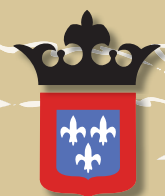


Décembre 2017

Lettre
d'information

N° 50

CONFRÉRIÉ
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le serment

PARIS VENDANGES À MONTMARTRE

LA CONFRÉRIÉ
DE ST VINCENT



PAGE 11

CHAPITRE DES DAMES
SEPTEMBRE 2017



PAGE 4



Chaufonds sur Layon - Moulins d'Ardenay

© A. Rosselin

Les 20 et 21
janvier
Chapitre de la
St Vincent
à Chauffonds
sur Layon



www.finsgousiers.fr



l'ÉDITO du grand Maître

Être Fin Gousier : une fierté !

L'année 2017 fut une année fructueuse pour notre Confrérie : Saint-Vincent à Chavagnes-les Eaux en Janvier, Cérémonie pour les 160 ans de l'Hôtel d'Anjou à Angers en avril,

Fête des Vins à Chalonnes en mai, Translayon à Rochefort sur Loire, déplacement en Irlande, inauguration du Gabarot à Chalonnes en juin, présence à Tempo Vignes à Angers en juillet, Chapitre des Vendanges au Château du Plessis-Bourré et Fête des Vendanges à Saint-Lambert-du-Lattay en septembre, participation aux vendanges de Montmartre à Paris en Octobre et, très récemment, Chapitre à Comines, près de Lille à l'invitation de la Confraternité Internationale de Saint Vincent.

Autant de rencontres au cours desquelles notre Confrérie a pu introniser de nouvelles personnes et ainsi remettre le collier de Fins Gousiers à 62 nouveaux chevaliers. Plus de 30 personnes recevront également ce collier or et rouge lors de la prochaine Saint Vincent, à Chaudefonds-sur-Layon.

Nous sommes toujours heureux que la famille s'agrandisse, que le nombre de personnes qui reconnaissent leur parenté avec la famille croisse.

Nous sommes toutefois déçus lorsque, une fois le chapitre passé, les liens de certains nouveaux chevaliers avec la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou s'estompent, voire disparaissent. Car, si porter le collier des Fins Gousiers fut d'abord une reconnaissance, c'est également un honneur et plus encore un signe d'appartenance : appartenance à un univers, appartenance à un territoire et à ses terroirs,

appartenance à un état d'esprit, appartenance à un art de vivre. Plus qu'un sentiment d'appartenance, ce doit être une fierté !

Alors, chers amis confrères ou consœurs, qui lirez ces lignes, n'oubliez pas votre collier au fond d'un tiroir. Ayez-le toujours près de vous pour le porter lors d'une manifestation viticole, notamment lorsque le Docte Collège de la Confrérie est présent.

C'est ainsi que nous signerons tous ensemble, en lettres rouges et or, notre fidélité au vignoble angevin et tout simplement notre joie d'en être !

**Pierre Cesbron,
Grand Maître**



Le Grand Maître a, enfin, trouvé un siège à sa mesure !

2

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



Les trois nouveaux membres du Docte Collège
De gauche à droite : Didier Delaunay, Liliane Duseaux, Christian Lefébure



PRISES DE ROBES

TROIS NOUVEAUX MEMBRES AU SEIN DU DOCTE COLLÈGE.

Christian LEFÉBURE



Depuis longtemps, Christian est un fidèle de la St Vincent et du chapitre de septembre avec son épouse Evelyne...

Entré à 20 ans chez France Télécom devenu Orange, il y a fait toute sa carrière professionnelle, carrière à laquelle il vient de mettre un point final ! Au sein de cette grande entreprise, il est passé de l'électromécanique à l'informatique manifestant ainsi de réelles capacités d'adaptation.

Mozéen depuis plus de 30 ans, il s'est parfaitement intégré dans cette commune viticole qui fait partie de l'appellation Aubance, un vin qu'il apprécie comme tant d'autres. Il a accepté, il y a déjà une décennie, la présidence du comité des fêtes de Mozé qui gère deux manifestations annuelles. Ses compétences dans l'organisation seront les bienvenues dans une confrérie enthousiaste mais qui a toujours besoin de conseils éclairés.

Aujourd'hui libéré des obligations professionnelles, il a envie de voyager avec Evelyne, son épouse, de se déplacer loin, en camping-car, et de découvrir de nouveaux horizons. On le comprend surtout quand on est passionné de photographies et de vidéo comme lui et qu'on milite au sein d'une association angevine.

Encore deux cordes à son arc que nous saurons solliciter ; notamment pour alimenter notre site internet.

Didier DELAUNAY

Nous sommes heureux d'accueillir un vigneron dont le vignoble s'étend sur la commune de Juigné sur Loire mais dont le siège d'exploitation se trouve à Mozé.

Didier a succédé, il y a quelques temps déjà, à son père Pierre pour diriger un vignoble aujourd'hui reconnu et qui offre un beau panel d'appellations parmi lesquelles : Coteaux du Layon, Aubance et Anjou Brissac. Ceux qui le connaissent bien disent de lui qu'il a du caractère mais il en faut pour assurer tant de tâches dans la vigne, au chai ou avec les clients.

Membre du Conseil municipal de Mozé, il assure la responsabilité de premier adjoint en charge de l'urbanisme, une responsabilité dans une commune qui se développe et qui fait désormais partie de la nouvelle communauté de communes Loire-Layon-Aubance.

