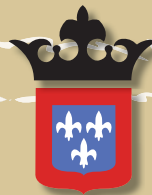


Décembre 2016

Lettre
d'information

N° 48

CONFRÉRIE
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le sarment



CHÂTEAU DE BRÉZÉ
septembre 2016

CHAPITRE
DES VENDANGES



PAGE 4

MÉTIER
TONNELIER



PAGE 10



www.finsgousiers.fr



l'ÉDITO du grand Maître

Promenade du Bout du Monde... ?

Le lieu est fascinant. Au pied du Château dont Louis XIII avait ordonné la destruction mais que le gouverneur Donadieu de Puycharic avait bloquée en son temps, le salon des vins, baptisé **Tempo Vignes**, organisé pour la première année (mais la 3ème édition) dans cet espace repensé et transformé tout récemment par la Ville d'Angers invitait à prendre son temps... Soleil complice, musique chaleureuse et sensuelle, vigneron accueillants, espace ouvert : tout s'accordait ce 9 juillet dernier.

Invitée par le Syndicat des Vignerons Indépendants à l'ouverture, notre confrérie s'est réjouie d'apporter de la couleur dans un lieu qui en a retrouvé. Et elle était à sa place, même s'il n'y eut pas d'intronisation, dans cette manifestation estivale qui proposait de rencontrer des vignerons, de déguster leur vin et de se laisser imprégner par l'esprit du lieu et du jour.

Cette manifestation, comme les Instants du Layon organisés par la section Coteaux du Layon de la Fédération

Viticole de l'Anjou au Quai, début décembre, sont là pour réconcilier les Angevins avec leur vignoble, du moins avec le vignoble qui est à leur périphérie.

Il est aussi du rôle des Confréries de sensibiliser leurs réseaux à ces événements qui doivent à terme renforcer l'attachement de tous les Angevins au vignoble – vignoble au singulier pour embrasser tous les vignobles : des Coteaux du Layon au Champigny, de Savennières à l'Aubance – pour que ce dernier ne soit pas considéré comme une simple « quai » de transit ou le « bout du monde » mais, avec le concours de tous, acteurs du vignobles et élus, une véritable destination où l'on vient se ressourcer !

L'économie de notre territoire en sortira renforcée !
Et la promenade du Bout du Monde pourra être rebaptisée :
« Promenade au Cœur de l'Anjou » !

**Pierre Cesbron,
Grand Maître**



Gilbert Rabineau

Le 10 juillet dernier, Gilbert Rabineau, père de Michel Rabineau, membre du Docte Collège, s'éteignait dans son sommeil, à l'âge de 88 ans. Vigneron à Saint-Melaine-sur-Aubance, il rejoignit le Docte Collège dans les années 70, il contribua à faire vivre notre confrérie et à lui donner de la visibilité. Elu plus jeune maire de France en 1953, il dirigea sa commune de Saint-Melaine-sur-Aubance avec passion pendant 48 années. C'est aussi lui qui créa l'Association Sportive Intercommunale de l'Aubance. (A.S.I.) Une salle de sport porte d'ailleurs son nom à Soullaine-sur-Aubance. Gilbert fut un « pilier » – son humour légendaire le ferait sourire de cette appellation – de la confrérie et contribua à l'enraciner dans le vignoble, lui qui avait l'Aubance au cœur.

La Confrérie partage la tristesse des familles de Gilbert Rabineau et de Michel Chaudron. Elle n'oublie pas ceux qui, à leur tour, ont contribué son développement et ont ainsi été des passeurs.



Michel CAUDRON

Le 9 novembre dernier, c'est un double infarctus qui emporta Michel Caudron, à l'âge de 76 ans. Intronisé en 1985, Michel rejoignit le Docte Collège en 1993 et devint alors le trésorier de la Confrérie. Comptable de métier, Il assumait cette tâche avec beaucoup de rigueur et une grande disponibilité. Il assumait un travail important avec Nicole Chauvin, les jours précédant la St Vincent, notamment pour l'organisation des plans de table aux Greniers St Jean. C'est lui qui contactait les fournisseurs, n'hésitant pas à se déplacer quand il le fallait. Il aimait présenter au Docte Collège les bilans financiers des chapitres de la St Vincent et de Septembre, surtout quand ceux-ci étaient excédentaires, affichant une certaine fierté à contribuer au bon équilibre de la confrérie. Une page avait été consacrée à Michel et Nicole dans la Lettre N° 47 de mai 2015

