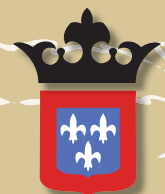


Décembre 2015

Lettre
d'information

N° 46

CONFRÉRIÉ
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le sarment



CHAPITRE DES DAMES au Château de Brissac-Quincé



PRISES DE ROBE
ET OFFICIER



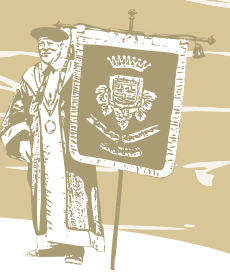
PAGE 3

FÊTE DES VINS
CHALONNES/LOIRE



PAGE 8

www.finsgousiers.fr



L'ÉDITO du grand Maître

JE SUIS CONFRÈRE

Continuons de trinquer ensemble !

En s'attaquant aux publics d'une salle de spectacle, d'un terrain de foot ou de restaurants, les fanatiques qui ont semé la mort le 13 novembre dernier s'en sont pris à **un art de vivre à la française**, largement partagé dans le monde.

Que faisaient tous ces gens, debout au Bataclan, assis sur des gradins au stade de France ou à des tables dans des restaurants du XIème arrondissement de Paris ? Ils se faisaient tout simplement plaisir. Ils partageaient ensemble des moments de bonheur, en applaudissant des musiciens, en encourageant des joueurs de foot ou en dégustant, tout en conversant, des mets et des vins choisis. Dans ces trois lieux, ils appréciaient d'**être ensemble**.

Face à l'horreur, nous ne pouvons que nous incliner et partager la souffrance durable de beaucoup de personnes et de familles mais nous devons continuer de nous rassembler.

Nos rencontres de confréries participent du même enthousiasme que celui que ressentaient les supporters, les spectateurs ou les convives avant qu'on ne les tue froidement, par dizaines, lors de cette sombre soirée de novembre dernier, simplement parce qu'ils aimaient la fête.

Nous ne devons **pas céder à la peur mais continuer à savourer la vie** et montrer, lors de nos chapitres et de nos manifestations, qu'en trinquant nous nous reconnaissons comme frères, même si nous ne partageons pas les mêmes idées.

Se reconnaître confrères, c'est chercher à vivre la fraternité, l'un des trois piliers de notre république !

Pierre Cesbron,
Grand Maître



Le Château de Brissac



Chantal Coutillard à la descente des marches du palais



Olivier et ses parents

Le Docte Collège est heureux d'accueillir en son sein deux nouveaux membres : Olivier Lecomte, vigneron à Passavant, très impliqué dans la viticulture angevine, notamment à la Fédération viticole de l'Anjou, et Chantal Coutillard, pionnière dans le domaine de l'Oenotourisme (avec l'accueil de très nombreux groupes au Domaine de Mihoudy), Vice-Présidente de l'Office de Tourisme Vihiersois Haut-layon et de la commission Tourisme de l'Agence de développement Loire-Layon.

Chantal Coutillard

Pourquoi le vin d'Anjou a-t-il ta préférence ?

Le vin d'Anjou a ma préférence, car fille et petite fille de vigneron, née au cœur du Layon, j'ai le souvenir d'une enfance très heureuse, entre autre, au moment des vendanges, là où après une journée de cueillette du raisin, les vendangeurs revenaient de la vigne, et j'entends encore l'ambiance de certaines soirées qui se déroulaient en chansons au son de l'accordéon, et pendant ce temps là, c'est le jus de raisin qui coulait du pressoir.

Puis en grandissant, très vite j'ai vu que mon jus de raisin, devenait un excellent « vin nouveau » appelé aussi « Bernache » et que l'on dégustait avec des châtaignes durant les veillées d'hiver et toujours dans cette ambiance de rires et de chansons.

Les années passent toujours et la petite fille que j'étais a compris très vite que mon jus de raisin, ma bernache sont devenus ce nectar que nous appelons VIN.

Qu'il soit blanc, rosé ou rouge, il est toujours là pour réunir au cœur de notre Anjou, les hommes dans le partage, la convivialité et la joie de vivre.

Si Emile Joulain a écrit « Les filles de la Loire », aujourd'hui c'est une fille du Layon qui vous a parlé de sa passion.



Chantal Coutillard et Olivier Lecomte

Olivier Lecomte

C'est avec une certaine émotion que je remercie le Docte Collège de la Confrérie des Fins Gousiers de m'accueillir en son sein. Membre de la confrérie depuis les années 1990, j'avoue que je n'étais que peu actif jusqu'à la St Vincent 2013. Cette année là nous fêtons, en plus de St Vincent, les 60 ans de la confrérie au Château de Passavant. Occasion pour notre famille de nous souvenir de Jean Falloux, grand-père de mon épouse Claire, initiateur et animateur de la création de la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou dans les années 1950.

