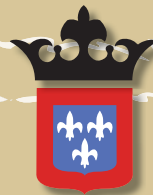


Juillet 2016

Lettre
d'information

N° 47

CONFRÉRIE
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le sarment

CHALONNES SUR LOIRE LA FÊTE DES VINS



PRISES DE ROBE



PAGE 3

ST VINCENT 2016
À NUEIL SUR LAYON



PAGE 4



www.finsgousiers.fr



l'ÉDITO du grand Maître

De quels territoires parlons-nous ?

La presse a déjà publié la carte des neuf nouvelles communautés de communes - ou "agglos" - qui seront, demain, la référence en matière de coopération intercommunale. On le voit

bien : les communes actuelles perdront progressivement leurs prérogatives et pouvoirs au profit de ces nouvelles entités dont les compétences ne cessent de s'accroître.

Ces regroupements éloigneront certaines communes qui avaient des actions et projets communs depuis longtemps. Ils en inviteront beaucoup d'autres à agir ensemble dans **des horizons élargis**, qui, enfin, supprimeront certaines frontières administratives devenues étiquées et rendront plus cohérents certains projets, notamment touristiques.

Mais, n'oublions pas qu'un département, même si on le découpe comme un puzzle, demeure **un territoire d'hommes et de femmes dont l'histoire passée est garante de l'avenir**.

Si le vignoble d'Anjou-Saumur se trouvera, demain, réparti sur cinq communautés de communes ou agglomérations, il ne sera pas morcelé pour autant.

Il est à lui seul une entité forte et fédératrice. Et les paysages viticoles, notamment, continueront d'être un

véritable lien et une référence solide entre les différentes zones de production.

Plus que jamais, en Anjou-Saumur, les Confréries ont toute leur place pour rappeler ces liens qui unissent depuis des siècles les vignerons et tous les acteurs viticoles à ceux qui dégustent, apprécient et promeuvent leurs vins. Elles ont toute leur place pour rappeler qu'un territoire, surtout viticole, c'est d'abord **un terroir**. Elles ont toute leur place pour affirmer qu'une organisation territoriale n'est pas une fin en soi mais un moyen pour dynamiser un département.

Quel que soit le découpage de notre département, **le vignoble est à lui seul un territoire qui continuera d'exister si nous le faisons vivre ensemble et si nous entretenons les liens qui nous y attachent.**

Alors, amis confrères, continuons d'entretenir voire de créer les liens du vin, des liens... de vie !

**Pierre Cesbron,
Grand Maître**

2

PRISES DE ROBE AU DOCTE COLLÈGE

Sylvie PLESSIS

Le Grand Maître est très heureux d'accueillir une nouvelle femme, qui plus est une vigneronne, au sein du Docte Collège où la parité n'est pas respectée mais, à force de persuasion... nous ferons évoluer les esprits !

Après des années collèges, dont elle ne garde pas un grand souvenir, c'est vers l'hôtellerie que Sylvie s'est orientée. Un "diplôme en salle" en poche, avec une mention complémentaire en sommellerie, elle devait partir vers des établissements prestigieux. Mais, le destin en décida autrement ou plutôt l'un de ses professeurs décréta qu'elle devait poursuivre ses études dans le vin et lui annonça, un jour, qu'elle était inscrite au lycée viticole d'Amboise. Devenir

vigneronne fut alors son objectif.

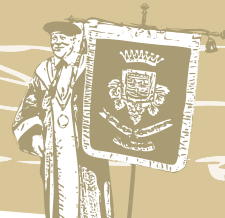
Rochefort sur Loire, l'un des Villages des Coteaux du Layon, fut votre point de chute mais plus de la moitié de la surface que vous exploitez se trouve sur Savennières. Les premières cuvées arrivèrent dès 1993, un an après la création du vignoble qui de 3 hectares passa à 12 ha... Lui, bichonne les vignes...et livre le raisin. Elle règne sur la cave où elle adore suivre les vinifications, l'élevage du vin, choyer les cuvées... Le Docte Collège est donc très heureux d'accueillir en son sein une vigneronne passionnée, dynamique et active... Porter la robe des Fins Gousiers n'est qu'une reconnaissance !



Réaction de Sylvie PLESSIS

Je suis ravie ce soir d'être à Nueil sur Layon, village viticole sympathique. Intégrer une Confrérie est un gage de convivialité, mais surtout un relais pour promouvoir ensemble notre région, nos vins et un art de vivre.

De défendre également un savoir faire unique : le métier de vigneron. Je vous remercie de votre confiance et je peux vous assurer que je ferai mon possible pour représenter notre Confrérie des Fins Gousiers.



Le Grand Maître accueille les nouveaux membres : de gauche à droite Philippe Girardeau, le grand Maître Pierre Cesbron, Sylvie Plessis et Pierre Abelard.

Pierre ABELLARD

Pierre est né la même année que la Confrérie, en 1952, à Tour, sur les bords de la Loire. Dix sept années durant, il a travaillé comme clerc de notaire avant de s'installer comme vigneron, à Chalonnes-sur-Loire, avant de se spécialiser en agriculture biologique. Il se murmure qu'un oncle vigneron s'était constitué, dans cette même commune ligérienne, une belle cave pour sa retraite et qu'il eut l'excellente idée de la lui confier...