LA SAINT VINCENT À CHAVAGNES LES 21 ET 22 JANVIER 2017

Après Nueil-sur-Layon, la Saint Vincent va permettre aux confrères et curieux, nombreux comme d'habitude sans doute, de découvrir la commune viticole de Chavagnes. Osera-t-on dire Chavagnes-les-Eaux ? Ne serait-ce pas une injure aux vignerons concernés ? Comme les autres années le samedi sera consacré à la découverte de 3 caves avant le concours des impétrants et le chapitre d'intronisation. La

soirée vigneronne terminera dans la bonne humeur cette journée. Le dimanche, après le petit déjeuner vigneron précédant le défilé dans les rues de la commune, la messe sera célébrée dans l'église. Un chapitre d'intronisation suivra. La journée se terminera par le repas aux Greniers Saint Jean à Angers avec quelques nouveautés dans l'animation.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 10 SEPTEMBRE 2016

Comme chaque année le chapitre de septembre de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, encore appelé chapitre des vendanges, est l'occasion de réunir l'assemblée générale de l'association.

C'est donc le samedi 10 septembre 2016 que les adhérents à jour de leurs cotisations se sont réunis au Caveau du Domaine Joulin à Chacé près de Saumur.

Après avoir accueilli les participants, Pierre Cesbron, Grand Maître de la Confrérie, a présenté le compte rendu des activités de l'exercice 2015 qui s'est caractérisé par deux événements particulièrement réussis.

Tout d'abord une excellente fête de la Saint Vincent organisée à Juigné sur Loire par les vignerons de la commune, sous la houlette de notre confrère Daniel Moron, et par nos confrères de la commission Saint Vincent pilotée par Tony Rousseau et Christian Tisserond. La soirée du samedi a revêtu un caractère inhabituel avec la réception des invités au Fief de la Thioire, totalement rénové et agrandi par la famille Denis. Ensuite le chapitre des Vendanges, qui s'est déroulé dans le cadre exceptionnel du Château de Brissac, restera dans les mémoires compte tenu de la nombreuse participation, de la qualité du chapitre dans l'enceinte du théâtre du Château et du repas apprécié dans la superbe salle des tableaux.

L'année 2015 restera également un bon cru en raison des nombreuses sorties auxquelles nos confrères ont participé,

que ce soit à la Fête des Vins d'Anjou de Chalonnes sur Loire ou auprès des confréries amies.

Le bilan financier fut présenté par le grand Argentier Pierre Cassin : 39870,02 € en produits, 39 417,00 € en charges soit 453,02 € en bénéfice d'exercice.

En conclusion le Grand Maître a présenté les perspectives de l'année 2016 et les suivantes en soulignant la nécessité de maintenir la dynamique des fêtes de la Saint Vincent qui drainent un nombreux public de fidèles. Pour les fêtes des Vendanges on recherchera en priorité un cadre historique de qualité qui pourrait se situer en périphérie de l'appellation Anjou dans la région angevine ou même choletaise.



Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°48

CHAPITRE DES VENDANGES.

Sarments conjoints

AU CHÂTEAU DE BRÉZÉ 10 SEPTEMBRE 2016

48

Chapitre du 10 septembre 2016
au Château de Brézé

Liste des personnes
intronisées dans notre confrérie

- Roseline BIENVENU
- Cécile BANCHEREAU
- Cécile FUSTE
- Jacqui MAC ARTAIN
- (Voir discours ci-contre)
- Colette MANCEAU
- Marie-Renée GUICHET
- Christine PASQUIER-CROISSET
- Christine TURC.