Aujourd'hui pour moi c'est un grand honneur d'entrer au Docte Collège, c'est une forme d'aboutissement de mon intégration dans la grande famille viticole Angevine.

Fils d'agriculteurs de la Sarthe - mes parents sont présents avec nous aujourd'hui - élevé au cidre et à la grenadine, nous ne mettons même pas de vin d'Anjou en bouteille au printemps, c'est vous dire si à mon arrivée au Château de Passavant, en 1989, mon inculture viticole était immense.

Je me suis bien rattrapé durant ces 25 dernières années, aussi bien dans la vigne que dans le chai, au commerce ou dans le syndicalisme avec l'appui de mon épouse, de mes beaux-parents, de mes autres collègues vignerons, membres ou non de la confrérie : j'ai beaucoup appris, voire tout appris.

Il me reste bien des vendanges encore pour progresser dans mes choix techniques difficiles que sont la viticulture biologique et biodynamique, une vision d'avenir ambitieuse et durable qui rejoint le défi de notre Confrérie : celui de toujours porter plus haut nos fabuleux vins d'Anjou.

Merci



Le Docte Collège

CHAPITRE DES VENDANGES ET DES DAMES AU CHÂTEAU DE BRISSAC

Sarmiento conjugué

46

Un Chapitre des vendanges et des Dames qui fut une belle réussite.

Le 5 septembre, dans le cadre prestigieux de Brissac, s'est déroulée une journée haute en couleurs pour notre Confrérie. Le matin, s'est tenue l'assemblée générale de l'association dans la salle du Tertre située en face du château et mise à disposition gratuitement par la ville de Brissac. L'assemblée a rendu hommage au travail de trésorier effectué par Michel Caudron pendant de nombreuses années, avec l'aide avisée de Nicole Chauvin.

Les confrères se sont rendus ensuite dans le parc du château pour procéder au chapitre traditionnel. Il est à noter qu'Anthony Moresve a pris ses fonctions provisoires de trompettiste en attendant qu'elles deviennent réalité. Du parc au Petit Théâtre, le Docte Collège a conduit les invités pour le chapitre : 2 entrées au Docte Collège, une élévation au grade d'officier et 6 intronisations de dames.

Le repas, préparé par Antoine Bouyer du Moulin du Savetier, a été servi aux quelques 150 convives dans la Salle des tableaux. Le menu était de qualité ainsi que les vins qui accompagnaient. Noëlle David, François Falloux, Yoel Sher et, bien sûr, la duchesse de Brissac ont pris la parole. Les chants ont enrichi l'ambiance : verre en haut certes mais aussi une composition fort applaudie de Chantal Coutillard, nouvelle membre du Docte Collège, fille de notre confrère, Jean-Marie Cochar.

Une journée de joie, de convivialité, de plaisirs partagés, qui s'est terminée à la cave du Domaine de la Douesnerie, de notre confrère Michel Rabineau.

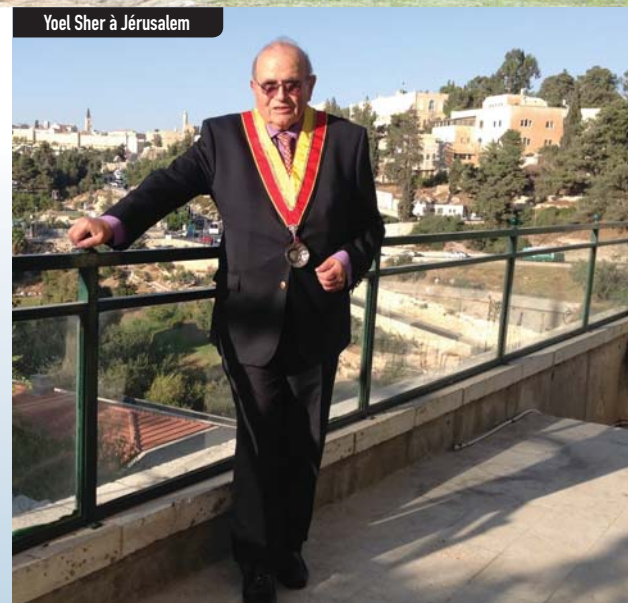


Le Docte Collège se dirige vers le château

Intronisations



Yoel Sher reçoit le collier d'officier.



Yoel Sher à Jérusalem

Le Château de Brissac

Depuis le début du XVI^e siècle, le château est la propriété et la résidence des ducs de Brissac, il est classé au titre des monuments historiques depuis les 3 novembre 1958 et 8 novembre 1966. Son architecture en fait le château le plus haut de France : il compte sept étages au total, ainsi que deux-cents salles, et sa façade traduit les influences baroques de l'époque.