Ajoutons qu'il aime l'Irlande et qu'il adore accueillir les Irlandais. Nous comptons donc sur lui pour amplifier les liens que nous avons commencé de tisser avec la région de Galway. Pierre saura être un interprète passionné de nos projets auprès de nos amis irlandais, dont certains sont présents ce week-end... surtout après minuit quand vient le temps du whisky chaud...

Attention, Pierre, en entrant dans la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou..., il ne faudra pas se laisser contaminer par ce breuvage même si nous faisons de l'ouverture aux autres, ce qui te caractérise, une qualité essentielle.

Alors, pour toutes ces raisons, nous sommes heureux d'accueillir au sein de notre Docte Collège un passionné du vignoble.

Réaction de Pierre ABÉLARD

Je ne savais pas que ma destinée m'amènerait à entrer dans cette belle et noble confrérie. Je dis belle car ses couleurs rouges et or, sa prestance, ont toujours attiré mon attention lorsque le docte collège défilait dans les rues de la ville. Il est vrai que Chalonnes et la confrérie des fins gousiers d'Anjou est une vieille histoire puisque la fête des vins y tiendra sa 57ème édition en mai prochain.

Mes amis se sont fait un grand devoir de m'entraîner dans la promotion des vins d'Anjou. C'est ainsi que je suis devenu membre de la fête des vins d'Anjou avant d'en devenir Vice-président au côté du Président Dominique PAIROCHON, vice grand maître de la confrérie et mon parrain.

Je suis ambassadeur des vins d'Anjou et je suis attaché à leurs promotions localement mais aussi hors de l'hexagone notamment en Irlande dans la région du Connemara et dans ce fameux comté de Galway.

Vous me proposez en plus celle de la confraternité. C'est un grand honneur et une responsabilité à laquelle j'adhère et dont je porterai les valeurs avec fierté.

Philippe GILARDEAU

Avec Philippe, nous quittons les bords de Loire, pour entrer dans le vignoble et nous rapprocher d'un terroir prestigieux, celui de Bonnezeaux... C'est donc naturellement que très jeune, Philippe annonça qu'il voulait faire "comme papa", le plus beau métier du monde : celui de vigneron !

Une fois ses obligations remplies, il repartit sur Bordeaux où il devint Maître de chai à Saint-Emilion puis dans le vignoble des Graves... Belle expérience qui le confirma dans ses choix, celui de s'installer sur l'exploitation familiale qu'il reprit : 6 hectares dont 2 en Bonnezeaux... vignoble qu'il a complété depuis et qui compte aujourd'hui 14 hectares.

Philippe n'aime pas la pluie pendant les vendanges. On le comprend ! Il exècre les corvées administratives : Ah ! En France : on aime ! Il déteste l'anis... Bah ! Ça facilite la digestion ! Mais il aime la fête, nous aussi ! Il aime le vin ! Le contraire nous aurait surpris ! Il aime la gastronomie... C'est faire preuve de cet esprit rabelaisien qui nous anime ! Pour toutes ces passions qui animent notre ami Philippe, nous sommes donc heureux de le recevoir au sein du Docte Collège !

Réaction de Philippe GILARDEAU

Quand on parle de l'Anjou, on pense évidemment à la douceur angevine... même si nous souhaiterions en ce moment le froid nécessaire au repos végétatif de la vigne.

L'Anjou, c'est le vin que j'ai choisi de défendre et valoriser en revenant m'installer à Thouarcé, après un séjour à Bordeaux. L'amour de la région a été plus fort que les propositions bordelaises de l'époque. Après vingt ans d'exploitation, c'est un choix que je ne regrette pas, bien au contraire. Ce que je peux regretter, c'est que cette appellation Anjou ne soit pas assez reconnue pour l'instant. Cela fera partie de mon engagement au sein de la Confrérie... Avec la qualité et la diversité des terroirs dont nous disposons et le talent de tous les vignerons, les efforts seront un jour récompensés.

SAINT VINCENT 2016 À NUEIL SUR LAYON

Sarmento conjuncti



Les « sonneurs de Nueil » conduisent le défilé



Entrée des confréries dans l'église



Monseigneur Defois lors de la célébration

UNE SAINT VINCENT GÉNÉREUSE

UN TRES GRAND MERCI aux Vignerons de Nueil-sur-Layon, emmenés par Pierre-Antoine Pinet, qui ont voulu et organisé notre dernière St Vincent.

Mobilisés depuis le milieu de l'année 2014, en reconnaissance à la St Vincent 2015 à Juigné sur Loire, ils ont préparé, pendant presque une année, ce rendez-vous festif au cœur de l'hiver. Fiers de leur travail et de leur terroir, ils ont eu à cœur d'associer tous les vignerons qui le voulaient, vignerons indépendants et coopérateurs, de Nueil-sur-Layon, pour que cette fête de la St Vincent soit d'abord **la fête de tous les vignerons** et aussi celle d'**une communauté attachée à ses vignes, à ses terroirs, à ses vins**, attachés à une longue tradition.

Heureux d'accueillir les Fins Gousiers et leurs amis, ils nous ont conviés, selon la tradition, à découvrir trois caves dans lesquelles la dégustation des vins des uns et des autres s'est entremêlée, prouvant ainsi leur capacité à dépasser leurs intérêts personnels. Le concert de cors de chasse, dans l'église de Nueil, est venu apporter la touche festive, que le Haut Layon sait donner.