Intronisations

Discours pour les Fins Gousiers

Petite Irlandaise et grande francophile
J'ai quitté l'Irlande pour venir dans la ville
D'Angers
J'aurai pu repartir, découvrir d'autres
Régions, mais Anjou reste toujours mon coin de prédilection
Pourquoi, me dites- vous ? Intrigué par mon accent
Et je réponds, largement à cause du Coteaux du layon
Mais non seulement, les bulles frémissantes du crémant,
Un rosé cabernet siroté avec des grillades aux sarments
Ou mieux encore un Anjou village au centre des moments de
partage
Pour moi sont symbole de l'agrément
Mais je ne suis plus angevine aujourd'hui, et oui la vie a décidé
autrement
En effet je suis maintenant au pays de bulles de champagne
Où je n'oublie pas des merveilleux vins angevins
Et si triste je suis de plus être ici, fière ambassadrice je suis devenu
De vins d'Anjou,
Donc sachez que vos Anjou villages vos cabernet rosé et vos
chenins blancs franchissent
Le péage de St Arnoult au moins 4 fois par ans dans le coffret de
l'Ypsilon
Conduite par la petite irlandaise de l'Anjou !!

Jacqui Mac Artain

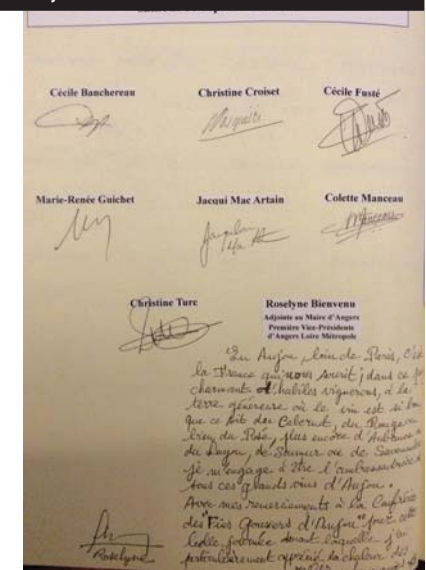
En Anjou, loin de Paris, c'est la France qui nous sourit,
dans ce charmant pays d'habiles vigneron, à la terre
généreuse où le vin est si bon : que ce soit du cabernet,
du rouge ou du rosé, plus encore d'Aubance, du Layon,
de Saumur ou de Savennières. Je m'engage à être
l'ambassadrice de tous ces grands vins d'Anjou.
Avec mes remerciements à la Confrérie des « Fins
Gousiers d'Anjou » pour cette belle journée durant
laquelle j'ai particulièrement apprécié la chaleur des
relations humaines.

Roselyne BIENVENU,

Adjointe au Maire d'Angers,

Première Vice-présidente d'Angers-Loire-Métropole.

Le mot de Roselyne Bienvenu sur le Livre d'or



4 Il s'agissait d'une première depuis plusieurs décennies, organiser
un chapitre des vendanges dans un site situé au sein de l'appellation
Saumur. Le Château de Brézé a en effet été retenu pour la qualité et la
notoriété du site tout en restant voisin du vignoble angevin.

Le Chapitre des Dames organisé dans la grande salle des dépendances
du château a permis d'introniser sept impétrantes qui se sont montrées
particulièrement... enthousiastes et honorées de faire leur entrée au
sein de la Confrérie des Fins Gousiers.

Au cours du chapitre les nouvelles intronisées n'ont pas hésité à affirmer
leurs connaissances en matière viticoles et l'intérêt qu'elles portent à
nos vins d'Anjou en argumentant avec brio leurs convictions.

En résumé, un chapitre des Dames ou chapitre des Vendanges dans
un cadre patrimonial et sous le soleil. Chacun a pu ainsi admirer mais
surtout échanger dans un climat de convivialité.