C'est à l'origine un château-fort construit par Foulques Nerra, comte d'Anjou, au XI^e siècle. Pendant le règne de François I^{er} (1515 à 1547), la propriété est achetée en 1502 par René de Cossé que le roi nomme gouverneur du Maine et de l'Anjou. Le château entre ainsi dans la famille des Cossé qui adopte alors le nom de Brissac.

Pendant les guerres de religion, Charles de Cossé (petit-fils de René) prend le parti de la Ligue, et le château

est assiégé par le roi Henri IV. Après son ralliement au roi en 1594, il retrouve son château gravement endommagé, et obtient le titre de maréchal de France, ainsi que celui de duc de Brissac en 1611. La forteresse étant tout près d'être démolie, elle est reconstruite sous la conduite de l'architecte Jacques Corbineau qui en fait un édifice grandiose.

Mis à sac par les révolutionnaires, il reste en ruine jusqu'en 1844, où un programme de restauration est entrepris et poursuivi par les Cossé-Brissac et dont les membres s'y sont succédé depuis.

En 1890 est inauguré son théâtre, créé sur deux étages par la duchesse, née Jeanne-Marie Say (1848-1916), petite-fille du célèbre raffineur de sucre Louis Say. Ce théâtre est restauré vers 1983.

YOEL CHER

élevé au grade d'officier

Intervention de Yoel SHER

Grand Maître Pierre Cesbron, Mesdames et Messieurs les Membres du Docte Collège, chers Confrères et Consoeurs, Je dois vous avouer que je ressens, par cette cérémonie et l'insigne honneur qui vient de m'être conféré, une très grande émotion. Je vous remercie très sincèrement d'avoir donné un tel éclat à l'ancienneté de mon appartenance à cette prestigieuse confrérie, sans trop scruter mes facultés œnologiques.

Les vins 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, lieu d'une magique rencontre entre la rose et le rosé. C'est en effet en 1964 que, jeune diplomate en poste à Paris, je fus enjoint par ma compatriote et amie Rika Zarái, qui venait de s'y produire, de m'y rendre sans tarder.

Puis ce fut l'impressionnante intronisation à la Confrérie des Fins Gousiers ès-vin Cabernet d'Anjou par le Grand Maître, le Grand Laudateur et le Grand 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.

Nous venons d'un pays qui a vu naître la culture de la vigne. Le

patriarche Noé est le premier vigneron connu, et le neuvième chapitre de la Genèse raconte qu'il planta une vigne et but de son vin. Et même qu'il s'enivra - ce qui n'est pas étonnant après avoir survécu au déluge. Être assis à l'ombre de son figuier et de sa vigne est, dans la Bible, un symbole de paix et de bonheur tranquille.

Depuis quelques décennies, notre production vinicole a fait de grands progrès qualitatifs, au point que nos exportations dépassent la consommation locale. Mais nous importons aussi des crus de qualité, et au cours de ces dernières années on peut trouver, dans des magasins de haut de gamme, des vins du Val de Loire. Je souhaite très vivement que cette région soit de plus en plus présente chez nous et que des échanges humains et vinicoles se multiplient. Je serai heureux de vous accueillir à Jérusalem nombreux (mais pas tous à la fois) et de sceller ensemble une amitié que le vin, pour ainsi dire, cimente.

Nous sommes à la veille d'une nouvelle année hébraïque, 5776, qui débute dans huit jours. Permettez-moi de vous souhaiter, à toutes et à tous, une excellente année, de bonne santé, de bonnes œuvres, de paix, de succès, et de très bon vin. Château de Brissac, 5 septembre 2015

Chapitre du 5 septembre 2015 au Château de Brissac

Liste des personnes
intronisées dans notre confrérie

Entrées au Docte Collège :

Chantal Coutillard,
Olivier Lecomte.

Élevé au grade d'officier :
Yoel Sher ;

Intronisées au Chapitre des Dames :

Sylvie Guineberteau, maire de Brissac
et Présidente de la Communauté de
Communes Loire-Aubance,
Brigitte Rabineau,
Françoise Bidet,
Constance Maingot,
Claudette Plantard,
Stéphanie Rieant-Maingot.



CHAPITRE DES VENDANGES ET DES DAMES AU CHÂTEAU DE BRISSAC

Sarmento conjugué

N° 46



De gauche à droite : Claudette Plantard, Brigitte Rabineau, Constance Maingot, Stéphanie Rieant-Maingot, Françoise Bidet, Sylvie Guineberteau.

Intronisées



Le Docte Collège monte les marches du château

6



La préparation est concrète !