Nous nous sommes souvenus, au cours de ce week-end, de l'engagement, au début des années 50, de plusieurs vignerons de Nueil, encouragés par l'abbé Bréhéret, alors curé de Nueil, pour fonder notre confrérie autour de Jean Falloux, maire de Passavant et conseiller général du canton de Vihiers. La génération actuelle n'a pas failli. 54 ans après sa naissance, sur les terres où elle a été créée, **notre confrérie est elle-même fière de l'implication des vignerons.**

Un Grand merci également à Madame Françoise Serrière, maire-déléguée de la commune de Nueil sur Layon, pour son soutien à l'organisation du week-end, pour son intervention, avant le chapitre du dimanche et pour le vin d'honneur offert à l'issue de ce même chapitre, au nom de la commune.

Oui, la St Vincent 2016, à Nueil-sur-Layon, fut une St Vincent festive et généreuse.

**Pierre Cesbron,
Grand Maître**

Intronisations



Les vignerons de Nueil-sur-Layon nous accueillent

Pierre-Antoine Pinet, coordinateur des vignerons Nueillais



Présentation de Nueil sur Layon par Mme Serrière, Maire déléguée

Avec joie et fierté, la commune déléguée de Nueil sur Layon, vous accueille en ses lieux pour honorer dignement Saint Vincent, votre saint Patron.

Permettez-moi d'évoquer notre commune en quelques mots.

Nichée au cœur des vallons et des coteaux, Nueil apparaît, dominée par le clocher de son église.

Située à la frontière de la région aquitaine, allongée entre Doué la Fontaine et Vihiers sur plus de 6 000 ha, elle est l'une des plus vastes communes de notre département.

Avec les communes de Tigné, Tancoigné, Trémont, La Fosse de Tigné, les Cerqueux sous Passavant et Vihiers, elle constitue désormais, depuis le 1^{er} janvier, la commune nouvelle de Lys Haut Layon.

Marquée dans son histoire par un nom aux formes multiples qui a évolué au fil des siècles jusqu'à devenir Nueil-sur-Layon en 1926, elle porte les traces des guerres de Vendée à travers la colonne des douze braves érigée sur la place du village et la flèche de l'ancienne église plantée à l'entrée du bois de la Chesnaie.

Elle se distingue aussi par la présence de 7 châteaux et manoirs, tous privés, mais qui font cependant sa renommée.

Elle se montre bien vivante à travers ses commerces variés, son artisanat bien développé, ses écoles et ses associations vivantes et dynamiques. Services de santé et service à la personne, centre de secours apportent la sécurité à ses 1 366 habitants.

Terre d'élevage et de cultures, Nueil valorise ses paysages sur la moitié de sa superficie, offrant aux regards une palette de couleurs et de vie que l'on peut découvrir en suivant ses sentiers de randonnée.

Au cœur de cette palette se distinguent les vignes : fièrement alignées les unes à côté des autres sur près de 600 ha, taillées avec soin, comme lustrées par les rayons du soleil ou les bruines de l'hiver, elles sont le fruit d'un labeur constant des femmes et des hommes qui les entretiennent avec amour.

Elles sont aussi la promesse de moments de convivialité et de festivités quand couleront ces vins d'Anjou aux heureux mariages de couleurs et de parfums. Plaisirs et curiosités seront satisfaits quand viendra le moment de lever les verres. Nous apprécierons alors leur robe, observerons leurs larmes, humerons leurs arômes et enfin saisirons en bouche toute leur puissance... Ce sont là, les recommandations que mon époux et moi avons reçues de Mr Faure Brac, sommelier de réputation mondiale venu un jour nous éduquer dans une cave de Saumur.

Boire du vin disait le poète Charles Baudelaire, c'est boire du génie ! et il ajoutait :

«Dites, en votre âme et conscience, juges, législateurs, hommes du monde, vous tous que le bonheur rend doux, à qui la fortune rend la vertu et la santé faciles, dites, qui de vous aura le courage impitoyable de condamner l'homme qui boit du génie.»

Alors, au nom du Conseil municipal délégué de Nueil-sur-Layon et de la commune Lys-Haut-Layon, vigneron et Fins Gousiers et vous tous, soyez d'ores et déjà «acquittés» selon Baudelaire et remerciés pour votre démarche pétillante qui honore notre commune et la promeut. Nous vous souhaitons de poursuivre cette journée dans la joie et la bonne humeur en compagnie du génie du vin et peut-être aussi... de Dame Modération ! Et que vivent les vins d'Anjou dans la prospérité et l'amitié.



