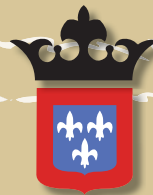


Juillet 2017

Lettre
d'information

N° 49

CONFRÉRIE
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le sarment

CHAVAGNES LES EAUX Saint Vincent 2017

LA CONFRÉRIE BELGE
LI CROCHON



PAGE 8

LES 160 ANS DE
L'HÔTEL D'ANJOU



PAGE 11



Le 9 septembre
chapitre
au Château
du Plessis-
Bourré



www.finsgousiers.fr



L'ÉDITO du grand Maître

Nature ! Ô Nature !

Une nouvelle fois le gel s'est invité dans le vignoble et cela plusieurs matins consécutifs dans la deuxième quinzaine d'avril. S'est invité ? Plus exactement s'est imposé. La plupart des appellations et de très nombreux domaines viticoles sont touchés, de

façon irrégulière. Certains sont peu impactés, d'autres le sont fortement voire totalement, en certains endroits.

On a bien essayé ici ou là de tenter de limiter les dégâts - et l'on a vu, certains matins, des fumées s'élever, tôt, du vignoble, mais quand le thermomètre baisse, il est quasi impossible de réchauffer chaque pied de vigne !

Lorsque les parcelles sont presque entièrement touchées, comme à Savennières, nous comprenons le désarroi des vigneronnes et des vignerons qui demeurent impuissants aux pieds de leurs vignes

Nous souhaitons exprimer notre solidarité à tous ceux dont les parcelles ont été impactées, qui vont en subir, de façon violente, les conséquences. Nous savons aussi que certains vivent cela une deuxième année consécutive.

Evidemment, nous n'y pouvons pas grand chose mais, dans le vignoble comme ailleurs, n'est-t-il pas temps de s'interroger sur des pratiques contre... nature !

Après la COP 21 et les accords internationaux, combien faudra-t-il de COP pour limiter tous ces dérèglements qui privent la terre d'eau ou inversement créent des inondations désastreuses, bousculent les saisons, dérèglent le climat...

En attendant, si nous sommes confrères, nous sommes aussi frères de ceux qui cultivent la vigne et produisent les vins que nous aimons.

Soutenons-les en parlant d'eux et en promouvant leurs vins.

**Pierre Cesbron,
Grand Maître**

LE PLESSIS-BOURRÉ : CHAPITRE DES VENDANGES LE 9 SEPTEMBRE 2017

Plessis, du latin plectere ou plectare, tresser, entrelacer les branches. Un plessis ou une plesse est une sorte de haie aux branches entrelacées, servant de clôture à une propriété ou un territoire plus vaste. Il est formé de bois mort et/ou de bois vif épineux tressé pour le rendre infranchissable aux hommes et aux bêtes. C'est aussi un système léger de fortification qui retarde l'assaillant.

Autrefois ce domaine s'appelait le Plessis-le-Vent. Il fut acheté par Jean Bourré, Grand Trésorier du roi Louis XI, qui lui donna son nom en 1462...Le château fut édifié selon les directives de Jean Bourré en seulement 5 ans de 1468 à 1473. Aujourd'hui, il demeure tel qu'il fut construit au XVème siècle.

Le château du Plessis-Bourré a la particularité d'être de style Transition. En effet, il possède toutes les caractéristiques d'une forteresse de la fin du Moyen-âge avec son système de défense : larges douves que franchit un pont de quarante-quatre mètres de long et une architecture clairement

défensive - double pont-levis, quatre tours massives, donjon et chemin de ronde. Cependant, son élégance, son promenoir à arcades, ses hautes fenêtres à meneaux et le confort de ses intérieurs (grands salons, plafond exceptionnel datant du XVe siècle de la Salle des Gardes) annoncent la Renaissance. L'espace aménagé autour du château recrée l'illusion que le château sort des eaux qui l'entourent. Une promenade dans le parc permet d'admirer les différentes façades du château. Le château a servi de décors à de nombreux films parmi lesquels : 1970 : Peau d'Âne, film de Jacques Demy, avec Catherine Deneuve et Jean Marais ; 1997 : Le Bossu, film de Philippe de Broca ; 2003 : Fanfan la Tulipe, film de Gérard Krawczyk, avec Vincent Perez et Pénélope Cruz ; 2010 : La Princesse de Montpensier, film de Bertrand Tavernier.

Le château, propriété privée, est, au XXIe siècle, la résidence de deux descendantes du duc de Dalmatie.