Chapitre au théâtre du château



Epreuve du verre avec Françoise Bidet !



La montée de l'escalier pour l'épreuve



Brigitte et Michel Rabineau



Verre en haut après le chapitre



Yoel Sher et René Verstraete après le chapitre



Olivier Lecomte, Yoel Sher et Chantal Coutillard à l'issue du Chapitre

PAROLES D'INTRONISÉES

Constance MAINGOT
Pourquoi les vins d'Anjou ont
ma préférence ?

En ce jour du 5 septembre 2015, comme six femmes ont « voix au chapitre », il conviendrait d'évoquer la part de féminité des vins d'Anjou. On pourrait souligner quelques qualités remarquables entre vins d'Anjou et gentes dames :

- L'élégance de leurs atours : les vins d'Anjou arborent des robes aux couleurs chatoyantes et précieuses, le rouge rubis de l'Anjou Village, le jaune or des coteaux de l'Aubance et la parure cristalline du Saumur Brut...
- Le raffinement de leurs parfums exhalés aux notes florales ou aux arômes fruités...
- Le charme de leur personnalité, ces vins affichent des caractères aux multiples facettes : des moelleux délicieux, des Anjou rouge puissants, des crénants de Loire pétillants...

Comment alors résister à tous ces attraits ?

Stéphanie RIEANT-MAINGOT
Pourquoi les vins d'Anjou ont
ma préférence ?

"Les vins d'Anjou, sont les meilleurs qui soient, évidemment !" En tant qu'angevine et parfois chauvine, je reste fidèle aux vins d'Anjou ! Tombée dedans toute petite, je remercie chaleureusement mon très cher père de m'avoir initiée à sa dégustation ! Mon mariage avec un saponarien n'a fait que conforter le plaisir de savourer par exemple, un Clos de Coulaine (avec une bonne pièce de bœuf) ou un blanc sec de Savennières qui accompagne parfaitement le sandre au beurre blanc de ma belle-maman ! Un petit clin d'œil de mes premières vendanges au château de Plaisance où j'ai appris auprès des frères Rochais la cueillette du raisin destiné à produire le fabuleux Quart de Chaume...quel délice ! Un grand merci pour cette journée d'intronisation au Château de Brissac qui restera un très bon souvenir, synonyme de convivialité, bonne humeur, partage... Je salue particulièrement mon père et mon professeur d'histoire pour leurs talents d'épistolier !



Le repas dans la salle des tableaux



La Duchesse de Brissac conte l'histoire du château et de la famille.



La Duchesse de Brissac reçoit la statuette de Bacchus.

7

A la manière de Joachim du Bellay, près du petit Liré

Heureux qui, comme Ulysse, a fait de beaux voyages,
Ou comme cestuy-là qui conquiert la toison,
Et puis est retourné, plein d'usage et raison,
Savourer de l'Anjou le merveilleux breuvage.
Pendant cinquante années, de village en village,
J'ai porté avec moi la Charte et le sautoir,
Dans trois continents, l'Asie, l'Afrique noire,
Et l'Europe, dix pays, et beaucoup davantage !
Autant me plaît le séjour qu'ont bâti mes aïeux,
Sur les monts de Judée, du Carmel, sous les cieux
De la Bible, que du Val de Loire les coteaux en vignes,
Autant m'attachent David, à la fronde, à la lyre
Que Joachim - "Dieu lèvera" - dans son petit Liré,
Et de ce beau château la douceur angevine.
Yoel Sher



Noelle David-Falloux raconte des histoires.

FÊTE DES VINS D'ANJOU 2015

Chalonnès sur Loire

Sarmento conjuncti

N° 46

PAROLES D'INTRONISÉS

Le grand Embarquement ... des Vins d'Anjou

Après deux siècles où la batellerie faisait la notoriété du Vignoble, la Loire et les vins d'Anjou avaient rendez-vous en mai dernier avec une page de leur histoire commune à Chalonnès-sur-Loire. Ce fleuve majestueux et parfois tempétueux laissait l'imaginaire se relier à l'ambiance d'une fête renouvelée dans le cadre magnifique des quais, parés de tentures blanches, pour accueillir un millésime qualifié d'inattendu et séducteur.

Depuis 1960, la Fête des Vins se tenait en centre ville, fin février, mais pour la 56^{ème} édition, le comité organisateur, présidé par notre Vice Grand Maître Dominique PAIROCHON, a décidé de choisir un nouveau lieu (4^{ème} de son histoire) et une nouvelle date : les 21 et 22 mai 2015.