Roger Maingot, secrétaire



Le Docte Collège se prépare pour le défilé



Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°48

Le Docte Collège et les nouvelles chevaliers

Le Grand Maître et Philippe Joulin, notre hôte



Roselyne Bienvenu termine le repas en chanson avec le Docte Collège



FÊTE DES VENDANGES 2016

À Saint Lambert du Lattay

Sarmento conjuncti

N° 48

LA TRANSLAYON 2016



VENDANGES AVEC LES CONFRERIES

Pour la 2ème année, plusieurs associations de Saint-Lambert du Lattay se sont regroupées pour organiser autour du Musée de la Vigne et du Vin une FÊTE DES VENDANGES, les samedi 24 et dimanche 25 septembre derniers. Un temps favorable a permis d'accueillir plusieurs centaines de personnes. Course à pied, randonnée pédestre, randonnée pour les familles, spectacle dans la cour des pressoirs du Musée, dégustations, jeux et bien évidemment cueillette de raisins ont été au programme de ce week-end festif. Comme l'année passée, une quarantaine de membres des confréries en tenue se sont regroupés le dimanche matin. Accueillis à la mairie de Saint-Lambert par François Cailleau, maire-délégué de la commune et membre des Sacavins, tous les confrères (des Bien Faye du layon, des Sacavins et des Fins Gousiers d'Anjou) ont suivi l'harmonie de Saint-Lambert qui les a conduits au Clos de Linkebeek, la parcelle-conservatoire cultivée par le Musée. Si le public n'était pas très nombreux pour cette animation, les participants étaient très intéressés et demandeurs d'explications : que cueille-t-on ? Faut-il prendre toutes les grappes ? quel degré ? autant de questions auxquelles les confrères présents ont pu répondre avant de retourner vers la place du Musée de la Vigne et du vin où les raisins cueillis ont été versés dans le petit pressoir installé pour l'occasion devant le Musée. Le jus de raisin s'est alors mis à couler et fut apprécié du public.

UN CHAPITRE DES FINS GOUSIERS.

A midi, notre Confrérie, bien représentée, a tenu un chapitre au cours duquel ont été intronisées trois personnes. Dans une ambiance bon enfant, notre Grand Maître a ainsi adoubé trois nouveaux chevaliers. L'un d'eux a découvert son intronisation au moment où notre grand épistolier l'a appelé.

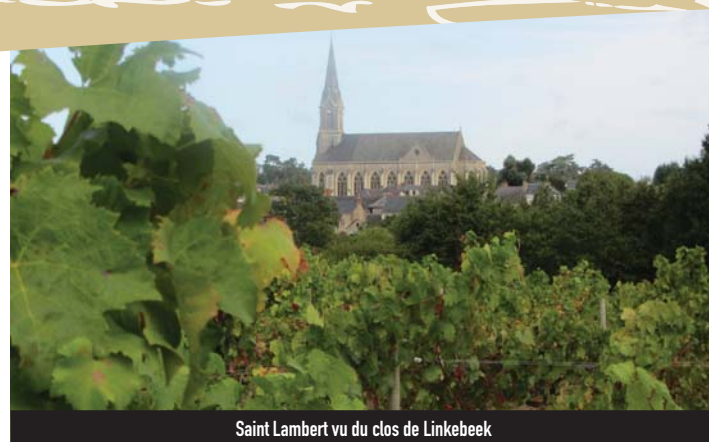
UN REPAS CONVIVIAL

Après le chapitre, la plupart des Confrères se sont retrouvés dans la salle d'accueil du Musée pour un repas très convivial préparé par une équipe de bénévoles du Musée, une occasion de se retrouver entre confrères ! En somme une journée empreinte de convivialité comme l'aime les Fins gousiers et propre à développer chez chacun le goût et l'envie du partage : œnologie et gastronomie sont des éléments inséparables.



Le chapitre d'intronisation

Personnes intronisées :
Ludovic CAILLAUD, directeur de la Caisse locale du Crédit Agricole.
Philippe MILLASSEAU, Président de la Caisse locale du Crédit Agricole.
Jocelyn BERTHEL, conseiller municipal et membre de l'équipe organisatrice de la fête.



Saint Lambert vu du clos de Linkebeek



La traction de notre confrère Pierre Abélard ouvre le défilé



Le plaisir de la convivialité



Les intronisés chantent « Verre en haut »

Ce fut la huitième édition de cet événement œnologique coordonné par la commission Tourisme de l'agence de Développement Loire-Layon dont notre Grand Maître est également le président. Du 10 au 12 Juin, s'est déroulée la Grande Descente du Layon, fil rouge de la Translayon. Sur 3 jours plus de 250 cavaliers et randonneurs se sont élancés sur les chemins de la vallée du Layon à travers le vignoble, le long du Layon et de la Loire. Des moments conviviaux et inoubliables étaient au rendez-vous dont une halte au château de Brossay, chez notre confrère Raymond Deffois. Les trois boucles étaient organisées en partenariat avec la Comité Départemental de la Randonnée Pédestre 49 et Equilibre49.