SAINT VINCENT 2017 CHAVAGNES LES EAUX

Par certains côtés, notre Saint-Vincent est un événement presque routinier. Depuis plusieurs décennies, il se déroule sur le même modèle, du samedi après-midi au dimanche soir.

Pourtant, chaque St Vincent est unique et nous apprécions, année après année, d'être reçus dans une commune viticole nouvelle et de découvrir, le temps d'un week-end, ce qui fait l'identité viticole d'une commune.

D'aucuns ignoraient que Chavagnes les Eaux étaient une commune viticole. Est-ce le nom même de la commune qui met en avant les eaux autrefois prisées pour leurs bienfaits qui entretient cette ignorance ?

La plupart d'entre nous ne s'attendaient pas à être reçus par 7 vignerons représentant 7 domaines dynamiques.

Et chacun a compris qu'à Chavagnes la solidarité était de mise. Une organisation parfaite, quasi huilée, a permis à plusieurs centaines de personnes de déambuler, le verre à la main, du Domaine des Gohards au domaine du petit Val, en passant par le Domaine du Clos des Gohards et de déguster toutes les appellations produites à Chavagnes par les 7 domaines qui font de cette commune une commune viticole réputée.

LE SAMEDI DE LA SAINT VINCENT 2017.

La visite des caves.

Ce sont les vignerons et la commune de Chavagnes les Eaux qui nous ont reçus les 22 et 23 janvier pour cette Saint Vincent 2017.



Accueil en fanfare chez les vignerons

Le samedi. Dès quatorze heures, sous un soleil hivernal, les nombreux invités ont découvert la cave de **Mickaël JOSELON au Clos des Gohards**. Accompagnés en musique, les participants ont écouté la présentation des différents vins qu'ils ont su apprécier dans une ambiance joyeuse et festive. A 15h30, le défilé de voitures s'est dirigé vers Millé, au **Domaine du Portail** conduit par **Philippe et François TISSEROND**. Pour accompagner la dégustation de plusieurs crus locaux, notre confrère Christian TISSEROND avait préparé un casse-croûte apprécié de tous les visiteurs.

Le dynamisme des bénévoles emmenés par les vignerons et leurs conjointes ont stimulé les *Verres en haut, verres en bas* entonnés dans chaque cave.

Tous avaient à cœur de partager leurs vins : de la cuvée Emma au Bonnezeaux servi le dimanche midi aux Greniers St Jean, les vins servis ont enchanté les participants et modifié le regard sur cette commune toute proche du terroir de Bonnezeaux.

Cette Lettre rend compte en images et avec les mots du plaisir que nous avons eu à découvrir Chavagnes.

Alors, Merci aux vignerons de cette commune de s'être mobilisés pendant des mois pour préparer ce week-end festif et d'avoir transformé notre regard sur ce terroir insuffisamment connu.

Notre périple au cœur du vignoble, commencé il y a 65 ans continue de nous étonner.

Mais pourquoi ne pas suggérer à Chavagnes, qui fait désormais partie de la commune de Terranjou, de modifier, pour l'éternité, son patronyme en Chavagnes les Vins !

Certes on aime les eaux ! mais le vin demeure un étendard qu'il faut porter bien haut !

P. Cesbron, Grand Maître

Pour terminer les dégustations, c'est au **Domaine du Petit Val, de Jeanine, Simon et Denis GOIZIL**, que les 3 à 400 dégustateurs se sont retrouvés pour terminer la découverte des meilleurs crus de la commune de Chavagnes les Eaux. Tous ont apprécié la qualité de l'accueil de vignerons confirmés, mais aussi de jeunes qui assurent la continuité et le dynamisme du vignoble local.



Le concours des impétrants.

Sous la direction de notre confrère Christian CHAUVIN, les futurs intronisés ont été soumis à la question au Caveau du Petit Val lors du petit concours qui suit les visites de caves. Comme de coutume les impétrants ont su briller par la qualité de leurs réponses en reconnaissant la quasi-totalité des vins qu'ils avaient dégustés au cours de l'après-midi.