Le président de la fête des Vins d'Anjou

Cette année, elle s'est installée sur les quais de Chalonnès offrant un cadre idéal pour réunir vigneron et amateurs de grands vins. Ce lieu emblématique a permis, pour cette première, de recréer avec la participation d'une vingtaine de bateaux de Loire, le transport et le déchargement des vins. Le dimanche après-midi, dans une navigation orchestrée, l'armada a remonté la Loire et simulé « le Grand Embarquement » des vins d'Anjou comme le pratiquaient les marins autrefois.

La Confrérie des Fins Gousiers, partenaire de l'évènement, était présente et a tenu pour l'heure deux chapitres exceptionnels le samedi pour le plus grand bonheur des visiteurs mais aussi des nouveaux impétrants.

Pour une première ce fut un véritable succès. Les amateurs de grands vins et d'histoire se sont déplacés en masse. Parmi les milliers de visiteurs, une délégation de vigneron allemands invités par Bucher-Vaslin, leader mondial dans la production de pressoirs, ainsi qu'une délégation irlandaise, conduite par le Mayor du comté de Galway, ont découvert les richesses culturelles de notre région. Les représentants se sont prêtés pour l'occasion au plaisir des épreuves de l'intronisation en présence de Bruno ESTIENNE, Directeur Général de Bucher-Vaslin, et Patrice DREVET, célèbre journaliste Météo d'Antenne2, avant d'être tous élevés au rang de chevalier dans notre noble Confrérie des Fins Gousiers.



Une arrivée qui impressionne

Pour amuser les papilles avec la découverte de nouvelles sensations gustatives, les organisateurs ont réussi la prouesse de faire remonter la sardine de St Gilles Croix de vie accompagnée de la Bonnotte de Noirmoutier pour la marier avec l'Anjou Blanc ! Une cérémonie haute en couleur et en saveur que le Docte Collège en tenue d'apparat s'est accordé à parrainer avant de consommer avec joie.

Rendez-vous les 21 et 22 mai 2016 pour la 57^{ème} édition et seconde au bord de la Loire pour une nouvelle page d'Histoire.



Les tonneaux voyagent sur la Loire

Débarquement d'un tonneau.



Les tonneaux sont sur le quai.



La troupe folklorique se prépare.



Les Irlandais intronisés.

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°46

Margaux Balard, En passant par Loire ...

Ressenti sur la Fête des vins et organisation ?

La Fête des Vins d'Anjou fut un succès, tant par la clémence météorologique, comme pourrait en attester Patrice Drevet, que par les animations proposées et les nombreux visiteurs de tous horizons.

Au niveau des animations, il y a eu, à l'image des vins d'Anjou, de très belles prestations. En commençant par le défilé des différentes confréries bachiques, la randonnée du Père Nectar, l'élection de miss Anjou... Et enfin l'animation qui m'a le plus marqué, une remontée de la Loire par la batellerie, le tout en musique.

Intronisation dans la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou ?

Lors de la Fête des Vins, un des événements les plus marquants à mes yeux fut celui de mon intronisation au sein de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou. A travers toute une cérémonie d'intronisation, j'ai été amené à passer les épreuves pour prouver mon envie de rentrer au sein de cette confrérie. Et de participer activement aux futures animations et sorties de cette dernière...

Patrice DREVET, Journaliste

La Loire est un fleuve tranquille, paisible, serein. Comment peut-on refuser une invitation à passer une fin de semaine festive au cœur de cette douce et belle région de France, l'Anjou, dans laquelle produits du terroir et grands et bons vins sont mis à l'honneur au quotidien par des gens de qualité ? Cette 56^{ème} fête des vins d'Anjou fut une réussite totale en ce 23 mai de l'an de grâce 2015.

J'ai apprécié l'honneur d'être intronisé dans la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou. Même si l'épreuve de dégustation d'un verre de vin d'Anjou fut délicate car le verre de 75 centilitres ne fut pas facile à finir... debout. Toujours est-il que ce fut une bien belle cérémonie et je suis fier de compléter mon Palmarès des Confréries avec une si jolie médaille "Tastevin".



Margaux Balard et Patrice Drevet au stand Vins et Société.

LA CONFRÉRIE rend visite à la Sardine de Saint-Gilles

Le 17 Octobre 2015.

Il y avait 23 confréries présentes, toutes hautes en couleurs. L'organisation de la Confrérie de la Sardine était pour moi très bien avec un timing extrêmement bien respecté.

Un défilé nous permettant de traverser les rues commerçantes nous a conduits vers l'église où nous avons eu la bénédiction et orchestré par un ensemble musical nous conduisant ensuite de l'église à la mairie où se sont déroulées les intronisations, beaucoup de touristes ou visiteurs le long de ce défilé et beaucoup de photos ont été prises tout le long de ce parcours.

