise Coignard
- Hubert Ecuyer
- Antoine Gueguen
- Sylvie Hillaert
- Marc Hillaert
- Bertrand Jannière
- Alain Le Bras
- Sylvette Leclerc
- Jacques Mariet
- Franck Martin
- Eric Pottier
- Bertrand Subileau
- Alain Verlet
- La Chapelle-Saint-Florent (Maine-et-Loire)
- Toutlemonde (Maine-et-Loire)
- Savennières (Maine-et-Loire)
- Mûrs-Erigné (Maine-et-Loire)
- Saint-Thurial (Ille et Vilaine)
- Angers (Maine-et-Loire)
- Thouarcé (Maine-et-Loire)
- Massy-Palaiseau (Essonne)
- Massy-Palaiseau (Essonne)
- Quimper (Finistère)
- Trégunc (Finistère)
- Savennières (Maine-et-Loire)
- Lille (Nord)
- Savennières (Maine-et-Loire)
- Le Lion d'Angers (Maine-et-Loire)
- Les Ponts-de-Cé (Maine-et-Loire)
- Vaudelnay (Maine-et-Loire)



Saint Vincent 2014

EXTRAIT DU DISCOURS DU GRAND MAÎTRE



Après avoir remercié tous ceux qui se sont impliqués dans l'organisation de la Saint Vincent 2014, notre Grand Maître a élargi son propos en ces termes : « Merci donc à vous, élus, vignerons et responsables associatifs ainsi qu'aux membres des autres associations, qui vous êtes mobilisés pour ce rendez-vous.

C'est en effet un Rendez-Vous annuel que notre Saint Vincent offre à ses adhérents et à leurs amis. Après l'accueil très chaleureux de toute la commune de Cléré-sur-Layon, l'an passé, près de la source du Layon, nous voici sur les rives de la Loire.

Tous les Confrères et leurs invités apprécient les visites de caves, comme ce fut le cas hier après-midi ainsi que les échanges avec les vignerons. Vous connaissez le titre du livre que Jacques Dupont, journaliste au Point, a publié l'année dernière : « Invignez-vous ! » Nous étions avec lui, le 7 janvier dernier, lors d'une soirée à Terra Botanica. Dans un pamphlet remarquablement bien écrit, il démonte le travail de sape que les contempteurs du vin poursuivent depuis des décennies rendant le vin responsable de

bien des maux comme si le vin, seul, était le responsable de ces maux.

Partageant totalement l'analyse claire et documentée de Jacques Dupont, nous nous devons de nous mobiliser et les Confréries qui, au delà du folklore et de la tradition, rassemblent des amis du vin d'horizons divers, doivent se mobiliser.

Invignons nous !

Je propose que l'on agisse pour que ce verbe : « s'invigner » entre dans le dictionnaire. J'aurais aimé formuler cette proposition à Danièle Sallenave, membre de l'Académie française, qui n'a pu être parmi nous aujourd'hui. J'imagine que la sortie imminente de son « Dictionnaire amoureux de la Loire » l'a retenue.

Alors, à nous d'employer ce verbe. Mesurons-en toute la richesse. Il porte en lui, évidemment, toute la force du « Indignez-vous » de Stéphane Hessel, mais il contient l'invitation de Baudelaire :

« Enivrez-vous, enivrez-vous sans cesse de vin, de poésie, de vertu, à votre guise ».

S'invigner, c'est aussi retrouver les vignerons là où bat leur cœur : dans les vignes, dans leurs chais, dans les caveaux. Les retrouver, les écouter, partager leurs passions et la partager nous-mêmes autour de nous.

« Exvignons » - nous aussi, témoignons de ce que représente pour nous le vin et affirmons, parfois à contre-courant, qu'il est d'abord et avant tout, un produit de la terre, un produit de fermentation, un produit de plaisir.