Son humeur égale, sa passion pour le vignoble et son sens du service feront de lui un membre du Docte Collège apprécié et écouté et nous sommes très heureux de l'accueillir !



Liliane DUSEAUX

Quelle joie pour le Grand Maître d'accueillir une nouvelle femme au sein du Docte Collège dans cette équipe encore trop masculine... La parité n'est pas encore de mise... Cela viendra peut-être ! Avec Nicole, Tessa, Myriam, Chantal et Sylvie, Liliane est la sixième femme à entrer dans le Docte Collège

Parisienne de naissance, émigrée en Normandie puis en Lorraine, c'est finalement en Anjou que Liliane a trouvé son port d'attache, plus précisément à Thouarcé où elle a ouvert, en 2004, le Clos des trois Rois. Si elle a fait de l'accueil sa profession, c'est également une passion, chez



elle, que de recevoir, d'organiser des manifestations au cours desquelles sont associés mets et vins, et de mettre en place des événements pour faire vivre son site. La Confrérie se rappelle bien avoir organisé, à l'occasion des 10 ans du Clos, un chapitre privé dont nous gardons un excellent souvenir... et qui nous a probablement donné l'idée de la solliciter... Le Clos des trois Rois est, dans le Layon, une vraie référence, une locomotive en terme d'hébergement...

Ses compétences reconnues en tourisme l'ont donc amenée à s'investir au sein de la Commission Tourisme du Pays de Loire en Layon, comme vice-présidente.

Militante du tourisme et passionnée par les vins d'Anjou qu'elle aime faire découvrir à ses hôtes et à ses amis, Liliane aura toute sa place au sein du Docte Collège. Et nous savons qu'elle élargira la palette des couleurs que la Confrérie aime à porter haut et loin pour que vive et soit reconnu l'Anjou que nous aimons.

Réaction de Liliane Duseaux :

Le 9 septembre 2017 est venu rejoindre les dates marquantes de ma vie. Ce sera pour toujours celle de mon entrée dans notre Docte Collège. Je ressens encore très fort l'émotion de ce moment, de la reconnaissance et de la confiance des membres du Docte collège...

En m'accueillant en son sein, le Docte Collège prouve une ouverture d'esprit qui l'honore.

Depuis mon entrée dans le Docte Collège, j'ai eu à partager avec vous des moments de joie et des moments de peine. A chaque instant, j'ai ressenti la force confraternelle qui nous unit. Elle nous permet de vivre intensément le bonheur d'être ensemble pour mener des projets. Elle nous permet également de faire face à l'adversité de la vie.

Mes chères consœurs et mes chers confrères, je saurai me montrer digne de votre confiance. Je porterai haut les couleurs du vignoble de l'Anjou. J'aurai à cœur d'être une digne ambassadrice des vins d'Anjou. Je serai et resterai pour l'éternité membre de la Confrérie des Fins Gousiers.

CHAPITRE DE SEPTEMBRE

ÉLEVATIONS AU GRADE D'OFFICIER

Notre confrérie aime à distinguer des chevaliers qui se sont fait remarquer pour leur participation à la vie de la confrérie, pour leur attitude positive et constructive en faveur des Fins Gousiers et aussi en faveur du vignoble et de l'Anjou. Cette année, nous avons voulu honorer deux nouvelles personnes en leur attribuant le grade d'officier :

Madame Colette HÉBÉ.

Fait rarissime chez les FG, avec l'élévation au grade d'officier de Colette, nous aurons désormais un couple d'officiers. C'est en effet en 2013 que nous avons élevé à ce même grade notre ami Marcel Hébé.

Nous avons décidé d'attribuer cette distinction à Colette non parce qu'elle est l'épouse de Marcel mais parce que nous reconnaissons son enthousiasme pour les Fins Gousiers. Elle a toujours assisté, sans discontinuer, à une exception près, aux manifestations emblématiques de notre confrérie et, avec son mari Marcel, elle a fait en sorte que nombre de leurs amis découvrent la confrérie : beaucoup ont été intronisés sous leur parrainage.

La vie professionnelle de Marcel et Colette fut celle de forains et ceux qui les ont connus savent avec quel enthousiasme ils ont assuré cette profession. Aujourd'hui, leur fils poursuit l'entreprise avec deux manèges attendus chaque année, notamment sur la côte.

C'est certainement cet enracinement dans un quotidien festif, dans la simplicité des échanges avec ceux qui venaient leur acheter des jetons, dans la joie qu'ils lisaient chez les enfants qui, au pied du manège, les considéraient



Colette Hébé, officier

sinon comme le père et la mère Noël, du moins comme des magiciens du mouvement, du tourbillon, de l'envoûtement, c'est cet enracinement qui les a rendus si proches des autres. C'est pourquoi, nous étions très heureux de remettre à Colette HEBE ce collier d'officier chez les Fins Gousiers.

Jacques MANCEAU

Jacques aime à rappeler qu'il a été intronisé, il y a 30 ans, dans le cadre majestueux des arènes de Doué-la-Fontaine ! Et nous savons que le rendez-vous annuel aux arènes fut longtemps l'un des temps forts de la confrérie.