Je souligne l'intervention de Dominique Pairochon, lors de ce chapitre, qui a su parfaitement bien mettre en avant la complicité ainsi que l'amitié qui rapprochaient ces deux confréries : La Sardine et les Fins Gousiers, au travers du mariage qui a eu lieu en mai dernier.

Nous avons, aux souhaits de notre grand maître, essayé d'être les meilleurs ambassadeurs possible de notre confrérie auprès des autres venues bien évidemment de différentes

régions françaises, en leur donnant envie de répondre à nos courriers d'invitation pour nos prochains chapitres ou autres manifestations.

Nous avons chanté "verre en haut..." ce qui, à chaque fois, engendre la bonne humeur et la joie de vivre de l'Anjou.

Le lendemain nous étions "au retour" comme l'on dit chez nous, et nous sommes tous arrivés, nous, les Fins Gousiers au déjeuner et, sans nous concerter nous avons tous nos cordons. Les autres confréries avaient oublié de mettre le leur.



ADR - Créateur d'Événements
Angers



Sur-mesure pour tous vos événements professionnels ou privés...

2, Z.A de Treillebois - 49610 St Melaine sur Aubance
Tél: 02 41 45 95 95
Email: contact@alain-despres-reception.com

Cesbron

dalkia
GROUPE EDF

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

02 41 96 62 20

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

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°46

LA TRANSLAYON

Sarmento conjugué

N° 46

FÊTE DES VENDANGES Autour du Musée de la Vigne et du Vin

Trois communautés de communes sont concernées par la Translayon, celles du Vihiersois Haut-Layon, des Coteaux du Layon et de Loire-Layon. Pour la septième édition de l'événement, organisé par l'agence de développement Loire en Layon, les participants ont fait une halte festive sur les bords de l'étang du Lys, jeudi soir, avant le grand départ pour la descente du Layon vendredi matin.

Une centaine de chevaux ont investi les pelouses et les berges pour la plus grande joie des nombreux visiteurs. Les gradins étaient comblés pour l'arrivée de la célèbre barrique, suivie par les confréries des Fins Gousiers d'Anjou et des Bien Faye du Layon, au son de l'harmonie de Faye d'Anjou.

Deux intronisés à Beaulieu sur Layon : Mélanie SALLE, stagiaire pour la Translayon, et Alain BEDEL, cavalier breton !

L'événement connaît un succès grandissant et concerne cette année 126 cavaliers, 135 marcheurs, mobilise 600 bénévoles et 60 associations. Quelque 6 000 personnes participent à la Translayon dont 70 % sont hors département. Les présidents d'Equilibre 49 et du comité départemental de randonnées pédestres ont rappelé la grande préparation en amont avec les municipalités traversées par les circuits, et les nouveaux itinéraires créés pour l'édition 2015 avec 80 kilomètres de randonnées.



Le tonneau va partir



Vihiers accueille le tonneau symbolique.



Voyage sur la Loire



Intronisés et comité d'accueil à Beaulieu

10



L'étape à Bouchemaine en musique inattendue.



Le tonneau remonte le quai.



Tout le monde est à pied d'oeuvre !

A l'initiative de l'Association des Amis de la Vigne et du Vin, une Fête des vendanges a été organisée le 5 octobre dernier sur la place des Vignerons à St Lambert du Lattay. Plusieurs associations de St Lambert du Lattay se sont mobilisées pour faire de ce rendez-vous un temps festif autour de quelques points forts : **patrimoine, récolte, dégustations, fête.**

Trail dans la vallée de l'Hyrôme, randonnées pédestres, randonnées pour les enfants ont rythmé cette matinée : ce sont près de 500 personnes qui sont venues ainsi passer quelques heures pour découvrir les paysages viticoles de la commune.

De plus, 4 confréries angevines ont répondu favorablement à l'invitation de notre Grand Maître. Après un temps d'accueil autour d'un café et de quelques viennoiseries,



Les confréries après la vendange.

elles se sont retrouvées dans une salle du Musée pour se présenter et partager leurs actions. Tour à tour donc, la Confrérie des Chevaliers du Sacavin, la Confrérie des Bien Faye du Layon, la Confrérie de l'Andouillette au Layon et la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou ont évoqué leur histoire, les manifestations qu'ils organisaient chaque année, les liens qu'ils entretiennent ou cherchent à développer avec des villes ou des pays étrangers.

A midi, portant leur collier, tous se sont retrouvés sur la place pour la cérémonie officielle d'inauguration, présidé par monsieur Pascal Gauci, nouveau secrétaire général de la préfecture et sous-préfet de l'arrondissement d'Angers, avant que ne soit servi l'apéritif solennisé par "un verre en haut, verre en bas" retentissant.