La barrique est mise en perce

Comme les années passées, de nombreux membres du Docte Collège répondirent présents aux différents rendez-vous proposés durant les deux premiers week-end de juin : le lancement de la Barrique de Coteaux du layon, à **Chalonnnes sur Loire**, le dimanche 5 juin ; l'Ouverture de la Grande descente du layon à **Nueil sur Layon** le jeudi soir 9 juin ; un chapitre d'intronisations à **La Possonnière** au cours duquel fut intronisée Hélène Boultera, une randonneuse normande qui fêtait ce même jour ses 40 ans et enfin sur l'un des bateaux de Loire qui accompagna la Barrique de Coteaux du layon de **Bouchemaine**, point de départ, à La Possonnière, lieu de débarquement et de mise en bouteilles de la barrique.



Pas de Translayon sans intronisation !

Rappelons que cet événement est l'un des événements œnologiques phares de notre département, deux semaines après la Fête des Vins organisée à Chalonnes. Il s'appuie sur les communes du Loire-Layon et plusieurs centaines de bénévoles en assurent le succès. C'est à partir de la Translayon que fut réalisé le documentaire de 52 minutes « Aux sources du Layon », diffusé sur France 3 Pays de Loire, Bretagne, Normandie, Région Centre et Région parisienne, en mai et juin derniers et regardé par plusieurs centaines de milliers de spectateurs.



Barrique et Fins Gousiers sur la charrette



Les Fins Gousiers sur le bateau entre Bouchemaine et La Possonnière

EN VISITE

Mariage de Charline

Les Fins Gousiers entourent leur consœur, Charline Belin, et son époux, avec bien sûr la présence de Daniel Belin, son père et membre du Docte Collège. Le « Verre en haut » s'imposait pour célébrer cette journée, le 3 septembre 2016 à Coutures. À noter que le vin d'honneur se déroulait dans la cour du domaine de notre confrère Benoit Guéret..



Les Fins Gousiers bientôt en Irlande

Nos confrères étaient le 1er octobre chez Eamonn O'Donoghue, propriétaire du château de Claregalway mais aussi Fin Gousier d'Anjou, en compagnie d'Alan Farrell, Officier et digne représentant de notre noble confrérie en Irlande. C'est en ces lieux que le docte collège a pu en 2012 faire découvrir nos vins à plus de 200 convives venus du comté de Galway. Cette visite qui se déroulait durant la fête médiévale a permis à nos deux confrères, Dominique Pairochon et Pierre Abellard, de valider les contours du prochain déplacement de la confrérie en Irlande, le 3^e week-end de juin 2017. Salon des vins à Athenry et soirée accord mets vins sont au programme de ce séjour préparé avec les organisateurs de la fête des vins d'Anjou.



A droite Alan Farrell et à sa Gauche Eamonn O'Donoghue en compagnie de l'équipe de combattant Irlandais et de nos confrères Dominique Pairochon Vice-grand Maître et Pierre Abellard membre du Docte collège

N° 48

Sarmento conjuncti



L'Anjou Blanc et la Sardine : un mariage à découvrir !

Le chenin a la particularité de nous offrir une large palette d'appellations et de remarquables accords mets vins. L'une d'elles, l'Anjou Blanc a choisi de se marier en 2015 avec la sardine de St Gilles Croix de vie. La mariée était arrivée en bateau après avoir remonté la Loire et le marié descendu jusqu'au quai en charrette tractée par de magnifiques chevaux Bretons. La cérémonie s'était déroulée sous le parrainage de la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou. En Août dernier, quatre confrères accompagnés par les représentants de la fête des vins se sont rendus à St Gilles

pour fêter les Noces de coton. Un mariage heureux à découvrir à Chalonnnes sur Loire les 21 et 22 Mai 2017 en présence de notre confrérie.