Alors nous serons véritablement Confrères. Et pour mieux nous invigner ensemble, je vous propose ces vers du poète persan Omar Khayam :

*Boire du vin et étendre la beauté
Vaut mieux que l'hypocrisie du dévot.
Si l'amoureux et si l'ivrogne sont voués à l'Enfer,
Personne, alors, ne verra la face du ciel. »*

Monsieur le Grand Maître, Messieurs les Grands dignitaires, Mesdames, Messieurs,

« C'est pour moi un grand honneur et un grand bonheur que d'avoir été intronisé dans cette noble Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, moi, simple amateur des vins de votre belle région, amateur mais aussi amoureux de la vigne et du travail des vignerons.

Avec Philippe, j'ai découvert ce qu'était la vie d'un vigneron, ses espoirs, ses difficultés, mais aussi ses joies, en particulier pour lui la chance d'avoir un fils, Alexandre, qui va perpétuer la lignée de la maison Cady.

Grâce à vous, et je m'adresse à tous les vignerons ici présents, les richesses agricoles et plus spécifiquement vinicoles de notre chère France lui permettent d'être toujours reconnue comme le pays de la douceur de vivre.

Mon désir le plus cher serait que peu à peu viennent vers nous ceux qui n'ont pas encore découvert que le vin n'était pas simplement un alcool comme les autres mais un élixir de joie et de convivialité.

Puisse Saint Vincent les convertir ! »

Jacques Mariet



Jacques Chambrier, Sylvette Leclerc et Tessa Laroche



La fête des Vins de Chalonnnes-sur-Loire

Une fête rebelle qui affiche ses convictions !

L'Union de Producteurs de Grands Vins d'Anjou a été créée en 1959. C'est en 1960 que l'association organisa la première **Fête des Vins à Chalonnnes-sur-Loire**. Durant 55 ans, elle a su évoluer en proposant au fil du temps des animations nouvelles et en s'adaptant aux époques. Seule représentante parmi toutes les manifestations du genre disparues au fil des ans, elle a su déjouer tous les obstacles au cours de ces décennies. Elle n'a cessé d'assurer la promotion des vins produits sur notre territoire avec le soutien permanent de notre Confrérie. S'il fallait qualifier l'Anjou, chacun sait que le vin serait sans doute le premier mot qui viendrait à l'esprit. Il est vrai que notre région des bords de Loire déborde de crus tellement attirants. Alors, cette année encore les Fins Gousiers n'auraient manqué pour rien au monde ce rendez-vous pour l'Anjou. Chapeau au Comité organisateur conduit par notre Confrère et Vice-Grand Maître **Dominique Pairochon** pour ce bel évènement qui valorise l'image de nos



Aude Henneville, finaliste de l'émission « The Voice », présentée par le Président du Comité de la Fête des Vins



La grande parade. : La confrérie était présente. Un temps fort, apprécié par nos amis Irlandais en 2013 qui a inspiré celle de Tullycross en Irlande.



crus et contribue au rayonnement de leur notoriété. Le samedi **22 février 2014**, la Confrérie s'est jointe au magnifique cortège d'élus et d'invités tous animés de la même ferveur : ouvrir ce qu'il est de coutume d'appeler **la plus grande cave** durant un weekend ouverte aux particuliers. Près de **50 vignerons** étaient inscrits pour présenter le millésime 2013. Autant dire que la fête offre, à tous les amateurs, des vins d'une grande diversité et d'une qualité sans pareil.



Miss Anjou 2014 et ses dauphines élues lors de la nuit des vignerons de la Fête des vins



Les CHAPITRES exceptionnels

AUX JARDINS DE L'ANJOU À LA POMMERAYE

Le **29 novembre 2013**, notre Confrérie était présente à la Pommeraye, lors d'une soirée de gala qui clôturait l'Assemblée générale annuelle du syndicat national des Consultants-formateurs indépendants. Quatre Confréries ont officié, intronisant chacune une personne : la Confrérie des Rillauds et grands Vins de Brissac, la Confrérie des Chevaliers du Sacavin, la Confrérie des Bien Faye du Layon et la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou. Notre confrérie a intronisé **Gilles Trichet**, Vice-Président, chargé des affaires internationales, demeurant à Neuilly-sur-Seine. La cérémonie, très chaleureuse, orchestrée par notre Confrère Alain Bourgeteau de la Confrérie des Rillauds et vins de Brissac s'est poursuivie par une dégustation de vins d'Anjou et par un dîner, à base de fougaces, dans une ambiance très amicale. Les quatre intronisés surpris paraissaient très heureux de leur nouveau grade.