SAINT VINCENT 2017 CHAVAGNES LES EAUX

Sarmento conjuncti

49

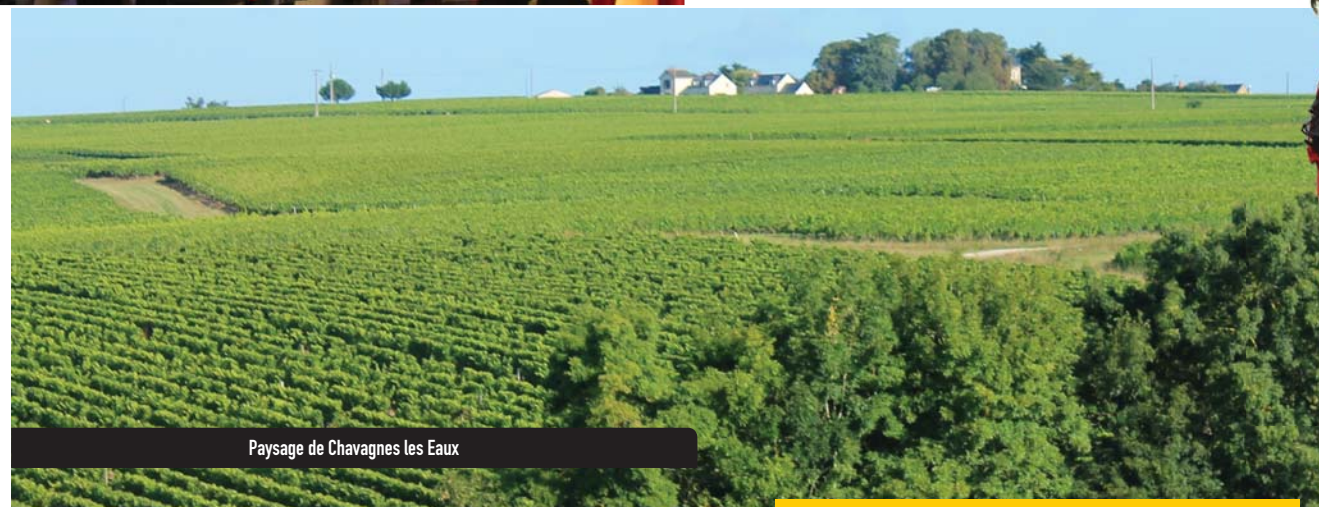


Les intronisés du samedi soir

Le chapitre d'intronisation du samedi soir.

Près de 500 personnes avaient réservé leur soirée à la Salle des Noyers. En introduction du Chapitre d'intronisation, Pierre CESBRON, Grand Maître a su remercier tous les vignerons de Chavagnes pour leur implication et leur sans faute durant l'organisation de l'après-midi de visite des caves. Il a ensuite accueilli la Confrérie belge du Li-Crochon qui a démontré son dynamisme en assurant une vive animation au cours de la visite des caves en oubliant, pour quelques heures, la qualité de leurs bières nationales pour mettre en avant les vins de Chavagnes.

La soirée festive des vignerons. La salle des Noyers a permis d'accueillir tous les convives dans d'excellentes conditions. Une animation assurée par un comique n'a peut-être pas entraîné l'intérêt de tout le public faute d'une sonorisation insuffisante.



Paysage de Chavagnes les Eaux



Chapitre du samedi soir



Le père Fromont et le Grand Maître



Sortie du St Vincent après la cérémonie religieuse

LE DIMANCHE.

Petit déjeuner vigneron. De bon matin, à la cave du Jardin des Barronneries de Linda et Cyril Bouleau, les vignerons ont mis en place un petit déjeuner plus que copieux et varié avec des huîtres, de la charcuterie de qualité et des pâtisseries choisies. Accompagnés de vins blancs et rouges de la commune le petit déjeuner a été apprécié de tous les Fins Gousiers qui ont su démarrer la journée à l'heure prévu.

Défilé vers l'Eglise.

Précédé de la fanfare, le défilé s'est constitué des différentes confréries qui accompagnaient l'importante délégation des fins Gousiers d'Anjou. Si le public n'était pas si nombreux, les habitants de Chavagnes ont su applaudir le défilé haut en couleur et en musique de la Saint Vincent.

La Cérémonie religieuse.

Le père Fromont a accueilli tous les membres du défilé dans la belle église de Chavagnes les Eaux aux peintures réputées. En début de cérémonie Pierre CESBRON, Grand Maître de la confrérie des Fins Gousiers a remercié le prêtre et les membres de la paroisse pour leur accueil et souligné les liens historiques entre le vin et l'évangile. Jean RENOU a su diriger l'animation de la cérémonie en conduisant les chants alors que le « groupe des clarinettes » assurait la partie musicale de la messe.

Le chapitre du dimanche :

intronisations dont le maire de Terranjou, Jean-Pierre Cochard qui a présenté sa commune nouvelle et plus particulièrement la commune de Chavagnes-les-Eaux.