Au Chapitre de la Confrérie de la Sardine, le samedi 15 Octobre dernier, à St Gilles Croix de Vie, la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou était bien représentée à la 25^e Grande Marée avec 11 de ses membres. Notre confrère Auguste NOYER à cette occasion, a été intronisé au sein de cette Confrérie de la Sardine.



les confrères lors de la rencontre en juillet



la délégation nombreuses de Fins Gousiers en octobre

A 96 ans, il devient Chevalier des Fins Gousiers au cours d'un chapitre inhabituel !

Ce n'est pas sur une estrade ou dans un lieu connu de tous les angevins qu'eut lieu, le mardi 27 septembre dernier, un chapitre exceptionnel mais c'est à la Maison de Retraite de Saint-Lambert du lattay, désormais appelée E.P.H.A.D., qu'une délégation de membres du Docte Collège s'est retrouvée pour introniser un membre illustre de Saint-Lambert du lattay, **Henri Piard**, à quelques jours de ses 96 ans ! Figure locale bien connue, Henri avait pris la suite de son père pour tenir le vignoble familial. Mais ce sont surtout ses engagements au service de la commune qui le firent connaître de tous. Membre du Syndicat d'initiative puis du Musée de la Vigne eu du Vin, dès ses débuts, il assura prenant de nombreuses années la page « Histoire » du journal communal : La Voix de Saint-Lambert. Collectionneur de toutes les traces de la vie locale, il donna

au Musée de nombreux outils encore exposés aujourd'hui, ainsi qu'une documentation importante et riche, pour aider à relire l'histoire du vignoble local et du vignoble angevin. Visiblement ému, le Grand Maître ne cachait pas sa joie d'introniser celui qu'en son temps il avait traité, avec humour, de « dinosaure », appellation qu'Henri Piard revendiquait lui-même, et qu'il avait sollicité à plusieurs reprises lorsqu'il était président du Musée de la Vigne et du Vin pour des recherches. La manifestation se déroula en présence de ses enfants, d'une vingtaine de résidents, du directeur de la Résidence du Lattay et de l'animatrice, Hélène Cousin, qui avait été le relais pour organiser cette petite cérémonie, dans le cadre d'une exposition organisée au sein de la Maison de Retraite sur les Fêtes des vendanges!



L'impétrant se prépare à goûter le cabernet dans le verre d'intronisation



Un quatuor de clarinettes, autour de M. Ogereau

ADR - Créateur d'Evénements
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



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

Votre partenaire vous accompagne



CONSEIL PACKAGING VIGNE
INGÉNIERIE DE CAVE
ŒNOLOGIE VIGNE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGÉNIERIE
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNE SERVICE
DE TRADITION
DE CAVE F
VICE VIGN
ONNELLE
INGING
INNOVATION
ŒNOLOGIE VIGN

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

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

TONNELIER



Peu connu du grand public bien qu'ancestral, l'art de la tonnellerie est un monde de mystères où le temps et l'exigence deviennent un luxe.

Les Tonnelliers de France contribuent à l'élaboration des grands vins et spiritueux et travaillent pour cela en étroite collaboration avec les plus grands domaines, les meilleurs œnologues, s'adaptant à leurs exigences, par le choix des bois, par les chauffes, par tous ces secrets qui leur sont propres et font leur «style».

L'élevage du vin en fût est l'élevage noble. Le fût en bois de chêne est en effet capable de transcender, de magnifier en profondeur les qualités d'un grand vin ou d'un grand spiritueux, de révéler lentement la quintessence des arômes.

Lentement, car le temps est un élément essentiel à cet univers: de la naissance du chêne au moment de la dégustation passent 200 ans, et en ce sens le temps devient un luxe.

Le métier de tonnelier



Le mystère du fût prend sa source dans la nature, puisque tout commence par la forêt. Dans les massifs forestiers les plus prestigieux vivent des arbres majestueux qui donneront le bois idéal : les puissants chênes centenaires éduqués en futaie, offrent un bois aux grains parfaits, aux couleurs dorées, qui révéleront lentement la quintessence des arômes des vins et des spiritueux. De ces chênes proviennent les merrains qui vont sécher à l'air libre, aussi longtemps que nécessaire, pour devenir solides et résistants tout en conservant leur souplesse, et les préparer à l'épreuve du feu.