Ensuite, un repas préparé par des membres bénévoles de l'association qui pilote le Musée et servi dans la salle d'animation des Celliers de la Coudraye a réuni tous les membres présents,

repas auquel ont participé monsieur Pascal Gauci, les maires de St Lambert du Lattay et Saint Aubin de Luigné, madame Martin, conseillère départementale.



Le vin nouveau sort du pressoir.

© Michel Courant

Après le déjeuner animé, les confréries ont rejoint le défilé qui a conduit le public, en musique, au Clos de Linkebeek où les participants ont pu cueillir le raisin. De retour sur la place du musée, les seaux de raisins rapportés ont été versés dans le pressoir pour une pressée de jus de raisin aussitôt dégusté.

La pluie s'est invitée dans l'après-midi, c'est donc sous les barnums que se sont prolongées les dégustations proposées par les vignerons présents sur la place...

Les quatre confréries présentes ont manifesté leur plaisir à se retrouver à un moment important de l'année. Elles envisagent de continuer à apporter leur soutien à une manifestation nécessaire en Anjou et qui doit mobiliser au-delà de Saint Lambert du Lattay et du Layon !

11

Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNERON
INGÉNIERIE DE CAVE
GÉNÉOLOGIE VIGNERON
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGENIERIE
CAPABILITE INNOVATION GÉOLOGIE
MATÉRIEL VIGNERON SERVICE
DE TRADITION
DE CAVE
VICE VIGN
ONNELLE
INGENIERIE
INGENIERIE
INNOVATION
GÉNÉOLOGIE VIGN

LWD
CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

www.linbiotech.fr ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet
Tél. : 02 41 79 74 20 - Fax. 02 41 79 74 29 www.ljvd.fr

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°46

BOURRASSE
L'AUTRE LIÈGE

Renseignements : Philippe THARREAU
Mobile : 06.11.18.51.22

Fabricant de solutions de bouchage en liège

BOURRASSE S.A. - B.P. 23 - 40230 TOSSE (France)
Tél. 05 58 49 99 20 - Fax 05 58 43 08 66 - Mèl. france@bourrasse.com
Site : www.bourrasse.eu

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

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.

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

Le bon sens a de l'avenir

ICI
NOUS JOIGNONS
L'UTILE
AU RESPONSABLE

797 000 clients, 293 005 sociétaires, 1 303 administrateurs, 95 assemblées générales.
Le Crédit Agricole Anjou Maine s'engage dans le développement du territoire.

CA
DE L'ANJOU
DU MAINE

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE L'ANJOU ET DU MAINE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À CAPITAL VARIABLE, AGRÉÉE EN TANT QU'ÉTABLISSEMENT DE CRÉDIT - SOCIÉTÉ DE COURTAGE D'ASSURANCES IMMATRICULÉE AU REGISTRE DES INTERMÉDIAIRES EN ASSURANCE SOUS LE N° 07 023 736 - SIÈGE SOCIAL 40 RUE PRÉFECTORALE - 49100 LE MANS CEDEX 9 - 414 903 950 RCS LE MANS - 04003

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°46

Le Choc' O Roi

C'est une création pâtissière angevine issue d'une réflexion de plusieurs années (voyages et rencontres) et fruit d'une constatation faite par Nicolas Bécam.

Il manquait à l'Anjou un gâteau comme spécialité gourmande qui puisse être dégusté toute l'année, synonyme de convivialité et représentative d'un savoir-faire artisanal local. Ainsi est né le gâteau Choc' O Roi, le 5 février 2013 : un gâteau d'exception moelleux au chocolat, orné de sa fleur de lys, véritable emblème angevin ; commercialisé dans un packaging unique, celui d'une boîte en bois dont la forme parle à tous.

Le Choc'O Roi alliant onctuosité et note croustillante vous fera voyager dans vos tendres souvenirs d'enfance.

Fort de son succès, Choc'O Roi devient alors une marque ayant pour volonté de rassembler des artisans de l'Anjou autour d'un même projet baptisé le club Choc'O Roi. Par leur collaboration sont déjà nés, le chocolat fin, le macaron et le Crémant de Loire composant la gamme Choc'O ROI.

LA RECETTE pour 6/8 personnes :**Pour la pâte sablée au chocolat :**

300 gr de beurre, 10 gr de sel fin, 280 gr de sucre semoule, 8 jaunes d'œuf, 400 gr de farine, 100 gr de chocolat noir de couverture.