À TERRA BOTANICA À ANGERS

Le **mercredi 8 janvier 2014**, une soirée à destination des vignerons s'est tenue à **Terra Botanica**, à l'initiative de quatre sociétés : la société Sobac, l'entreprise Gibault, les sociétés Bourassé et Reullier. Après un verre d'accueil, l'ensemble des participants a assisté à une interview de **Jacques Dupont**, journaliste à l'hebdomadaire « Le Point » et auteur du désormais célèbre « **Invignez-vous** », une occasion de partager l'analyse approfondie et documentée qu'il a réalisée sur la lutte anti-vins qui est menée en haut-lieu. Un apéritif très convivial a permis de poursuivre les échanges

avant un dîner au cours duquel notre Confrérie, représentée par une douzaine de Confrères, en majorité des vignerons participants, a intronisé **Anne Luneau, Marcel Mézy, Dominique Bastié et Franck Niel**.

Avec humour, le Grand Maître, s'inspirant d'une pratique papale, a nommé Chevalier « in pectore » l'un des participants dont il a indiqué qu'il savait écrire, qu'il militait en faveur des vins et qu'il écrirait peut-être un jour un livre... sur les vins d'Anjou ! L'avenir dira si cette nomination secrète sera révélée au grand jour !

AUX ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE MAINE-ET-LOIRE

Sympathique soirée aux Archives départementales de Maine-et-Loire, le **mercredi 6 mars dernier**.

En clôture de l'exposition : « A la table des Angevins », présentées depuis novembre 2013, Sylvain Bertoldi, Directeur des Archives municipales de la Ville d'Angers, donna une conférence sur « Les banquets institutionnels de l'Ancien Régime au XX^e siècle ». Au terme de cette conférence, notre Confrérie intronisa **Elisabeth Verry**, Directrice des Archives départementales de Maine-et-Loire ainsi que son collègue **Sylvain Bertoldi**, dans une ambiance très conviviale et devant près de 100 personnes qui avaient assisté à la conférence.

Les Confrères présents notèrent les hésitations des impétrants sur leurs vins préférés mais chacun d'eux reconnut que les vins d'Anjou, finalement, avaient leur préférence... !

Une dégustation de délicieux crémets d'Anjou, préparés par Sophie Reynouard du Manoir de la Tête Rouge situé au Puy-Notre-Dame, prolongea la soirée.

On notera que le Crémant de Loire, offert par la Confrérie, accompagnait parfaitement ces crémets onctueux.

Avant de quitter les Archives départementales, notre Grand Maître remit à Elisabeth Verry ainsi qu'à Sylvain Bertoldi, un exemplaire de notre ouvrage sur les 60 ans de la Confrérie. Oui, bien belle soirée à proximité des 40 kilomètres d'archives qui retracent l'histoire de l'Anjou...



Les SORTIES de la Confrérie

AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS

La Région Pays-de-la-Loire a mis en place un plan de soutien à l'**oenotourisme** et a souhaité que des animations soient assurées, en 2014, sur le stand « Pays-de-la-Loire » au Salon International de l'Agriculture.

C'est dans ce cadre que la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou a répondu de manière positive à la proposition formulée par l'Agence de Développement Loire en Layon.

Ainsi, le **mercredi 26 février** dernier, trois de ses représentants étaient présents sur l'espace mis à disposition de l'Agence, aux côtés d'autres partenaires touristiques de la région.