Aux Greniers Saint Jean. A titre exceptionnel, les convives étaient en avance sur l'heure prévu pour leur arrivée aux Greniers St Jean. Un accueil chaleureux leur était réservé par nos responsables de l'organisation de la partie gastronomique et festive de la fête. Le verre de bulles d'accueil a permis une fois de plus d'ajouter à l'ambiance la note de convivialité des Fins Gousiers associée à celle des vignerons de Chavagnes.

Le repas. Préparé par Loire et Sens, le menu choisi par la commission animée par Daniel Moron notre grand sommelier, a donné toute satisfaction aux 370 convives qui avaient répondu à l'invitation du Grand Maître de la confrérie. Il en est de même pour l'orchestre dont le programme avait été rajeuni à la demande de notre confrère Antoine Van Der Hech. La contribution de la confrérie des Li-Crochon à l'animation de la soirée est à souligner, ce qui permet d'envisager un renouvellement de l'expérience à l'avenir en invitant des confréries amies hors frontières.

A 22 heures la soirée s'est terminée sur une note de satisfaction générale de bon augure pour la Saint Vincent 2018 qui aura lieu à Chaudfonds-sur-Layon.



Chapitre de Chavagnes les Eaux les 22 et 23 janvier 2017

Liste des personnes
intronisées dans notre confrérie

• Laroche Philippe	Angers
• Manry Damien	Paris
• Maute Fabien	Moreuil
• Wauters Leon-Marie	Denée (Belgique)
• Cochard Jean-Pierre	Chavagnes les Eaux
• Cox Gerard	Onhaye (Belgique)
• Fromont Michel	Juigne sur Loire
• Giovannoni Agnes	Champ sur Layon
• Godineau Marie-Francoise	Mozé sur Louet
• Godineau Daniel	Mozé sur Louet
• Gourdon Catherine	Martigne Briand
• Guillon Laurence	Veyrier (Suisse)
• Lebreton Romain	Juigné sur Loire
• Vallade-Blanchet Jean-Marie	Morges (Suisse)
• Heneghan Lian	Athenry (Irlande)



Clarinettes pendant la cérémonie

SAINT VINCENT 2017

CHAVAGNES LES EAUX

Sarmiento conjuncti

N° 49



Le mot du Maire

Les 21 et 22 janvier 2017, les Vignerons de Chavagnes-les-Eaux ont organisé les festivités de la Saint-Vincent. Leur professionnalisme a fait de ces deux journées une réussite exceptionnelle.

Nous avons pu apprécier leur accueil, leur outil de production ainsi que leur savoir-faire. Rien n'a été négligé, de la tenue de leur vignoble au produit exceptionnel dégusté dans chacune de leur cave.

Ce sont près de 400 hectares de vigne qui sont mis en valeur par le savoir-faire de nos sept vignerons. Cette activité économique est la première source d'emplois de notre commune. L'état d'esprit qu'ils développent entre eux fait preuve d'une réelle volonté d'aboutissement et de travailler ensemble. Non seulement ils sont entrepreneurs et créateurs d'emplois mais ils façonnent ensemble et avec bienveillance le paysage. Ce week-end de la Saint-Vincent restera pour Chavagnes-les-Eaux un grand moment de convivialité et de partage. Cela a été reconnu bien au-delà de nos limites communales puisque nos Amis belges, suisses et alsaciens ont également apprécié ces festivités.

Le Maire de Chavagnes les Eaux,
Jean-Pierre COCHARD

LES VIGNERONS DE CHAVAGNES



Le Domaine du Cotillon Blanc a vu le jour en 2003 par l'installation de Gauthier GASSOT. Après avoir fait ses armes en Bourgognes, ce normand d'origine a décidé de s'installer à Chavagnes sur le domaine de 13 hectares. Etant seul sur l'exploitation, Gauthier Gassot a décidé de descendre sa surface à 9 hectares, afin d'avoir plus de temps pour valoriser au mieux ses Appellations (Layon, Bonnezeaux, Anjou Blanc et Rouge, ainsi que les Rosés) et tendre vers une agriculture on ne peut plus raisonnée.

Fabrice Guibert exploite le **Domaine des Richères** à Chavagnes les Eaux. Ce domaine de 63 Hectares en appellation Anjou et Bonnezeaux est un Domaine familial depuis 1775.

Fabrice est aux rênes de l'exploitation depuis 2006, le vignoble s'est développé et les vins ont progressé en visant l'équilibre et l'harmonie. Le mode de culture est raisonnée, les intrants sont limités au maximum à la cave et à la vigne pour laisser s'exprimer le terroir.