Jacques a travaillé dans le secteur médical mais il s'est aussi engagé au service de la ville d'Angers, au côté de Jean Monnier que d'aucuns appelaient le roi Jean !

Notre reconnaissance est surtout allée vers le marinier, amoureux de la Loire, qui transporte chaque année les Fins Gousiers sur son bateau le Dumnacos de Bouchemaine à Rochefort, Chalonnes ou la Possonnière, lors du périple ligérien qui voit la barrique de "Coteaux du Layon" descendre la Loire, lors de la Translayon.

Le Dumnacos, son bateau, qui porte le nom du chef de la tribu des Andégaves, pendant la guerre des Gaules, fait désormais partie du paysage maritime angevin. Tantôt accosté quai de la savate, tantôt aux Lombardières, à Rochefort-sur-Loire, il est, pour nous, associé au vignoble, plus encore quand il tient sa place à la Fête des Vins de Chalonnes et rappelle ainsi la longue histoire des mariniers en action sur la Loire pour transporter, entre autres, les fûts de vin vers l'Océan.

C'est pourquoi nous avons été heureux de l'élever au grade d'officier.



Jacques Manceau, officier

CHÂTEAU DU PLESSIS-BOURRÉ

CHAPITRE DES DAMES DU 9 SEPTEMBRE 2017



Liste des personnes intronisées dans notre confrérie

- BEAUJEAU Fabienne - 49 Angers
- GABORIT-DAVID Isabelle - 44 Saint Nazaire

- LECOMTE Claire - 49 Passavant sur Layon
- POLIAKOFF Françoise - 49 Cantenay Epinard
- ROUDAUT Cécile - 49 Thouarcé
- VINCENDEAU Liv - 49 Rochefort sur Loire

Intronisations



Le samedi 9 septembre 2017 s'est déroulé le chapitre de septembre au Château du Plessis-Bourré à Ecuillé. Cette manifestation, encore dénommée « Chapitre des Dames », a permis d'introniser six nouvelles impétrantes dans ce cadre prestigieux édifié par Jean Bourré, Grand Trésorier du Roi Louis XI.

Le déroulement du chapitre.

Dès 10 heures du matin les invités ont été accueillis dans l'enceinte du château du Plessis-Bourré, construit de 1468 à 1473, classé Monument Historique, qui présente la particularité de posséder les caractéristiques d'une forteresse du Moyen-âge tout en annonçant l'élégance des demeures du style de la Renaissance. La visite détaillée des intérieurs du château a permis au public de bénéficier d'une présentation exhaustive des richesses et du confort de la demeure historique.

Installé au centre de la cour intérieure de l'édifice, l'estrade a réuni les membres du Docte Collège autour du Grand maître et ses trois Vices Grands Maîtres pour les intronisations.

Le repas.

Elaboré par "La Table du Savetier", traiteur à Faye d'Anjou, le repas a été très apprécié des convives installés autour des tables rondes dans une des salles du château. L'accompagnement des mets, choisis par Daniel Moron, par les grands vins d'Anjou, sélectionnés par Michel Rabineau et les membres de la commission, ont assuré une qualité et une ambiance exemplaires à plus d'un titre. Pour conclure, ce chapitre de septembre 2017 réunissant une bonne centaine d'invités restera un excellent millésime comparé aux chapitres précédents organisés dans les plus beaux châteaux angevins.

Je suis très heureuse de l'invitation qui m'a été faite et plus honorée encore (presque incrédule) de m'être vue bombardée intronisable auprès de la prestigieuse confrérie des Fins Gousiers. Cette invitation m'est allée droit au cœur !

Cette journée s'est déroulée en toute sympathie et j'ai eu l'impression d'être membre de la confrérie depuis déjà longtemps tant l'ambiance y est accueillante et conviviale.

Bien avant de connaître les Fins Gousiers, j'ai eu l'occasion à de nombreuses reprises de déguster et d'apprécier les vins d'Anjou notamment à travers mon expérience professionnelle chez un négociant puis en cave coopérative et dans ma vie personnelle auprès de viticulteurs : mes voisins à Saint-Lambert-du-Lattay et aujourd'hui à Thouarcé ; et je compte bien mettre les bouchées doubles pour faire connaître nos vins d'Anjou et porter haut les couleurs jaunes or et rouges de la confrérie des Fins Gousiers.
Cécile ROUDAUT.

Rien que le lieu, le magnifique Château du Plessis Bourré, faisait naître des émotions fortes. Ensuite la cérémonie. Entourée de mes confrères y compris le Docte Collège, de ma marraine, nous vivons une tradition ancienne et bien vivante. Le temps semble s'arrêter dans la cour du château. Chaque candidat à l'intronisation est présenté, de nos origines à notre carrière, nos valeurs, nos passions. Le beau verre de Vin d'Anjou format XXL nous est remis, rempli de rosé lumineux. Et bien évidemment il faut passer un examen technique avant d'être intronisé. C'est un beau tastevin et un parchemin qui sont le signe de notre appartenance désormais.