Une vigneronne, **Sophie Vergne** (Domaine Moulin Turquais à Martigné-Briand), proposait un Coteaux du Layon à la dégustation. De leur côté, **Pierre Cesbron**, Grand Maître de cette Confrérie, **René Lefort** et **Claude Plantard**, membres du Docte Collège, tous les trois vêtus de leur robe de Fins Gousiers, interpellaient les visiteurs en les invitant à donner la couleur d'un vin... Avec un verre entièrement noir, l'opération était délicate... mais, au final, la discussion s'engageait. Les échanges, autour des arômes et du goût, permirent de parler longuement du Coteaux du Layon et des accords mets et vins envisageables. C'est une image dynamique, conviviale et vivante de l'oenotourisme dans la Vallée du Layon, qui a ainsi été donnée...

Les visiteurs du Salon ont été séduits par cette animation entrecoupée de « Verres en haut, Verres en bas ». Ils ont été nombreux à demander le guide touristique de la région ainsi que des informations sur l'Appellation d'Origine Contrôlée « Coteaux du Layon ».



Ce succès a donné quelques idées pour encore mieux promouvoir une appellation, asseoir l'image oenotouristique de la vallée du Layon et, plus largement, des Pays-de-la-Loire au Salon International de l'Agriculture 2015...

À FAYE D'ANJOU

Le **7 novembre 2013**, **Anjou Tourisme** (Comité départemental du tourisme et Fédération des offices de tourisme et syndicats d'initiative de l'Anjou) organisait sa **7^{ème} soirée des professionnels du tourisme**, au Pôle Culturel de Faye d'Anjou. Cette rencontre annuelle traitait de la marque partagée : « Anjou, Cultivons l'émotion » qu'Anjou Tourisme souhaite mettre en avant afin que les professionnels du tourisme s'approprient davantage encore l'Anjou et valorisent leur département à travers tous leurs outils de communication.

En début de réunion, **Pierre Cesbron**, notre Grand Maître, également Président de la Commission Tourisme de l'Agence de

développement Loire Layon, co-organisatrice de cet événement, présenta les actions menées par la Commission tourisme : La Translayon, le réseau « Bienvenue dans les Vignes », la commercialisation des séjours ainsi que les actions de promotion. Après cette réunion, tous les participants furent conduits au Domaine Leblanc où les accueillit une délégation des Confréries des Bien Faye du Layon et des Fins Gousiers d'Anjou mises à contribution pour servir un excellent Coteaux du Layon du Domaine Leblanc produit par Yannick et Dominique. L'Harmonie de Faye d'Anjou, toujours aussi dynamique, mettait en musique cette très belle dégustation. La soirée se poursuivait par un dîner concocté par Vincent Bouyer.

DÉCOUVERTE DE TULLYCROSS DANS LE CONNEMARA !



Un premier aperçu du voyage en Irlande au **début mai 2014**. Le prochain numéro de la Lettre, en décembre, donnera un compte-rendu plus développé. Sur la photo, le Grand Maître, **Pierre Cesbron**, et le Vice Grand-Maître, **Dominique Pairochon**, cheville ouvrière de ce déplacement, avec les intronisés en Irlande dont l'ambassadeur de France et sa femme. Mais nous donnerons plus de précisions sur ce haut fait ultérieurement. L'accueil fut chaleureux pour les personnes comme pour les vins. L'expérience est à poursuivre à la demande des deux parties.

Les ACTUALITÉS du vignoble

ANJOU 2013 : UN MILLÉSIME SUR LA FINESSE, FRANC ET AÉRIEN

Élégant et gourmand, le millésime 2013, en Anjou et Saumur, est une véritable bonne surprise.

Malgré une météo chaotique et des vendanges tardives, l'une des plus tardives depuis 30 ans, la nouvelle cuvée s'annonce typiquement ligérienne avec une très belle fraîcheur aromatique et de jolies notes fruitées. La récolte, bien que qualifiée de faible en volume, est supérieure à celle de 2012.