Saint Vincent 2016 à Nueil-sur-Layon Liste des personnes intronisées dans notre confrérie

Intronisés du dimanche

Bellard	Jean	MONTFORT
Bertin	Patrick	Passavant sur Layon
Bonneau	Cyril	Nueil sur Layon
Bonnigal	Serge	Limeray
Bressin	Michel	Nueil sur Layon
Chouteau	Xavier	Le Thoureil
Dessevre	Jean-Carl	Tremont
Fau	Jean	Limoux
Gourin	Cyril	Tremont
Gueret	Benoit	Coutures
Metais	Stephane	Secondigny
Pauleau	Christian	Nueil sur Layon
Pinet	Pierre-Antoine	Nueil sur Layon
Renou	Guy	Le Voide

Intronisés du dimanche

Allard	Etienne	Beaupréau
Croiset	Alain	Rocheport sur Loire
Durand	Chantal	Avrillé
Herschel	Michel	Dion-Valmont
Labory	Yohan	Nueil sur Layon
Landaïs	Marc	Cholet
Lecorps	Dominique	Trélazé
Lequeux	Andre	La Meignanne
Marquet	Pierre	Sérailhac
Menoury	Michel	La Chapelle St Florent
Regnard	Gwenaëlle	Nueil sur Layon
Retailleau	Jean-Paul	La Chapelle St Florent
Serrière	Françoise	Nueil sur Layon
Courtney	Lorraine	Irlande

Mme le maire Françoise Serrière : Intronisation avec le sourire



3 domaines nous ont accueillis le samedi :

le Domaine de la Clartière,
Antoine PINET et associés

le domaine du Grand Moulin,
Cyril BONNIN

le Domaine de la Petite Roche
Le Grand Moulin,
Vignoble REGNARD Frères



SAINT VINCENT 2016 À NUEIL SUR LAYON

Sarmiento conjunct

UN RETOUR AUX SOURCES !



La Saint Vincent 2016 à Nueil sur Layon : Grande commune viticole du Haut Anjou, Nueil-sur-Layon a accueilli la St Vincent 2016 avec une mobilisation exemplaire des vignerons, des élus et de l'ensemble des acteurs municipaux.

Le temps plutôt favorable a facilité le déroulement de la manifestation, aussi bien le samedi après-midi lors de la visite des trois caves, suivi de la soirée vigneronne, que le dimanche pour le défilé, la messe et le grand chapitre.

Le samedi.

L'après-midi, trois caves ont accueilli les dégustateurs en regroupant, à chaque fois, plusieurs vignerons : le Domaine de la Clartière, Pierre Antoine PINET et associés, la Clartière ; Domaine du Grand Moulin, Cyril BONNIN et associés, Le Grand Moulin ; Domaine de la Petite Roche, vignoble REGNARD Frères, la Petite Roche.

Ensuite, il y eut le traditionnel concours des futurs intronisés, suivi d'un concert des trompes de chasse à l'église par l'ensemble «LES ÉCHOS DU LYS» : la qualité de la prestation fut fort appréciée.

Le chapitre d'intronisation du samedi, précédé d'une cérémonie de prises de robes de trois nouveaux membres du Docte Collège, fut marqué par 14 intronisations : 12 angevins, un Tourangeau et un méridional de Limoux.

Dans ce cadre, la confrérie a été très honorée de recevoir Jean Bellard pour son intronisation à Nueil sur Layon, son village natal. Très engagé dans la philosophie du vin et surtout dans le partage de ses connaissances auprès d'un public de passionnés, Jean a créé la Maison du Vin de Saumur, a piloté des clubs de dégustation, et est intervenu dans différentes instances du monde viticole saumurois et angevin.

Après le chapitre la soirée vigneronne a réuni plus de 500 personnes pour le repas dansant... et servi par la maison Boué, traiteur à Thouarcé. La présence de nombreux jeunes vignerons et amis de la viticulture du Haut Layon souligne le dynamisme local de cette région où la confrérie des Fins Gousiers a fait ses premiers pas.

Le dimanche.

Mgr Defois, enfant du Haut-Layon et ancien archevêque de Lille, a célébré la messe animée par la chorale de Nueil.

Quelque temps plus tard, accueillis par le mot chaleureux de Mme le Maire déléguée, le Grand Maître et tous les membres du Docte collège ont ouvert un nouveau chapitre : intronisation de 14 impétrants dont Lorraine COURTNEY d'Irlande et Michel HERSCHEL de Belgique, de Pierre MARQUET de la Haute Vienne, et de 11 angevins et angevins.

La journée s'est terminée par le repas de gala aux Greniers St Jean. Comme de coutume, les participants au repas ont été accueillis avec un verre de crémant produit par les vignerons de la commune d'accueil. Ensuite les convives ont pris place suivant l'organisation irréprochable conduite par Anita, Audrey et Cathy.

Chacun est reparti avec d'excellents souvenirs en se donnant rendez-vous pour les 21 et 22 janvier 2017 à Chavagnes-les-Eaux.

Roger Maingot



Test des capacités œnologiques des intronisés



Les Chalonnais du Docte Collège accueillent Lorraine Courtney



▲ Des intronisés du samedi

Des intronisés du dimanche ▼





Le Docte Collège et les intronisés du weekend



Le Grand Maître félicite Jean Bellard

Réaction de Jean Bellard

«Natif de cette commune de Nueil sur Layon, issu d'une famille d'agriculteurs vignerons, en autodidacte à la retraite, j'entreprends la connaissance et la culture du vin. Passionné d'histoire de la viticulture et du vin, j'ai cherché à diffuser la noble culture du monde viticole par des publications et des interventions auprès des passionnés. Accueilli par la Confrérie des Fins Gousiers à Nueil sur Layon pour cette fête de la Saint Vincent dans ma commune natale, je vous fais part de quelques impressions qui ont marqué cette soirée :

Avec mon épouse nous nous sommes sentis en famille lors de cette soirée pour l'accueil et les délicates attentions du Grand Maître et des amis des Fins Gousiers.