Le **Domaine des Baronneries** géré par Linda et Cyril Bouleau s'étend sur 52 hectares. Les cabernets francs et sauvignons sont représentés sur 22 ha pour les rosés et rouges, le grolleau sur 12 ha pour les rosés, le chenin sur 10 ha pour l'Anjou Blanc et les Coteaux du Layon, le reste par les cépages chardonnay pour les fines bulles et blanc sec, le sauvignon pour le blanc sec, le pinot noir pour le rosé de Loire et les crémant, et le merlot pour un vin de pays rouge.

Depuis quelques années, de nouvelles techniques ont modifié le mode cultural de la vigne pour garder l'équilibre de la nature : enherbements, traitements raisonnés. Nous vivons le vin comme une passion, avec toujours la meilleure des raisons pour se retrouver autour d'un verre avec notre clientèle, nos amis ou voisins.

Le **domaine du Clos des Gohards** est une exploitation viticole familiale. Issu de la 4ème génération, Mickaël Joselon travaille aujourd'hui sur 43 hectares de vignes de manière raisonnée, commercialisant 70 % en vente directe et 30 % au négoce. Il vinifie 40 % de rosés, 30 % de rouges et 30 % de blancs, tous récoltés à Chavagnes sauf le Bonnezeaux sur la commune de Thouarcé. Aujourd'hui, toutes les vignes sont enherbées tous les rangs ou travaillées de façon mécanique pour le bien-être de la vigne.



Autres domaines : Philippe et François TISSEROND : Domaine du Portaille, Simon GOIZIL : Domaine du Petit Val et Mathieu MOREAU : Domaine Moncourt.

AUX GRENIERS SAINT JEAN

Présentation des vins de Chavagnes servis au cours du repas et dégustation de la bière Li Crochon



Catherine Gourdon, intronisée.

J'aime le vin d'Anjou pour son infinie variété de couleurs, d'arômes, de caractères, de terroirs. Il est facile de trouver le vin pour la circonstance : Vins de fêtes, de repas entre copains ou élaborés... A chaque fois un vin de qualité, élaboré par le vigneron qui lui donne une âme et le rend convivial.

J'aime le vin d'Anjou car il s'ouvre naturellement à d'autres domaines : la littérature, la peinture, la musique... il fait partie de notre culture...

...Voilà, j'aime les vins d'Anjou car ils me font voyager, m'ouvrent aux autres... et c'est en partie grâce à eux que je suis devenue ce que je suis aujourd'hui.

Pour finir, Fin Gousiers évoque Grandgousier, ce personnage qui a l'appétit de tout : de la bonne chère mais aussi de la vie et de ses plaisirs.... Et c'est vrai, le vin c'est la vie... en couleur !



Catherine Gourdon, vigneronne,
Domaine de Pied Flond
à Martigné-Briand

Gauthier GASSOT

L'intronisation fut un moment très bien orchestré de par son déroulement et l'ambiance qu'elle a pu véhiculer. La richesse des textes consacrés aux intronisés a divinément contribué au plaisir et surtout à l'émotion. La surprise mêlée au partage en ont fait une parenthèse fort sympathique lors de cette St Vincent 2017.



Gautier Gassot et Cyril Bouleau vignerons de
Chavagnes intronisés



Pierre, Dominique et au centre Leam, acteur lors de notre
déplacement à Galway (Irlande) au mois de juin suivant..



SAINT VINCENT 2017

ZOOM SUR NOS CONFRÉRIES AMIES

Sarmento conjuncti

N° 49

PORTRAIT



CONFRÉRIE LI CROCHON D'ONHAYE Belgique

La confrérie a été fondée le 27 mars 1982. C'est ce jour qu'a eu lieu le premier chapitre de cette sympathique confrérie qui est à l'origine une émanation du syndicat d'initiative de l'entité Walhéroise. Les confrères se sont fixés comme buts la promotion et la défense du tourisme gastronomique, le développement du folklore et de l'économie de la région d'Onhaye.

Li Crochon était, pour les anciens, la première et la dernière croûte du pain, tartinées de fromage et chauffées au feu de bois. Ce mets, aujourd'hui modernisé, est devenu un petit pain évidé garni de jambon, de fromage (le Chertin de la ferme fromagère de FALAEN) et de crème fraîche, le tout étant passé au four. Cette savoureuse spécialité, à l'instar de ces mets simples venus de la nuit des temps, se déguste inévitablement avec la cuvée Li Crochon qui est une bière brune ou blonde de qualité, pur malt et houblon, fermentée en bouteille et brassée dans la région du Bocq.