Subtilité et finesse, avec une très belle fraîcheur et de jolies notes d'agrumes, sont les caractéristiques 2013 des fines bulles et des blancs de l'Anjou.

Les vins blancs secs se démarquent par leurs arômes de fruits blancs. La qualité est au rendez-vous grâce à la maîtrise de la conduite de la vigne et au travail de tri soigneux effectué par les vignerons.

Les blancs moelleux ont été récoltés dans des conditions idéales, la plupart entre le 20 et 30 octobre, période ensoleillée ayant permis au raisin de concentrer ses sucres grâce à une botrytisation rendue favorable par les pluies de début du même mois.

Les vins rosés ont une palette aromatique inégale. Ils sont friands et plein de fraîcheur.

Les rouges, tels que les AOC Anjou, grâce à une bonne maturité phénolique, s'annoncent aériens avec une belle matière dotée de tanins fondus, souples et gourmands.

Jean-François Vaillant



Photo : Patrick Viaud - Lignes3d

© Photo : Patrick Viaud - Lignes3d

HISTOIRE de la confrérie

YOEL SHER : INTRONISÉ EN 1964

Le 5 janvier dernier, un message laconique arrive dans notre messagerie électronique à la suite d'un appel paru dans le site de la Confrérie invitant nos Confrères à se faire connaître. Ce message est en provenance de Jérusalem et c'est un Confrère qui nous communique ses coordonnées sur la base d'un questionnaire court.

De suite, contact est pris avec lui duquel il résulte que Yoël Sher, Diplomate alors en poste à Paris a été intronisé en 1964 aux Arènes de Doué-la-Fontaine. Dans sa réponse, notre Confrère indique qu'un supplément du journal israélien Ha'aretz ayant évoqué la qualité des vins du Val de Loire, il a été amené à consulter Internet et a trouvé le site de notre Confrérie créé il y a quelques années. Il y trouve l'appel lancé évoqué ci-dessus et envoie alors un cliché de la Charte qui lui a été décernée à l'époque, Charte signée par le Grand Maître Simon Régnaud.



Yoel Sher, à Jérusalem, portant le sautoir de la Confrérie



Charte remise à Yoel Sher par Simon Régnaud

Mais laissons la parole à notre Confrère israélien :

« Les vins Cabernet d'Anjou sont pour moi, depuis un demi siècle, étroitement liés aux « Journées de la Rose » dans les arènes et les caves troglodytes de Doué-la-Fontaine. C'est en effet en 1964 que, jeune diplomate en poste à Paris, je fus enjoint par ma compatriote et amie Rika Zarai, qui venait de s'y produire, de m'y rendre sans tarder.

Accompagné de mon épouse et de nos deux fils, nous fûmes accueillis par le sympathique et mythique Député-Maire de Doué, Jean Bégault, lui-même rosieriste, qui nous fit visiter les splendides parterres souterrains de roses, illuminés et traversés par un ruisseau scintillant. J'avais l'impression d'être dans le féérique jardin de roses d'Alice au Pays des Merveilles.

Puis ce fût l'impressionnante intronisation à la Confrérie des Fins Gousiers es-vins Cabernets d'Anjou par le Grand Maître, le Grand Laudateur et le Grande Échanson, dans les antiques arènes de Doué. Depuis, la Charte de Fin Gousier qui m'a été délivrée m'a accompagné dans mes différentes ambassades sur trois continents, toujours accrochée dans un cadre doré à l'entrée de notre résidence. Elle l'est encore dans notre demeure à Jérusalem.

Récemment, j'ai lu avec un immense plaisir, dans un supplément du journal israélien « Ha'aretz », un article chantant les louanges des crus du Val de Loire, injustement moins connus dans le monde que leurs voisins de Bordeaux et de Bourgogne. Cela m'a induit à faire une recherche sur Internet, qui m'a fait accéder au site de la Confrérie, avec laquelle je me suis empressé de reprendre contact : voilà qui est fait, fermant une boucle vieille d'un demi-siècle. »

Yoel Sher
Jérusalem, le 18 janvier 2014

Mieux s'équiper,
c'est la clé du succès !