Après 90 ans on n'a pas la même opinion qu'à 60 pour bien juger, étant plus sensible à l'ambiance trop bruyante.

Toutefois j'ai pu vérifier que les Fins Gousiers ont incontestablement une assise populaire positive, très forte dans le milieu rural angevin. Ils comptent dans leurs membres nombre de vignerons et amateurs du monde rural local. Le succès des fêtes organisées par leur confrérie est là pour le prouver.

Les confréries perpétuent les fêtes culturelles du vin dont on trouve les origines, quatre siècles avant notre ère. Je me réjouis de voir la participation et que vraiment, selon la Bible, « le vin réjouit le cœur de l'homme ».

Je retiens d'abord la belle organisation de ces journées et la qualité de l'esthétique ; la salle du dimanche en particulier était très accueillante dans cette « étoile de tables » dont les verres miroitaient au soleil. Le repas du soir était fort bon, copieux et l'ambiance sympathique.

Le dimanche a débuté par le défilé conduit par les "sonneurs" de Nueil (décision délicate appréciée), haut en couleurs, qui a réjoui tous les curieux ; la messe a gardé tout son recueillement et j'avoue avoir été émue.

Quant au moment de l'intronisation, ce fut pour moi très convivial : au-delà du faste obligatoire et de mon émotion, j'ai ressenti toute la sincérité et l'harmonie dans cet accueil... et j'ai eu la joie d'y retrouver aussi

des personnes qui ont été importantes dans ma vie.

Je vous félicite pour la qualité de cette fête et vous remercie très sincèrement d'avoir offert ce temps joyeux et unique à nos concitoyens.

Françoise Serrière
Maire de Nueil-sur-Layon

Le Grenier Saint Jean attend les invités



Le Docte Collège clôture la Saint Vincent



LA VIGNE À UNE HISTOIRE

à Chalonnes sur Loire

La 57^e édition de la fête des vins d'Anjou a ravi cette année encore plus de 10 000 personnes ! Désormais fixée au 3^e samedi de Mai sur les quais chalonais, la fête des vins a vécu son édition 2016 sous le signe de l'Histoire de la vigne avec un spectacle vivant inédit.

Une ambiance rayonnante de convivialité chaleureuse

Dès le samedi matin, tous les records d'affluence étaient battus pour l'inauguration. La réception à l'hôtel de ville affichait complet. Le Président du Conseil Départemental Monsieur Christian GILET a rappelé que cette manifestation est la dernière du genre en Anjou et qu'en ayant su s'adapter au cours des décennies, elle peut afficher aujourd'hui fièrement ses 57 ans. Elle est devenue un véritable patrimoine du monde viticole angevin. Le Député Michel PIRON a insisté sur le véritable caractère patrimonial et culturel de cette fête.

Après un défilé de 17 confréries parées de leurs plus beaux habits, l'invité d'honneur Guillaume Crouzet journaliste à FR3 à coupé le ruban inaugural aux côtés des personnalités officielles. Les participants ont assisté à l'arrivée des Sardines de St Gilles Croix de Vie et à la signature du parchemin officialisant les noces de Coton du mariage réalisé en 2015 entre cette fameuse sardine et l'Anjou Blanc ! La confrérie du Sacavin a accueilli 19 nouveaux chevaliers et a clôturé cette belle matinée avec ses joyeux rituels. Puis l'après-midi fut ponctuée par les dégustations proposées par les invités champenois de Buscher-Vaslin. Sur le quai St Maurille le vide-grenier a permis à de nombreux chercheurs d'objets insolites de faire de belles découvertes. Quant aux vignerons, ils ont fait découvrir leurs meilleures productions et trinqué au millésime !



Devant la mairie, pose avant le défilé.

2000 ans d'histoire de la vigne à Chalonnes

Cette année, le Comité proposait deux innovations : Un spectacle vivant retraçant l'histoire de la famille de Gaspart le vigneron depuis l'arrivée des Romains jusqu'aux premiers tumultes des guerres de Vendée. Sur les quais Gambetta 45 figurants ont interprété à 3 reprises cette très belle histoire des

vins de Chalonnes riche en anecdotes...

Pour la première fois, samedi, la soirée s'est poursuivie en extérieur. Les bateliers ont illuminé leurs embarcations. Les candidates au titre de Miss Anjou arrivées par bateau, se sont présentées au public venu nombreux...



Ambiance festive sur les quais

Dimanche, le village des vignerons s'est éveillé avec l'arrivée des randonneurs. L'après-midi, la majestueuse armada de Loire constituée d'une vingtaine de bateaux avec en tête de magnifiques voiles a remonté le fleuve pour faire revivre l'embarquement des vins d'Anjou comme il se pratiquait autrefois. Des barriques apportées la veille par bateaux et le jour même par des charrettes tractées par des chevaux attendaient sur les quais d'être livrées aux marinières.

Ce sont au total plus de 120 vignerons, marinières et figurants qui se sont relayés dans le village éphémère pour faire découvrir les vins d'Anjou et l'histoire qui s'y rattache. Nous vous attendons déjà nombreux à la prochaine édition 2017 !

Dominique PAIROCHON,
Président de la Fête des vins



Credit photo : Stéphane Moreau, photographe.