Gratitude envers mes confrères et particulièrement ma marraine de m'avoir accepté dans cette belle confrérie. Fierté d'y œuvrer ensemble avec eux pour que vivent les Vins d'Anjou, qu'ils gagnent en notoriété, en France & dans le monde. Liv Vincendeau



De gauche à droite : Fabienne Beaujeau, Isabelle Gaborit-David, Claire Lecomte



De gauche à droite : Cécile Roudot, Françoise Poliakov, Liv Vincendeau



Sylvie Plessis et sa filleule Liv Vincendeau



Nous voilà sur le seuil de la fraternité des Fins Gousiers d'Anjou. Cette intronisation est pour nous l'occasion d'évoquer les liens qui nous unissent à Passavant, Pa'Jean, Mamie Falloux, Papa, Maman, nos frères.

Nous avons, Claire et moi, quand même attendu d'être investies de toute la sagesse du demi-siècle pour être intronisées et là c'est un clin d'œil à nos parents, toujours ouverts à la modernité.

Cette intronisation fait écho à toutes nos dégustations communes des bancs de la cuisine d'abord, à l'Italie, aux cours de la Godeline. Nous avons mûris, d'échanges en confidences, en vis-à-vis. Dès lors dégustation signifie quête de correspondances.

C'est donc naturellement qu'aujourd'hui je rejoins Claire pour rendre hommage à notre sororité.

Isabelle Gaborit

FÊTE DES VINS D'ANJOU 2017 : PLUS DE 300 ACTEURS POUR UN MILLÉSIME D'EXCEPTION !

Du jamais vu sous le ciel Chalonnais ! La Fête des Vins d'Anjou a connu son plus beau succès populaire depuis sa création en 1960. Après avoir été perturbée l'année dernière par la restriction d'essence et une météo capricieuse, cette 58ème édition a conquis un très large public.

Organiser une manifestation populaire nécessite pour toute équipe de bénévoles beaucoup de courage, une forte motivation et un moral à toute épreuve. Ce samedi 20 mai, tout est prêt, les invités montent les marches de la mairie pour l'accueil officiel. C'est une tradition. Cette année, une délégation de producteurs de Galway qui sera Capitale Régionale Européenne de la gastronomie 2018, a fait le déplacement aux cotés des représentants de la ville jumelle de Ballinasloe Irlande.

Durant deux jours les visiteurs vont pouvoir découvrir le village des saveurs Irlandaises et déguster gratuitement des produits aussi surprenants que divers.

tout au long du week-end.

Lorsqu'arrive l'heure, le samedi après-midi, les amateurs de grands vins sont là, avec leur verre millésimé prêts à voyager et à découvrir des vins plus étonnants et exceptionnels les uns que les autres, fruités, parfumés, au charme méditerranéen, apportés par la dizaine de vignerons Grecs invités par les établissements BUCHER-VASLIN. Le stand est pris d'assaut et ne désemplira qu'en fin de soirée une fois le stock épuisé. Dans cette ambiance incommensurable tous les regards, tout à coup, se tournent vers la Loire. La cinquantaine de figurants est là. La bande son démarre. Pendant 45 minutes, le public assiste à la présentation du spectacle « la vigne a 2000 ans d'histoire à Chalonnes sur Loire ».

En soirée, après un repas organisé au bord de la Loire autour de Fouaces pleines d'authenticité et de tradition, c'est le moment d'assister à l'élection de l'Ambassadrice et de redécouvrir le spectacle de nuit.

Le lendemain matin, c'est la grande agitation du côté du quai Victor Hugo. Il faut dire que Jean-Philippe Chamaillet et son équipe n'ont pas lésiné. Depuis le pont et jusqu'à l'église St Maurille l'espace est envahi par des dizaines d'exposants. Le public ne s'y est pas trompé non plus. Dès le début de matinée, il est là, à la recherche de la perle rare. Des milliers de chineurs se relaient en permanence tout au long de ce dimanche ensoleillé.

La journée bat son plein, les vignerons s'activent à présenter le millésime 2016 et quelques merveilles apportées pour l'occasion. Pour faciliter les ventes et ne pas encombrer les acheteurs, le comité d'organisation propose un service original et gratuit : L'Anjou

'Drive. Sorte de consigne gratuite, chacun peut y déposer le carton de vin qu'il vient d'acheter et la reprendre avec sa voiture lorsqu'il repart du site grâce à un subtil circuit balisé. Alors que la matinée a rassemblé des milliers de visiteurs, Cyril Bertaud le charcutier local et ses équipiers sont à leur tour sollicités pour restaurer tous ces convives. La fameuse Saucisse au vin blanc cuisinée pour ces deux jours ravit les palais qui s'accommodent aussi fort bien de quelques sardines accompagnées de l'excellente Bonnotte de Noirmoutier. Cette année, des assiettes gourmandes sont en plus proposées par Pascal Baruchi.

Vers 15h, tous les regards se portent vers l'Ouest. Elle est là, majestueuse et imposante, emmenée par la Montjeannaise. L'armada de Loire apparaît au loin. Elle remonte fièrement le fleuve comme au 18ème siècle. Elle vient embarquer ces barriques de vins entreposées sur le quai. Les familles en tenue d'époque sont là pour accueillir les bateaux. Ce n'est pas rien que d'avoir des quais aussi imposants. Pour la plupart des villes des bords de Loire, c'est même une sorte



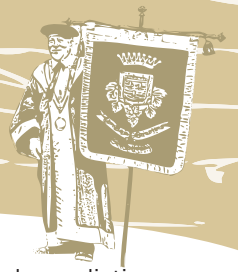
Un chapitre dans un décor d'exception au bord de la Loire - ©Stéphane MOREAU

Lorsque les premiers discours sont prononcés pour l'inauguration, il n'y a plus de doute le public est là et le cortège de représentants est au complet. C'est la musique de Saumur qui donne le la, et la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou ouvre le chapitre exceptionnel entourée des confréries Régionales et bien sûr angevines avec leurs habits aussi beaux les uns que les autres. Pas moins d'une douzaine de groupes sont présents.