Et c'est là qu'œuvre tout le savoir-faire du tonnelier, héritier d'une longue tradition jamais abandonnée. Il va d'abord donner aux merrains transformés en douelles la longueur choisie (écourtage). Il va ensuite donner l'arrondi extérieur qui correspond à la circonférence du fût, creuser l'intérieur de la douelle pour lui donner la forme concave voulue, puis les tailler en fuseaux pour faciliter la jointure avant de les assembler (façonnage).

Les douelles seront alors mesurées et triées en fonction de

leurs qualités pour définir leur place dans le fût. L'étape suivante consiste à ranger les douelles dans l'ordre de mise en place, debout à l'intérieur du cercle de montage, en alternant une douelle large avec une douelle étroite pour donner au fût un bon équilibre. La chauffe au feu de bois intervient ensuite. Phase importante et spectaculaire dans la fabrication du fût, elle comporte deux étapes: le cintrage et le bousinage.



En fonction des usages régionaux, le cintrage (la mise en forme du tonneau) peut se faire au feu, à la vapeur ou à l'eau bouillante. Le bousinage permet de fixer définitivement la forme des douelles et de libérer les composants aromatiques du chêne par la chaleur.

Tout l'art de la tonnellerie consiste alors à donner au fût les arômes souhaités par l'œnologue et parfaitement adaptés à toutes les particularités physicochimiques et gustatives des vins de garde ou des eaux-de-vie : épices, vanille, pain grillé, noisette...

A l'issue de cette étape, le tonnelier monte et place les fonds du fût, retire les cercles de montage pour les remplacer par les cercles définitifs, après avoir poncé et raboté l'ensemble des parois externes. Avant la livraison, le fût est éprouvé pour s'assurer de l'étanchéité et de l'absence de défaut.

Le fût peut alors recevoir le vin ou l'eau-de-vie qui s'enrichira des tanins et opérera une très lente oxygénation au travers des parois.

Source : Fédération des Tonnelliers de France

Texte élaboré avec l'aide de Marc Duseaux ; Photos Taransaud , Gérard Marton et Jean-Yves Boyer.



N° 48

TEMPO VIGNES LE 9 JUILLET À ANGERS

Extrait du discours du Président des Vignerons indépendants, Pierre-Antoine Giovannoni, notre confrère.

« Cette journée est placée sous le signe de la convivialité et de la découverte où chacun pourra disposer d'un temps de partage et d'échanges avec les professionnels, vignerons et professionnels de la gastronomie de notre terroir.

Cette manifestation est organisée pour les angevins, les résidents, les touristes... Bref tous ceux qui aiment le vin, les vignerons et les valeurs qu'ils représentent. Si la route des vins vous propose tout au long de l'année de nombreux points de dégustation, c'est aujourd'hui les vignerons qui viennent à votre rencontre.

Nous sommes ici pour :

- Promouvoir le métier de vigneron indépendant de l'Anjou-Saumur, sa diversité, sa richesse, ses valeurs (comme l'authenticité, le savoir-faire, la passion...),
 - Valoriser la gamme des vins locaux à travers des dégustations,
 - Montrer la diversité et la qualité des vins de notre région (AOC, IGP du Val de Loire, vins tranquilles, effervescents, blancs, rouges, rosés...).
- Chacun pourra déguster les vins et ses accompagnements... et se détendre avec des animations qui vont venir ponctuer cette journée : atelier pédagogique, ambiance musicale, des jeux pour les enfants, pique-nique sur place... »

Pour les Fins Gousiers présents ce jour-là à Tempo Vignes, Promenade du Bout du Monde, ce fut un plaisir d'accompagner notre confrère Pierre-Antoine et d'y rencontrer l'adjoint à la culture d'Angers : Alain Fouquet, et Roselyne Bienvenu, devenue depuis chevalier des Fins Gousiers lors du Chapitre des Dames à Brézé. Le cadre et l'ambiance conviviale et festive donnaient l'image des vins d'Anjou qui convient à la Confrérie. Les nombreux visiteurs ont pu apprécier les vins de différents domaines. Souhaitons en 2017 une journée aussi festive et ensoleillée.