Jean Renou avec les responsables de la confrérie Li Crochon



Un verre d'intronisation pour le Grand Maître à droite



Les deux Grands Maîtres

Ils étaient aussi présents :



ETIENNE JONNIAUX, GRAND ÉPISTOLIER DE 1975 À 2007, NOUS A QUITTÉS



L'inauguration oubliée.

Originaire du Nord, Etienne Jonniaux arrive en Anjou en 1966, pour exercer son métier de journaliste au Courrier de l'Ouest. Chargé de 90 communes autour d'Angers, il se met rapidement en contact avec les viticulteurs, mais les articles techniques sur le vin restent du ressort de Raoul Michineau, appelé "Mich", secrétaire général du journal. Acceptant de venir à la Foire aux Vins de Chalonnes, Etienne devint son chauffeur pour ce type de sortie. Grand Epistolier de la Confrérie, Mich écrivait ses textes d'intronisation en alexandrins.

Mich étant malade lors de la Foire aux vins de Chalonnes de février 1975, le Grand Maître Gérard Chauvin fait appel à Etienne pour suppléer le Grand Epistolier au pied levé et préparer les intronisations. Il prépare le texte de sa propre intronisation, sachant qu'il devient sur le champ Fin Gousiers et membre du Docte Collège, raccourci plutôt rare dont les suites devaient durer plus de trente ans.

Des intronisations par fournées !...

Depuis cette date et jusqu'en 2005, Etienne exerce seul la noble fonction de Grand Epistolier et rédige plus de 50 textes d'intronisation par an, toujours en vers, tout en assurant la rédaction de la lettre de la confrérie. Dans les années 80, les relations de la Confrérie avec la Belgique et le Japon notamment ont entraîné le passage en Anjou de visiteurs et visiteuses par groupes de 100 environ, tous professionnels dans le commerce du vin. Certes cela donnait une impression de vite fait bien fait mais il fallait bien adopter une solution pour éviter de perdre tout l'intérêt de la cérémonie en la rendant trop longue, et puis une fois encore il y avait à tenir compte du facteur "soif".

Les anecdotes d'Etienne.

Je n'étais pas viticulteur et meilleur connaisseur en bière qu'en vin, pourtant l'accueil de la confrérie fut en tous points total et agréable. Toujours on m'a donné les explications qui m'ont permis de devenir amateur de grands

vins. L'atmosphère festive de nos rencontres, réunions et chapitres, facilitait les relations d'amitié établies dans la simplicité qui a toujours présidé entre les membres de la confrérie. Le "verre en haut verre en bas" n'était pas que du folklore.

Dans l'exercice de Grand Epistolier, le plus difficile c'est de pouvoir réunir à temps les renseignements sur les futurs intronisés. Le seul incident réel s'est produit avec une grande surface qui organisait une foire aux vins et voulait faire introniser des membres de sa direction, refusant de fournir catégoriquement les quelques anecdotes qui permettent de composer un texte : motif, ne pas faire atteinte à la vie privée de ces messieurs !

Une passation de fonctions progressive.

Après plus de 30 ans de bons et loyaux services au sein de la Confrérie, Etienne a commencé en 2005 à céder une partie de ses fonctions à Jean Lafferrière pour arrêter définitivement fin 2007, tout en restant membre du Docte Collège.

Une page se tourne.

Ces trente années de collaboration avec les Fins Gousiers ont permis à Etienne de rencontrer de véritables amis passionnés de vin, de bonne humeur et de convivialité. Après les épreuves d'une maladie qui l'a longtemps affaibli, au cours de laquelle son épouse Arlette s'est donnée sans compter avec un dévouement exemplaire, notre ami et confrère Etienne s'est éteint entouré de sa famille. Tous les Fins Gousiers sont affectés par la disparition de leur Grand Epistolier historique qui a su donner de la joie pendant plus de trente années à tous les impétrants honorés par la pertinence et l'élégance des textes qu'il a rédigés en leur honneur.