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

CHAPITRE PRIVÉ

au Château de la Viaudière



Le Grand Maître ouvre le chapitre. À gauche Pierre-Antoine Giovannoni attend son intronisation

Le 14 mai 2016, la Confrérie des Fins Gousiers, représentée par le Grand Maître et de nombreux membres du Docte Collège, a intronisé Pierre-Antoine Giovannoni, au Domaine du Château de la Viaudière à Champ-sur Layon. Pierre-Antoine est gérant du domaine et gendre d'Olivier Gélinau, notre confrère, qui exploitait auparavant le domaine. L'impétrant de ce 14 mai est le président départemental et régional des Vignerons indépendants. Une rencontre festive et conviviale conforme aux traditions et valeurs de la Confrérie.

Extrait du texte d'intronisation

Un nom d'origine corse : Giovannoni,
Une naissance à Laval : quel embrouillamini !
Rien ne te menait vers la viticulture
Même si, du bon vin, ta famille possédait la culture.
Agnès, fille de vigneron, change la donne :
Tu choisis comme épouse cette charmante personne.
Mais il te fallut réussir un test de capacités œnologiques.
Pour que mariage et succession soient validés !
Quelques années de formation pratique
Sous la houlette d'Olivier, t'inscrivent alors,
Dans une longue lignée de vignerons,
L'étymologie de Viaudière étant le latin Vitalis
Qui se traduit par "lié à la vie",
Tu développes naturellement le label "Terra Vitis"
Avant d'intégrer en viticulture : biologie et biodynamie
En ce weekend des vignerons indépendants,
Dont, pour le département et la région, tu es le président,
Nous proposons sans hésiter,
Que tu accèdes à la dignité
De Chevalier des Fins Gousiers.

Pierre-Antoine réagit à son intronisation

"Grand moment et réel plaisir d'avoir intégré la mythique confrérie des Fins Gousiers. Ils sont les ambassadeurs de l'histoire de nos vins et terroirs, de la convivialité viticole et d'un folklore au sens le plus noble du terme : celui de la tradition populaire. Je suis ravi qu'à travers moi, les vignerons indépendants des Pays de la Loire participent à cette belle confrérie ligérienne. Avec tous mes remerciements."

Le vainqueur de la course des Fins Gousiers à Jallais le 12-06-2016



"Carole Fauchoux, photographe hippique"



Les confrères chez les Talmeliers du Bon Pain



Notre confrère Daniel Belin intronisé dans la Confrérie de l'Andouillette au Layon

EN VISITE

Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNE
INGÉNIERIE DE CAVE
ŒNOLOGIE VIGNE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING
INGÉNIERIE
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNE SERVICE



CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

www.linebiotech.fr

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

www.lvvd.fr

Renseignements : Philippe THARREAU
Mobile : 06.11.18.51.22

BOURRASSE
L'AUTRE LIÈGE

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 - Mél. france@bourrasse.com
Site : www.bourrasse.eu

LA VINOOTHÈQUE

Depuis 3 ans, le Musée de la vigne et du vin d'Anjou propose chaque année un nouveau regard sur ses collections et sur le métier de vigneron. La saison 2016 est placée sous le signe des « Trésors de cave ».

Une vinothèque unique en France

En 2003, l'Association des amis de la Vigne et du Vin décide de créer une collection insolite à savoir celle d'une bouteille de vin d'Anjou pour chaque millésime du XXème siècle.

Grâce à la mobilisation de l'association, et aussi aux membres de la Confrérie, plus de 100 bouteilles de Coteaux du layon, de Quart de Chaume, de Bonnezeaux sont réunies et constituent une collection atypique et unique en France ! La plus ancienne bouteille date de 1887, c'est-à-dire, quelques années seulement après la découverte du phylloxéra en Anjou (1883).

Inauguration en novembre 2003

La Confrérie ayant accepté d'être la marraine de cette belle collection, le Docte Collège, en tenue, était présent au Musée pour l'inauguration de la Vinothèque, le samedi 15 novembre 2003. Les bouteilles, dissimulées dans des vitrines, ont été découvertes peu à peu.

Chaque bouteille a son histoire et devient une fenêtre sur le vignoble ou sur la vie des vignerons: la fête des vins de 1937, le gel de 1945... les années célèbres : 1921, 1947, 1959...la médaille Capus... et tant d'autres événements, petits ou grands, que les bouteilles portent avec elles.

De nouveaux supports

Les millésimes sont exposés dans la cave d'origine du Musée depuis 2003. Pour la saison 2016, l'équipe a souhaité enrichir cette présentation. Plusieurs mois de travail sur les archives et les collections du Musée ont permis de collecter des millésimes manquants à la collection, de recueillir des informations sur chaque millésime : la nature du vin, sa provenance, son élaboration, la raison pour laquelle il a été donné au Musée, ce qui s'est passé cette année-là...

Ces informations sont désormais visibles du public grâce à de nouveaux supports, une frise chronologique originale retraçant l'histoire du vignoble angevin...

Une borne tactile

Une borne tactile, installée dans la vinothèque, permettra au public de découvrir et de consulter de nombreux documents d'archives sur l'histoire de chaque millésime.