Pour la crème pâtissière :

1/2 litre de lait 1/2 écrémé, 4 jaunes d'œuf, 100gr de sucre, 1,5 gr de poudre à crème, 25 gr de beurre, 100 gr de chocolat noir à 58% de cacao

Pour la pâte sablée :

Mélanger le beurre coupé en morceaux avec le sel et le sucre jusqu'à obtenir une pommade. Ajouter les jaunes, la farine. Conserver une partie de la pâte nature pour la décoration du gâteau (il n'en faut pas beaucoup). Terminer avec le chocolat noir fondu, l'incorporer au reste de pâte. Réserver les deux pâtes au réfrigérateur pendant 24 heures.

Pour la Crème pâtissière au chocolat :

Faire chauffer le lait à feu doux. Dans un saladier, blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème puis mélanger. Quand le lait commence à frémir, le verser en deux fois dans la préparation. La mettre dans une casserole à feu doux en mélangeant jusqu'à ébullition et la maintenir 3 minutes.

Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux et le chocolat. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène, puis réserver au froid.

Montage du gâteau :

Retirer les pâtes du frigo, réaliser deux disques avec la pâte sablée au chocolat de la grandeur de votre moule. Disposer le premier cercle dans le moule. Mettre la crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille, en laissant un centimètre autour. Mouiller à l'aide d'un pinceau la pâte autour de la crème, ajouter le second disque de pâte afin de fermer le gâteau. Étaler la pâte nature et y faire le dessin « fleur de lys », et poser votre décoration sur le gâteau. A l'aide d'un pinceau mettre un peu d'eau sur le gâteau afin d'apporter de la brillance « dorure ». Cuire au four à 170°C pendant 35 minutes. Une fois refroidi et à température ambiante, déguster avec un Crémant de Loire bien frais.

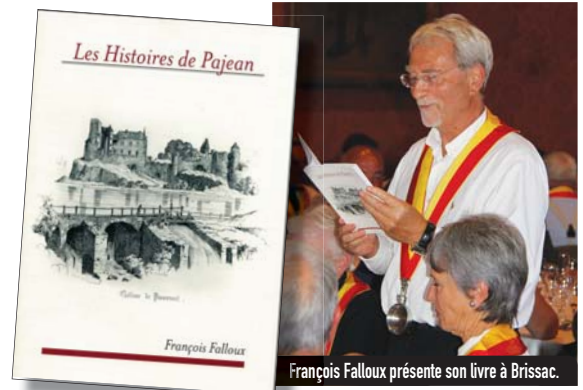


"Nicolas Bécam et notre confrère Antoine Van Der Hecht, complices pour un accord bien venu !"

Les histoires de Pajean**LE LIVRE**

Jean Falloux, l'un des fondateurs de la Confrérie, alias Pajean, est issu d'une longue lignée vigneronne de l'Anjou. Conte de talent, il a su faire rire sa famille et ses amis à travers de multiples histoires qu'il glanait dans les terroirs de la région, et qu'il agrémentait avec verve et imagination. On y côtoie autant les bons paysans et vignerons que les médecins des corps et des âmes, les militaires et les châtelains. Derrière ces pages, plane l'ombre du grand Rabelais. On y retrouve un peu de sa truculence et de sa gaudriole matinée de philosophie, des denrées rares dans notre monde moderne.

Pour se procurer le livre, prendre contact avec François Falloux : ffalloux@wanadoo.fr



François Falloux présente son livre à Brissac.

Vignerons d'Anjou, Gueules de Vignerons

BEST IN THE WORLD dans la catégorie meilleur livre français sur le vin !

Découvrez un livre original et attachant, intitulé "Vignerons d'Anjou. Gueules de vignerons". Un ouvrage de 128 pages, comprenant 43 portraits photographiques de vignerons angevins et textes avec leurs vins "coup de cœur". Un livre co-réalisé par Étienne Davodeau (préface), Jean-Yves Bardin (photographies et textes) et Patrick Rigourd (textes).

Laissez-vous transporter à travers une promenade dans le vignoble d'Anjou, au gré des portraits de vignerons, pris sur le vif, aussi directs et authentiques que le sont leurs vins. Vins naturels, bio ou biodynamiques : des hommes qui, par leurs pratiques variées, redonnent aux terroirs leur plus juste expression, pour le plaisir des amateurs. Redécouvrez ces vins d'Anjou qui ne cesseront de vous surprendre ...

Notons que plusieurs confrères figurent dans cet ouvrage...

Le livre "Vignerons d'Anjou, Gueules de Vignerons" a reçu le prix The Best in the World le 08 Juin 2015 à Yantai, lors de la 20^{ème} édition du festival Gourmand World Cookbook Awards. Cette prestigieuse manifestation récompense tous les ans les meilleurs livres au monde sur les thèmes de la gastronomie et des boissons.



Gourmand world cookbook awards 2014
Best in the world
Category : Best French Wine Book