« A Chaque jour de sa vie
L'homme répète le geste du partage :
Le pain, le vin,
Le sel aussi
Lui sont comme gages
De jours heureux. »

Etienne Jonniaux, Ancien Grand Epistolier

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
INGÉNIEURIE DE CAVE
ŒNOLOGIE VIGNE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGÉNIEURIE
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNE SERVICE

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

SORTIES DE LA CONFRÉRIE

SORTIES DE LA CONFRÉRIE



A L'ANDOUILLETTE AU LAYON



Roger Maingot à droite a été intronisé par la confrérie de l'Andouillette au Layon

Le samedi 8 avril 2017 une délégation des Fins Gousiers d'Anjou a participé au Grand Chapitre de la Confrérie Gastronomique de l'Andouillette au Layon. Comme de coutume la manifestation s'est tenue à Saint Georges sur Loire.

Après une réception à l'Abbaye, devenue mairie de Saint Georges sur Loire, l'imposant défilé des membres des nombreuses confréries présentes, s'est rendu à la salle Beausite pour le chapitre.



Colette et Marcel Hébé

Deux Fins Gousiers ont eu l'honneur d'être intronisés : Marcel Hébé, officier de la confrérie et Roger Maingot, membre du Docte Collège.

Le repas gastronomique a été apprécié ainsi que les excellents vins d'Anjou qui accompagnaient les plats choisis par nos amis de l'Andouillette au Layon. Il convient de souligner que cette confrérie a été parrainée par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou avec laquelle elle conserve des liens étroits.

FOOD'ANGERS 2017

La Semaine des Vins de Loire, devenue Food'Angers en 2017, a eu lieu du 3 au 11 février dernier.

Notre Confrérie, invitée au lancement de cette opération par Christophe Béchu, Maire d'Angers, a été représentée, à l'Hôtel de Ville, par nos Confrères du Docte Collège Claude Plantard et René Verstraete accompagnés par leurs épouses et Consoeurs Claudette Plantard et Christiane Verstraete.

Food'Angers a enregistré la participation de plus de 2000 personnes à l'occasion d'une quarantaine d'animations.

En vue de l'édition 2018, notre Confrérie a formulé deux propositions, lors de la réunion "Bilan" qui a eu lieu le 28 février 2017, à savoir un Chapitre d'intronisation à la Collégiale Saint Martin qui pourrait être suivi d'une dégustation de vins, d'une part, et une dégustation "découverte et éducation à la consommation des vins" à l'Hôtel de la Godeline en direction des jeunes, futurs consommateurs, d'autre part.



Les partenaires sur le parvis de l'Hôtel de Ville



Nos Consoeurs et Confrères portant leur sautoir

LES 160 ANS DE L'HÔTEL D'ANJOU ET DU RESTAURANT LA SALAMANDRE

Invitée par notre confrère Antoine Guéguen, chef du restaurant La Salamandre, la confrérie s'était déplacée en force le 12 avril pour participer aux festivités organisées pour marquer les 160 ans de l'Hôtel d'Anjou et du restaurant La Salamandre qui lui est lié. Inauguré le 12 avril 1857, ce prestigieux établissement a traversé le temps et s'est imposé comme une référence dans l'univers de l'hébergement et de la restauration à l'angle de la place Lorraine et du Boulevard Foch, à Angers.

Les confrères présents ont d'abord fait la haie d'honneur aux invités, au premier rang desquels Christophe Béchu, maire d'Angers.

Ils ont ensuite écouté les propriétaires des lieux ainsi que la directrice, Nathalie Busson, rappeler l'histoire de ce site caractérisé par un Art Déco médiéval, gothique ou très contemporain.

Ils ont également apprécié l'accueil réservé aux invités : les dégustations succédant aux dégustations !

Il revint aux membres de la Confrérie d'apporter, en fin de soirée, le magnifique gâteau créé, pour l'occasion par le chef.

Belle soirée pour marquer la 160^e année d'un établissement phare qui reçut de nombreuses célébrités et qui fait honneur à l'Anjou.



Antoine Guéguen



Accueil à l'entrée du restaurant



Le gâteau d'anniversaire

AU SALON DE L'AGRICULTURE

Il est 6 heures du matin, l'Anjou s'éveille et la dynamique équipe du Pays Loire Layon composée de 9 personnes prennent place dans le minibus en direction de Paris, et précisément au Salon de l'Agriculture, pour présenter les Coteaux du Layon et les Sablés Ligériens.