Bucher Vaslin
49290 Chalonnes sur Loire - Tél. 02 41 74 50 50
www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

**BUCHER
vaslin**

Pressurage nouvelle génération
Pressurage sous gaz inerte
Filtration tangentielle Bourbes et Vins
Tri optique de précision
Eraflage à mouvement pendulaire

A l'écoute des évolutions du vigneron, Bucher Vaslin développe des solutions de vinification pour plus de performances, de valeur ajoutée et de retour sur investissement.

VISITE - DÉGUSTATION - BOUTIQUE
DEPUIS 1834

COMBIER

1 ENTRÉE GRATUITE
et 5% de réduction
sur vos achats sur présentation
de cet encart

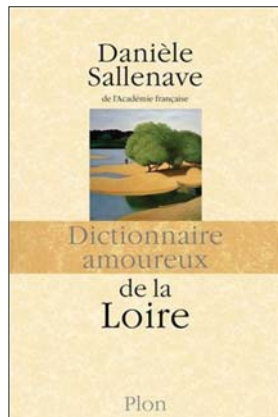
LIQUORISTE PAR NATURE // LIQUEURS / ABSINTHES / SIROPS

CONFRÉRIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU



Le LIVRE

LE DICTIONNAIRE AMOUREUX DE LA LOIRE » DANIELLE SALLENAVE



Dans son « Dictionnaire amoureux de la Loire », l'académicienne Danièle Sallenave, originaire de Savennières, décline son amour pour le fleuve royal sur tous les tons. La Loire est une passion française, une composante majeure de notre identité. Danièle Sallenave a su dans son livre rendre la force et la fluidité du fleuve et de son environnement. Au gré des étapes et des rubriques, d'une écriture simple mais lumineuse, l'auteur raconte « son fleuve » des sources à l'estuaire. Mille kilomètres de parcours et deux mille ans d'histoire : la Loire est plus qu'un fleuve, c'est une civilisation. De la conquête romaine à l'occupation allemande en passant par la guerre de Vendée, la Loire a tout connu, tout surmonté. Charles d'Orléans, Du Bellay, Balzac, Julien Gracq et tant d'autres ont dit la douceur de son climat, ses étendues de sables blonds et la violence de ses crues. Sa grande époque est la Renaissance, où le Val de Loire prend cette figure splendide que l'Unesco a classée en 2000 dans son patrimoine mondial. Des montagnes de l'Ardèche aux schistes de Bretagne, dans l'alliance unique d'un paysage, d'une architecture et d'un art de vivre épicurien hérité de Rabelais, c'est le creuset de notre langue et notre histoire. L'académicienne a su nous partager l'envie et le

plaisir de découvrir et redécouvrir la Loire. Elle fait sienne le texte de Du Bellay : « Plus me plaît le séjour qu'ont bâti mes aïeux... Plus mon Loire gaulois, que le Tibre latin »

Editeur : Plon - 25 €

La RECETTE de cuisine



Recette proposée par
Antoine Gueguen

« Le Relais de Bonnezeaux »

49380 Thouarcé

Tél. : 02 41 54 08 33



FOIE GRAS MARINÉ AU BONNEZEAUX

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 lobe de 500 g de foie gras cru
- 50 cl de Bonnezeaux
- 6 g de sel fin
- 2 g de poivre blanc
- 2 pièces d'anguille fumée (500 g environ)