Ces documents sont fragiles et ne peuvent être exposés aux visiteurs. Ils ont commencé à être numérisés et deviennent ainsi accessibles au plus grand nombre.

Si vous souhaitez profiter de cette nouvelle installation pour découvrir ou redécouvrir le Musée de la vigne et du Vin, munissez-vous de cette lettre et présentez-la à l'accueil du Musée, un tarif réduit vous sera proposé (4,50 € au lieu de 5,50 € / adulte)



1900 : bouteille offerte par notre confrère Olivier LECOMTE. Cette bouteille fut longtemps enfouie dans le sable... ce qui explique les marques sur la bouteille.

CHAPITRE des Vendanges

Le Chapitre des Vendanges ou Chapitre des Dames se déroulera le 10 septembre au Château de Brézé. Comme il est de tradition depuis plusieurs années, un lieu représentatif de notre patrimoine départemental, tant historique que viticole, a été choisi pour cet événement important.

Célèbre dans le Saumurois par son architecture et son réseau d'habitations souterraines, il est la propriété de la famille « de Colbert » après alliance avec la famille « de Dreux-Brézé ».

De facture Renaissance, il peut aussi se targuer d'avoir été utilisé par Marcel Proust dans la deuxième partie de "Du Côté de Guermantes". Par ailleurs, le château possède son propre vignoble, dont nous goûterons un spécimen au repas, et présente en son sein quelques outils viticoles : 3 pressoirs du XVI^e siècle, pressoirs encore présents sont des plus imposants actuellement connus dans l'Ouest du pays ; d'autres très beaux outils utilisés pour l'élaboration du vin sont présentés.

Une visite payante sera possible pour ceux qui le désirent après le repas.



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.

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 RÉGISTRE DES INTERMÉDIAIRES EN ASSURANCE. SOUS LE N° 01 623 736 - SIÈGE SOCIAL: 40 RUE PRÉMARITIME - 72061 LE MANS CEDEX 9 - 014 993 998 RCS LE MANS - 040263.

HOMMAGE À GILBERT DELAUNAY

Grand Maître de 2000 à 2005



Gilbert DELAUNAY, Grand-Maître de notre Confrérie de 2000 à 2005, est décédé le 3 janvier dernier, à l'âge de 75 ans. Il avait été décoré Chevalier du Mérite Agricole

Le mercredi 5 janvier, de très nombreux amis, parmi lesquels beaucoup de Fins Gousiers, étaient présents à ses obsèques, autour de son épouse Thérèse, de ses enfants, Jean-Marie, Pascal, Alain et Marie-Céline, dans l'église de Montjean sur Loire.

Au début de la cérémonie, Pierre Cesbron, Grand-Maître, a lu le texte ci-dessous. Avant le dernier au revoir, Daniel Moron a déposé sur le cercueil de Gilbert, son collier de Fin Gousier, en mémoire de son engagement au sein de notre Confrérie.

Les membres du Docte Collège présents souhaitaient également remercier Gilbert pour son engagement dans la Confrérie, au sein du Docte Collège d'abord puis comme Grand Maître, durant 5 années.

« Avec mes consœurs et confrères de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, nous voulions être présents aujourd'hui dans cette église pour rendre un dernier hommage à Gilbert Delaunay.

Vigneron dans cette commune ligérienne, Gilbert est naturellement entré dans la Confrérie il y a plusieurs décennies... Il y fut accueilli par ses amis vignerons Jean Biotteau, Gérard Chauvin, François Régnard, Gérard Cailleau, René Renou ... entre autres ...qu'il aimait retrouver.

Car Gilbert était un bon vivant au premier sens du terme : il aimait la vie, il aimait les rencontres, il aimait la fête... Alors, devenir Chevalier des Fins Gousiers ne fut pas une formalité mais la reconnaissance d'un état d'esprit.

En 2000, suite au décès trop rapide de Gérard Cailleau, Gilbert est élu Grand Maître et contribuera, à sa façon, avec détermination, à faire vivre cette confrérie, à faire vivre un réseau de vignerons et de non vignerons, d'élus, de responsables associatifs, tous convaincus que les vins produits sur cette terre d'Anjou arrosée par la Loire représente plus que des vins.

« Gardiens de certaines traditions que nos prédécesseurs ont mis en place, nous défendons le "vin passion" synonyme de travail, bien fait, du bel ouvrage que l'on partage avec les amis » déclarait-il dans son discours d'ouverture du 50^e anniversaire de la Confrérie en 2002 (Lettre 21)

Devenu Grand maître, il a très vite organisé une réunion conviviale, ici à Montjean, de tous les membres du Docte Collège avec leur conjoint : ce fut une belle journée qui emmena les participants sur la Montjeannaise.

Il présida plusieurs St Vincent à Brissac, à Montilliers, à St Jean des Mauvrets, à Chalonnes... Il présida plusieurs chapitres à la Fête des Vins de Chalonnes, Il coorganisa un voyage ensoleillé en Belgique au cours duquel fut intronisé le Bourgmestre de Bruxelles et le Maneken Pis.



Photo prise pour les 50 ans de la Confrérie en 2002. Gilbert Delaunay était Grand Maître

Tous ces souvenirs rappellent l'implication active de celui qui fut le 7^{ème} grand Maître de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, pendant 7 ans et qui, avec sa personnalité conviviale, permit à celle-ci de se développer et d'élargir son rayonnement

Aujourd'hui, Gilbert, tu retrouves tes amis trop vite partis, comme toi, tu découvres aussi désormais d'autres terroirs...