Assez vite l'ambiance monte. A y regarder de plus près cette édition présente bien des nouveautés. Il en est ainsi du mariage de la viande AOP Anjou Maine grillée sur place et proposée à la dégustation avec l'Anjou Rouge. Une occasion de rappeler à chacun que nos agriculteurs produisent des viandes de qualité et qu'elles s'accommodent parfaitement avec un verre d'Anjou Rouge. Ici les circuits courts sont sortis des discours et devenus une réalité.

La sardine de St Gilles Croix de vie, mariée avec l'Anjou Blanc voilà deux ans, a fait le déplacement. Plusieurs centaines de Kilos sont grillées pour le plus grand plaisir des visiteurs

FÊTE DES VINS D'ANJOU 2017 (SUITE)



Le mariage officiel de la viande AOP Anjou-Maine et de l'Anjou rouge. - ©Stéphane MOREAU

d'emblème. Une façon de se distinguer auprès des visiteurs. Chalonnes a choisi en plus de leur donner une âme, un passé, et de les faire partager se serait-ce qu'un week-end à plus de 15000 visiteurs privilégiés. Oui la vigne et les vins d'Anjou ont une histoire, elle est racontée par plus de 300 vignerons, producteurs locaux, bateliers, figurants, exposants, cuisiniers et charcutiers rassemblés pour l'heure, l'espace d'un Week-end le 3ème samedi de mai. 2017 est l'année des records. Rendez-vous les 19 et 20 mai 2018 pour la 59ème édition.

Le Président de la Fête des vins d'Anjou
Dominique PAIROCHON

LA TRANSLAYON 2017 A FAIT UNE DOUBLE HALTE À ROCHEFORT-SUR-LOIRE

Lors de cette 9^e édition de la Translayon, en mai 2017, deux moments forts nous ont conduits à nous retrouver à Rochefort-sur-Loire, commune ligérienne, les 10 et 11 juin derniers.

D'abord le samedi soir 10 juin, lors de la troisième étape de la grande descente du Layon qui a rassemblé, cette année encore 120 cavaliers et 150 marcheurs, venus de plus de 20 départements français. Au cours de cette soirée, organisée tout près du camping de Rochefort, eut lieu un chapitre au cours duquel furent intronisées trois personnalités : d'abord Catherine GUINEMENT, maire de Rochefort, puis Christian MICHEL, nouveau président d'Equiliberté 49 et enfin Dominique MACE, président du Comité Départemental de la Randonnée Pédestre du Maine-et-Loire (CDRP 49).

Ce sont trois personnalités impliquées dans l'organisation

de la Translayon, soit pour l'accueil d'une étape, soit pour la mise en place des boucles proposées aux cavaliers et aux marcheurs. L'émotion fut palpable durant cette cérémonie, organisée juste avant la tombée de la nuit...

Puis le lendemain, au port des Lombardières, un lieu emblématique où Rochefort et Denée se disputent avec élégance des paysages ligériens qui donnent à voir de la beauté et de la sérénité.

C'est en ces lieux que le convoi de bateaux de Loire, parti, en début d'après-midi, de Bouchemaine, s'est arrêté. La barrique de Coteaux-du-Layon, ainsi transportée en charrette, à travers le vignoble, puis en bateau sur la Loire, s'est arrêtée pour être mise en bouteilles. Comme chaque année, notre Confrérie était au premier rang de cette manifestation festive très conviviale.

7



Catherine Guinement, maire de Rochefort et Fin Gousier,
« débonde » la barrique avec succès.

Catherine GUINEMENT

Lorsqu'on s'engage pour devenir maire d'une commune, on ne s'attend pas forcément à vivre autant d'émotion. Or si, et la plus intense est celle qui naît de rencontres humaines et de moments exceptionnels. Mon intronisation comme Fin Gousier fut l'un de ces moments exceptionnels. Tout d'abord, je ne m'y attendais pas du tout. Et l'appel de mon nom ce soir du 10 juin 2017 m'a sidérée : j'ai mis du temps à comprendre que c'était moi qu'on appelait. Puis, alors que j'étais parmi vous, entourée d'hommes et de femmes vêtus de capes, chapeaux et

médailles - rouge et or sont les couleurs qui m'ont marquée - les mots me décrivant m'ont à nouveau submergée d'émotions. Oui, c'était bien de moi qu'on parlait.

Je ne voyais rien d'exceptionnel dans cette description. En effet, tout ce que je suis en tant que personne ou ce que j'ai fait en tant que maire, je le trouve tout simplement normal.

C'est pourquoi, encore maintenant, je vis toujours cette intronisation avec grande surprise. Et bien sûr avec grand respect pour cette confrérie qui m'a accueillie comme je suis.

Merci à vous pour ce moment.

UN NOUVEAU BATEAU SUR LA LOIRE POUR PORTER LA PASSION LIGÉRIENNE : LE 5ÈME VENT !