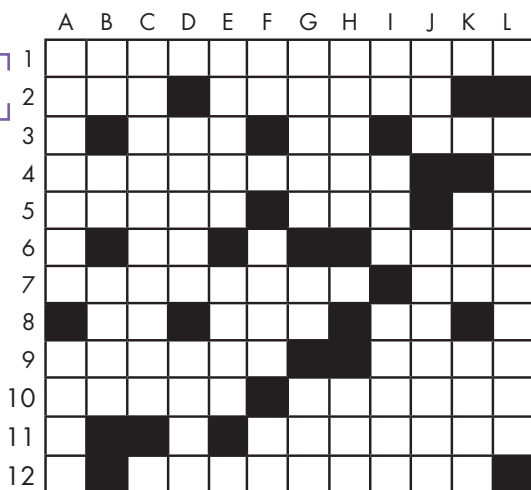
Préparation :

Plonger le lobe de foie gras en immersion totale dans le Bonnezeaux pendant 24 h. Sortir le foie gras de sa marinade et le laisser à température ambiante. L'aplatir à environ 1 cm d'épaisseur sur un film de cuisson, et l'assaisonner sur chaque face. Le ranger pendant 24 h au réfrigérateur. Placer une tranche de foie gras dans un cadre à pâtisserie, puis la recouvrir d'anguille fumée (1 cm d'épaisseur environ). Recouvrir d'une seconde tranche de foie gras mariné. Couvrir d'une feuille de papier cuisson, poser sur le dessus un corps lourd et placer le tout au réfrigérateur. Laisser refroidir au minimum 2 h. Découper des bandes de 10 cm de long sur 3 cm de large. Accompagner d'un coulis de betterave rouge, d'une gelée au Bonnezeaux ou d'un mesclun de salade

Servir avec un Bonnezeaux

Les mots croisés

La Lettre reste ouverte aux auteurs de mots croisés sur le thème de la vigne et du vin. Merci d'adresser vos grilles à René Verstraete par messagerie électronique : cr.verstraete@free.fr



HORIZONTALEMENT

- 1 - Grâce à elle, les sucres deviennent alcool
- 2 - Petite surface - Comme certain Président
- 3 - Parfois on en a, parfois on en manque - Baccalauréat international (en anglais) - On peut l'être après une journée de vendange
- 4 - Avec lui, le Grand Maître a fière allure
- 5 - Pour le vendangeur... ou le Père Noël - Sudiste - Il fallait rouler moins vite pour l'éviter
- 6 - Voyelles - trouble
- 7 - Engrais - Circule au Japon
- 8 - Négation - Craint par les vignerons - Ecole de Commerce
- 9 - Nos vins en sont riches - Réjouissance
- 10 - Peut hâter la décantation - Modèle de gaieté
- 11 - Prétextent
- 12 - Officiellement Fin Gousier

VERTICALEMENT

- A - Ah ! c'que son entretien est doux ! - Le bon coin
- B - Infinitif - Lac pyrénéen - Institut du monde rural
- C - Celle des vins d'Anjou n'est plus à faire
- D - Choisir - A moi
- E - Greffée - Ville du Lot-et-Garonne
- F - Refus anglais - On les aime chauds - Argon
- G - Sport tous terrains - Article espagnol - Spécialiste
- H - Couleur des liquoreux angevins - On y travaille à la carte
- I - Possessif - Avant l'UE - Souci
- J - Rivière alsacienne - Champignons parasites
- K - Ecrivain américain (Edgar) - Fruit du sapin
- L - Patron de la Confrérie

La Lettre d'information des Fins Gousiers, bi-annuelle, est éditée par l'Association des Fins Gousiers d'Anjou. **Siège Social :** Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou, Place des Vignerons, 49750 Saint-Lambert-du-Lattay. **Directeur de la publication :** Pierre Cesbron - **Coordinateur :** René Verstraete et Pierre Cassin - **Rédacteurs :** Pierre Cassin, Pierre Cesbron, Tessa Laroche, Roger Maingot, Dominique Pairochon et René Verstraete. **Photos :** Pierre Cassin, Roger Maingot, Dominique Pairochon, René Verstraete. **Mise en page :** Lignes3d - 02.41.78.60.24.