Pierre Cesbron, Grand Maître



Gilbert lors d'une St Vincent



2^e à partir de la droite Gilbert à la fête des vendanges en octobre 1996.
à sa droite Gérard Cailleau Grand Maître

Au moment de boucler la Lettre, nous apprenons le décès d'Émile MAINFRAY, qui fut membre du Docte Collège pendant de nombreuses années.
A son épouse et à sa famille, le Docte Collège offre toutes ses condoléances.

LES LIVRES

Le vin et la Médecine

À l'usage des bons vivants et des Médecins

De Marc Lagrange, docteur en médecine

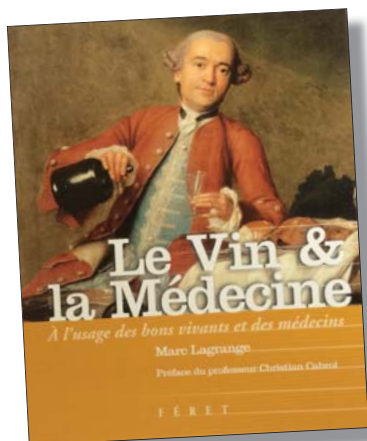
Préface du docteur Christian Chabrol – Éditions Féret – 2004

L'auteur sait, dans cet ouvrage, allier qualité de la documentation, anecdotes savoureuses, citations travail de vulgarisation scientifique et qualité de l'écriture.

La première partie, consacrée aux « Vins et Médecine, 5000 ans d'histoire » mène le lecteur de l'Antiquité à 1950, à travers les grandes civilisations en se centrant sur le monde occidental. Le lien presque conjugal entre vin et médecine y est étudié jusqu'à la coupure du XIX^e et XX^e qui voit éclore un débat passionné où le vin et l'alcoolisme s'affrontent dans un débat sociétal : le roman "L'abreuvoir" d'Emile Zola en est un exemple.

La seconde partie, qui s'étend de 1960 à nos jours, s'intitule "Le Vin, l'œnologie et la Médecine moderne". La période est marquée par l'explosion des savoirs et des techniques, en parallèle, tant en œnologie qu'en médecine : "l'amalgame vin-alcool tente d'être dissocié par une partie du corps médical, (comme de nos jours avec la révision de la loi EVIN), on appréhende enfin avec rigueur le vin qui perd son statut de médicament pour celui d'aliment préventif des pathologies. Ainsi les bienfaits du vin, mesurés à l'aune des sciences modernes (œnologie ou épidémiologie), sont évoqués que ce soit le French Paradox ou les effets positifs sur la maladie d'Alzheimer." L'auteur évoque aussi la nécessité de "l'éducation et de la responsabilisation des individus et des jeunes en particulier".

Il ouvre et clôt son livre par deux citations de Saint Augustin : "L'usage du vin est affaire de modération. La modération n'est pas abstinence, c'est la mesure de cette boisson délicate" et "le vin est inséparable de la vie" (aqua vita vinum). Ainsi tout est dit avec justesse et plaisir.



De la Vigne au Vin

Revue 303 – N° 139

Novembre 2015



Deux auteurs ouvrent cet ouvrage de plus de 200 pages : le conservateur en chef du patrimoine, Thierry Pelloquet et Le géographe et président de l'Académie du vin de France, Jean-François Pitte. Ce dernier rend d'ailleurs hommage au travail de Roger Dion, historien et géographe de la vigne et du vin en France, qui a su montré le lien indissociable, pour la qualité du vin, entre le terroir, celui qui fait le vin et celui qui le déguste.

L'histoire des différentes régions viticoles occupe la première partie : de Piriac à la Sarthe, de l'Anjou à la Vendée ; un article sur Antoine Cristal clos cette évocation historique.

La seconde partie est consacrée aux "Paysages et architectures" : les paysages et leur protection ; les clos, loges et caves sont les éléments de cette étude patrimoniale. La conservation des cépages, comme le berligou et le chenin, est incluse dans la troisième partie consacrée à "la viticulture et savoir-faire". Vient ensuite une série d'articles sur "représentation et personnalisation" où l'art côtoie les étiquettes, l'œnotourisme et le musée nantais. Sans doute peut-on regretter l'oubli (?) du "Musée de la Vigne et du Vin" de Saint Lambert, même si de nombreuses illustrations semblent en être issues.

"Pratiques et Socialités" sont évoquées dans la dernière partie. L'éloge des "vignerons" ne peut que réjouir les amis de la vigne. On y évoque aussi la convivialité, la gastronomie ; un article sur "le vin miroir de la culture" termine cet ensemble intéressant et pertinent sur une activité importante et symbolique de la Région.

Un regret cependant : le rôle et l'importance des Confréries semble absent de ce travail. Peut-être y aurait-il là sujet d'un numéro prochain de la revue ?

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

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

Sarmiento conjuncti, lettre 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, Saint-Lambert-du-Lattay, 49750 Val du Layon

Directeur de la publication : Pierre Cesbron - **Coordinateur** : Pierre Cassin

Mise en page : Lignes3d - 02.41.78.60.24. Imprimé sur papier recyclé.