Sarmento conjuncti

Cela fait 5 ans qu'une association de passionnés, les "Chalandoux du 5^e vent", ancrée à Chalonnes-sur-Loire, s'est attelée à un projet original, celui de construire un gabarot, un ancien bateau de Loire afin de faire revivre un bateau qui appartient à l'histoire du fleuve.

Plus de 17 000 heures de travail ont été nécessaires à la trentaine de bénévoles régulièrement mobilisés pour réaliser ce nouveau bateau. Unissant leurs compétences, soutenus par la ville de Chalonnes en premier lieu - c'est elle qui avait acquis il y a une quinzaine d'années la toue cabanée "Rêve de Gosse" déjà confiée aux Chalandoux - par la région des Pays de Loire, par le Crédit Agricole, par le département du Maine et Loire, la Fondation du patrimoine et par Mécènes et Loire, l'équipe de « marinières » a mis cinq ans pour construire ce bateau de 18 mètres de long.

C'est le samedi 24 juin qu'eut lieu la mise à l'eau, en deux temps. Le bateau fut d'abord sorti du chantier, où il a été construit, autour de midi, par un bras géant. Puis, autour de 17H00, le même bras a soulevé le bateau avant de le déposer sur la Loire. Plus de 8000 personnes ont assisté à cet événement chargé d'émotion, notamment pour l'association des Chalandoux qui voyait ce jour-là se concrétiser un vieux rêve.

Aux côtés d'Agnès-Martin AUCLAIR, marraine du 5^{ème} Vent, dont le nom fut dévoilé ce jour-là, et des élus de Chalonnes,

notre Confrérie était présente pour parrainer ce nouveau bateau de Loire qui porte en lui l'âme de ses créateurs.

Désormais installé sur le fleuve royal, et accosté au "Port de Loire" à Chalonnes, le 5^e Vent, d'une capacité de 35 places, sera un bel outil de promotion du territoire et du patrimoine ligérien et viticole.

Pour les Chalandoux, l'aventure se poursuit : le chantier reste à leur disposition. Incapables de rester sans projets, ils vont construire une annexe du gabarot : un bachot, un bateau beaucoup plus petit, qui accompagnait autrefois les trains de bateaux sur la Loire.



Le baptême du gabarot le « 5ème vent »

TEMPO VIGNES

Pour la deuxième année consécutive, le 8 juillet 2017, la "nouvelle" Promenade du Bout du Monde, longeant le Château d'Angers, fût le théâtre de la 4^e édition de la fête vigneronne "Tempo Vigne" et de ses nombreuses animations. Dans un esprit de convivialité et de partage avec les 20 vignerons indépendants présents, le grand public a été invité à découvrir la palette des vins authentiques de l'Anjou et de Saumur moyennant l'achat d'un verre au prix de 3€. Des jus de raisins ont également été proposés. Toutes les aspirations et tous les goûts ont ainsi été satisfaits.

Cet événement fût également ponctué par d'autres manifestations, comme :

- L'inauguration à 17h du village en présence de Monsieur Alain Fouquet, Adjoint au Maire d'Angers, en charge de la culture et du patrimoine, et de la confrérie des fins gousiers,
- La restauration pour pique-niquer sur place, proposée par des acteurs locaux (fromages et produits de saison de l'établissement "Au plaisir", ficelles apéritives et

gourmandises sucrées du Grenier à Pain de Trélazé) ;

- Une ambiance musicale, style Nouvelle Orléans, avec le groupe "The Dab Dixie"...

- Les jeux en bois pour enfants avec Ludo Ludam,

- Les animations pour les familles du Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou,

2000 visiteurs se sont déplacés et quelques 700 verres à dégustation ont été vendus.



Alain Fouquet, adjoint au maire d'Angers, inaugure Tempo Vignes avec le président des vignerons indépendants, de confrères Sacavins et Fins Gousiers.

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

PROMOTION DES VINS D'ANJOU EN IRLANDE EN JUIN



Pour la troisième fois, une délégation composée de membres du Docte Collège et de représentants de la Fête des Vins de Chalonnes s'est rendue en Irlande du 16 au 19 juin derniers, du côté de Galway où le nombre de chevaliers des Fins Gousiers croît chaque année. Parmi eux, 7 vigneron qui avaient fait partir quelques jours plus tôt 1000 bouteilles. On se souvient qu'une forte délégation de producteurs irlandais était présente à la Fête des Vins de Chalonnes, en mai. L'un d'eux, producteur de légumes bio, coordonne une fête des saveurs à Athenry, non loin de Galway : Liam Heneghan, intronisé Fin Gousier à la Saint Vincent 2017.

C'est dans le cadre de cette fête, qui accueille chaque année plusieurs milliers de personnes, qu'un **espace Vins d'Anjou** a été installé pendant deux jours... De nombreux irlandais sont ainsi venus goûter les vins, échanger avec les vigneron et acheter des bouteilles. Environ 600 bouteilles sont « parties » durant fête, le reste, environ 400 bouteilles, ont été achetées par un restaurateur français qui a un établissement bien en vue à Galway.

C'est donc une belle opération qui a été réalisée et qui contribue à renforcer les liens avec cette région irlandaise dynamique et attrayante.

Le projet d'une ambassade des Fins Gousiers est donc toujours d'actualité pour renforcer ces liens.