Un groupe de 9 personnes soit professionnelles ou bénévoles, dont chacune avait sa spécificité au sein de ce pays, à savoir : Aurélien DEBOMY, chargé de promotion de l'agence Loire en Layon et organisateur de cette journée, Emilie PINEAU, O.T de Chalonnes, randonnées pédestres et VTT, Michel HUARD, Equi Liberté liée à la grande manifestation "La TRANSLAYON", Elisabeth REGNARD, Les Tourons, Christine (Désolée je ne me souviens plus de son nom) les Sablés Ligériens, Dany CAYEUX les Chalandoux, construction d'une "Toue", bateau naviguant sur la Loire, Sébastien RAHARD, Michel RABINEAU et Chantal COUTILLARD de La Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou.

En temps et en heure, nous sommes arrivés sur le stand des Pays de Loire, dans le pavillon des animaux, les bras chargés de matériel, documents, vins, biscuits et tenues pour les Fins Gousiers.

Le fait de tous partir dans le minibus, nous a permis d'échanger, de mieux se connaître, et rapidement l'ambiance est

devenue très agréable avec le ressenti que chacun se réjouissait de jouer le rôle d'ambassadeur de notre Loire-Layon à nos amis parisiens et autres régions françaises.

Très vite l'équipe a trouvé sa place au sein du stand, et lors des animations chacun également a su par sa bonne humeur et son efficacité, passer le message d'une région attractive de par ses activités diverses, son dynamisme et ses vins.

Au sein de ce stand il y avait un animateur attaché au stand des Pays de Loire, sympathique, efficace, et qui a très vite compris que nous avions un beau message de notre Pays à passer, et il est très vite devenu complice.

Les Fins Gousiers d'Anjou en tenue impeccable, ont joué un rôle très important dans l'animation. Etaient présents en temps que Fins Gousiers : Sébastien Rahard, Michel Rabineau et Chantal Coutillard en robe, Brigitte Rabineau, Loulou Coutillard en cape.

Donc 3 personnes en robe ou 2 en cape. A mon avis, il ne fallait pas être moins.

L'ambiance au cœur de ce stand a déclenché auprès des visiteurs, la curiosité de nous situer géographiquement par

le biais de nos documents, et j'ose dire également l'envie de venir ou revenir dans notre pays.

Toute notre équipe a eu plaisir, à différents moments de la journée, de chanter entraînée par les Fins Gousiers d'Anjou, cet hymne célèbre "Verre en Haut, verre en Bas", accompagnée par des visiteurs qui levaient également très hauts leurs verres en chantant.

A 19 heures nous sommes repartis toujours en minibus avec notre arrivée à Angers vers les 23 heures. Merci à notre chauffeur Aurélien Cette journée fut tout simplement GENIALE...

Que de beaux et bons souvenirs...





12 Mai : Translayon, pesage de la barrique



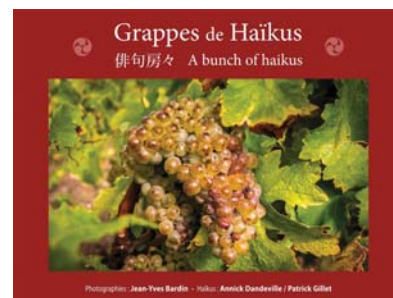
20 Mai : Chapitre d'intronisation lors de la Foire aux vins de Chalonnes



17 juin : défilé à Athenry en Irlande

LE LIVRE Grappes de Haïkus

Après "Gueules de vignerons", Jean-Yves Bardin poursuit son chemin autour du vin et des vignerons de l'Anjou. "Grappes de Haïku" en est la deuxième étape, en attendant un autre livre sans doute. Le point de départ a été la rencontre avec Patrick Gillet lors d'une exposition à la Collégiale Saint Martin. Ce dernier lui propose un livre sur les Haïkus et le vin, ce qui n'existe pas alors. Jean-Yves Robin fait alors un choix dans ses photos et Annick Dandeville et Patrick Gillet, auteurs de Haïkus, écrivent leurs textes à partir du choix effectué. Le livre présente trois originalités : seul livre sur vin et haïku ; seul livre en français, anglais et japonais ; chaque texte est accompagné d'un "kamon" c'est-à-dire un "blason" en héraldique japonaise. Comme le dit l'auteur : "l'abus de poésie est bénéfique pour la santé !" C'est bien un livre à déguster avec les yeux et le cœur et pourquoi pas avec un verre d'Anjou sous une tonnelle. Le livre peut être acheté au Musée de la Vigne et du vin et à la librairie ParChemins à Saint-Florent-le-Vieil.



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 REGISTRE DES INTERMÉDIAIRES EN ASSURANCE. SOUS LE N° 023 736 - SIÈGE SOCIAL 40 RUE PRÉMARITIME - 72083 LE MANS CEDEX 9 - 014 993 998 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