Les Photos sont de Laure Halligon, conseillère municipale d'Angers



LES LIVRES

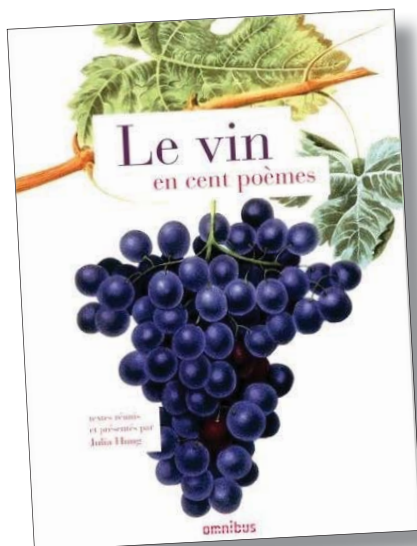
Le vin en 100 poèmes

Textes réunis et présentés par Julia Hung

Depuis l'antiquité, les civilisations ont chanté les louanges de ce divin breuvage, lui qui, par excellence, est celui que les dieux ont réservé aux hommes... " C'est un corps vivant où se tiennent en équilibre les « esprits » les plus divers, les esprits volants et les esprits pondérés, conjonction d'un ciel et d'un terroir ", écrit Gaston Bachelard. Il se conjugue avec l'amour et la poésie, avec la gaieté et la convivialité, mais il est un ami qui peut se révéler traître. " Le vin est semblable à l'homme: on ne saura jamais jusqu'à quel point on peut l'estimer et le mépriser, l'aimer et le haïr, ni de combien d'actions sublimes ou de forfaits monstrueux il est capable " (Charles Baudelaire)...

Les poètes comme Colette, Lamartine, Alphonse Daudet, Du Bellay, ont chanté le rôle de la terre et le travail de l'homme dans l'élaboration du vin. Desnos, Rabelais, Shakespeare, Ronsard, Neruda, Apollinaire en ont célébré les bienfaits. Mais tous, avec Verlaine, Tchang Kien, Aristide Bruant, Omar Khayyâm, Abû Nuwâs, Victor Hugo, Yeats, Prévert et beaucoup d'autres ont loué l'ivresse libératrice qu'il apporte à celui qui s'abandonne à ses sortilèges.

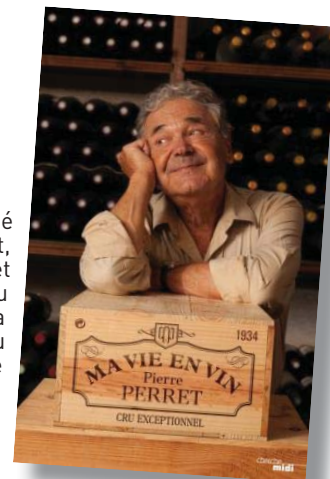
À déguster, comme le vin, sans excès mais avec plaisir et, pourquoi pas, dans la convivialité ou dans la solitude.



Ma vie en vin de Pierre Perret

« cru exceptionnel » !

Pierre Perret est un passionné du vin et tout un chacun le sait, surtout les amateurs de vin et de chansons. Du petit vin du matin lors parties de pêche à la dégustation quasi religieuse du grand cru exceptionnel, il offre dans ce livre le récit de ce long compagnonnage à travers des souvenirs plus réjouissants les uns que les autres. Il évoque pêle-mêle la découverte du vin dans son enfance, ses souvenirs de bouteilles dégustées avec Lino Ventura, Jean Carmet, Michel Audiard, Charles Aznavour, Bernard Pivot, Michel Simon ou Serge Gainsbourg. Les grands noms du vin et de la gastronomie sont bien sûr présents à travers des évocations aussi amicales que gourmandes. De la difficulté de trouver un tire-bouchon dans l'île de Java au commerce de grands crus français dans une modeste épicerie chinoise de New York, les anecdotes hautes en couleur y abondent, dans le style inimitable de l'auteur. À consommer sans modération.



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.

CASSIS 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 PRÉMARITIME - 72083 LE MANS CEDEX 9 - 02 41 993 998 RCS LE MANS - 042013.

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