L'action a été soutenue par Business France Sa directrice, encore en poste, à l'époque, Gisèle Hivert-Messeca, chevalier des Fins Gousiers, était présente lors de la Fête ainsi que Catherine Gagneux, consul honoraire de France, intronisée durant ce week-end, et qui s'est beaucoup impliquée pour faciliter le transport des bouteilles ainsi que Marie-Hélène Poudevigne, conseiller consulaire en Irlande, également intronisée lors de la fête.



Les Fins Gousiers défilent pour se rendre au Chapitre d'intronisations.

Liste des personnes intronisées dans notre confrérie chapitre exceptionnel 17 et 18 juin 2017

- Peter Feeney, Ballydavid, Athenry;
- Catherine Gagneux, consul honoraire de France à Galway;
- Hannah Kiely, Bridgewood House, Clarinbridge;
- Paul Lawless, Oldcastle, Kilconieron, Athenry ;
- Marie-Hélène Poudevigne, conseillère consulaire ;
- Dierdre Tully Ruiz, Castelgar, Galway.



9



Installation pour la dégustation dans une ambiance conviviale



La délégation de Fins Gousiers presque au complet.

Un "verre en haut" pour clore la fête.

Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNERON
INGÉNIERIE DE CAVE
ŒNOLOGIE VIGNERON
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING
INGÉNIERIE
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNERON SERVICE
DE TRADITION
DE CAVE
VICE VIGN
CONNELLE
INGING
INNOVATION
ŒNOLOGIE VIGN



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

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

LA FÊTE DES VENDANGES DE MONTMARTRE 2017

Ce samedi 14 Octobre 2017, il est 5 h 30 du matin et un groupe de Fins Gousiers se retrouve pour partir vers Paris afin d'assister à la "Fête des Vendanges de Montmartre", dans ce petit vignoble de la butte Montmartre, au cœur de la capitale, d'une superficie de 1556 m², planté de 1762 pieds de vigne.

Dans notre Anjou, au cœur du Layon les vendanges se terminent, et notre groupe de Fins Gousiers se retrouve aux aurores pour un départ en mini bus, de façon à être à Paris sur la butte Montmartre, à 10 h 30 pour ouvrir le ban des vendanges. Après avoir revêtu notre tenue de Confrère, pris la bannière pour nous identifier ainsi que les cartes illustrées aux couleurs de la Confrérie pour communiquer, nous sommes fin prêts.

Ce rassemblement de 56 groupes français et étrangers, aussi bien culturels, musicaux que gastronomiques, qui d'ailleurs comprenait plus précisément : 3 confréries gastronomiques et 11 bachiques (Bacchus pour le vin).

L'organisation a demandé à chaque confrérie de choisir 2 confrères pour pénétrer dans l'enclos du vignoble de la Butte Montmartre pour ouvrir le ban des vendanges, et ce vignoble nous donnait l'impression de s'être paré de ses plus belles couleurs d'automne pour nous recevoir.

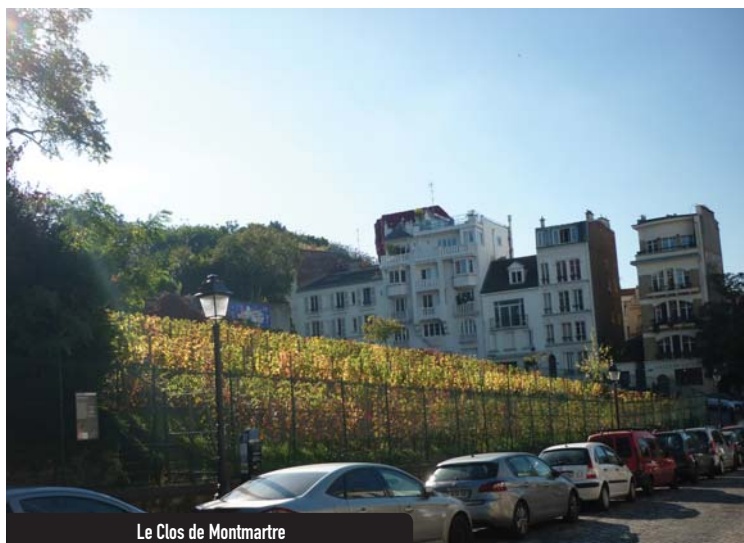
Le rythme a été donné dès le début de cette journée, précision et exigence dans l'organisation, encadrement très sécurisé face à ces milliers de personnes présentes, sans oublier le sens de la convivialité, de la joie de vivre et d'un savoir faire certain.

Après les différents discours des maires du 18^e arrondissement, de la commune libre et de la république de Montmartre, du parrain : Hugues Aufray, de la marraine : Sarah Biasini (fille de Romy Schneider) ainsi que les responsables des différentes associations montmartroises, tous les représentants des confréries présents dans le vignoble ont rejoint le défilé qui s'était déjà formé et qui s'étirait sur des centaines de mètres.

Il est très difficile de trouver les mots pour résumer l'ambiance de ce défilé qui fut tellement riche en couleurs, en rythme et musique, mais les photos ont juste parlé et nous ont permis de voir que notre groupe des Fins Gousiers composé d'une vingtaine de personnes était très représentatif de notre confrérie angevine, ce qui d'ailleurs a été confirmé par un mail de l'organisation de "La Fête des vendanges de Montmartre" mentionnant notre belle visibilité : couleurs, tenue et notre nombre.

Puis le défilé s'est terminé dans les salons de la Mairie du 18^e arrondissement, où un buffet froid nous attendait.

Si un semestre a été nécessaire pour organiser cette journée, pour nous, les confrères Fins Gousiers, ce fut du Bonheur que nous avons croqué et dégusté, en imaginant relancer l'opération pour 2018, mais en respectant le nombre de 20 confrères minimum, pour une belle représentation et une belle visibilité.



Le Clos de Montmartre



La convivialité entre confrères d'ici et d'ailleurs



La délégation sur les marches de la Mairie de Montmartre.

SORTIES DE LA CONFRÉRIE



UN CHAPITRE EXCEPTIONNEL À COMINES (59)

En 2006, déjà, notre Confrérie avait été sollicitée par la Confrairie Internationale de St Vincent, qui rayonne du côté de Lille. N'étant pas liée à un vignoble, celle-ci sollicite chaque année une confrérie française pour offrir les vins qui accompagnent le dîner de leur Grand Chapitre.

Pour la deuxième année, donc, une délégation des Fins Gousiers, emmenée par le Grand Maître, s'est rendue à Comines les 25 et 26 novembre derniers, pour un chapitre exceptionnel au cours duquel furent intronisés 8 nouveaux chevaliers, avant un chapitre de la Confrairie de St Vincent dans laquelle ont été intronisés Jean-François Vaillant, Raymond Deffois et Philippe Cady, tous les trois membres du Docte Collège.

Au cours du dîner qui a suivi, les trois vigneron angevins intronisés ont présenté les vins qu'ils avaient apportés et qui avaient été accordés aux mets retenus par la Confrairie. Les participants, à l'écoute, ont ainsi entendu parler de Cabernet d'Anjou, de Saumur Rosé, de Coteaux du Layon, d'Anjou Blanc, d'Anjou Rouge et d'Anjou Village, vins dont une partie a été offert par les vigneron eux-mêmes.

Improvisé le soir-même, un week-end en Anjou a été gagné, lors de la tombola organisée ce soir-là, par un couple sympathique qui envisage de venir autour du Chapitre de septembre. Ainsi, de nouveaux liens se sont créés avec le nord...

Précisons ici que l'accueil de la Confrairie de St Vincent fut très chaleureux et que les 14 participants sont rentrés très heureux de leur week-end. (Pour la petite histoire, l'hôtel où ils ont dormi était à quelques centaines de mètres du stade où les tennismen français ont gagné la coupe Davis).

Un grand merci à notre confrère René Verstraete pour avoir organisé, au cordeau, ce week-end de promotion des vins d'Anjou et de Saumur.



Gérard Deffois, Philippe Cady, Jean-François Vaillant deviennent Confrères de Saint Vincent.

Liste des personnes intronisées dans notre confrérie à Comines

- Albert CATRY
- Bernard HAIRE
- Franco d'ANGELO
- Jean-Claude BROUTIN
- Jean-Jacques CATEL
- Jean-Marie ROUSSELLE
- Jean-Michel ZABINSKI
- Roland LIMASSEZ



Le petit Quinquin



Les intronisés Fins Gousiers de la Confrairie Internationale de Saint Vincent, notre hôte.



Les Fins Gousiers interprètent « Fanchon » sous la baguette du Grand Maître. Nos hôtes répondent avec le « P'tit Quinquin ».

À LA SARDINE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE



Lors du Chapitre de la Confrérie de la Sardine, le samedi 21 Octobre 2017, 12 Fins Gousiers ont représentés notre Confrérie. À cette occasion, trois d'entre eux ont été intronisés dans la Confrérie de la Sardine : Christian TISSEROND, Daniel BAFFET et Daniel BELIN

À LA FÊTE DES VENDANGES À SAINT LAMBERT DU LATTAY



Les Fins Gousiers, présents avec nos confrères Sacavins, chargés des intronisations, et des Bien Faye du Layon, lors de la traditionnelle « Fête des Vendanges » du 24 septembre 2017 à Saint Lambert du Lattay.

IL Y A PLUS DE 6 000 ANS, on cultivait la vigne en Arménie

Les recherches archéologiques ont permis d'établir que le berceau de la culture de la vigne et de la vinification se situerait dans le Caucase. Des archéologues ont trouvé, en Arménie, les traces d'une vinification élaborée durant la Préhistoire, à l'âge du cuivre : une unité complète de production de vin datant de 6.100 ans a été découverte en 2011 parmi des dizaines de tombes, faisant penser que le vin pourrait avoir joué là un rôle cérémonial. C'est dans une caverne qui se trouve dans une gorge profonde située dans la province arménienne de Vayots Dzor, une région frontalière de l'Iran et de la Turquie.

Une variété de vigne domestiquée encore cultivée de nos jours... Les paléo-botanistes ont analysé les grains de raisins découverts sur les lieux et déterminé qu'ils appartenaient à l'espèce *Vitus vinifera*, une variété de vigne domestiquée et encore cultivée actuellement.



Entrée de la cave Areni-1
au Sud de l'Arménie

Accéder à l'espace membre du site des fins gousiers

Pour accéder à l'espace membre de la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou sur le site internet : <http://www.finsgousiers.fr> page d'accueil en haut à droite : « retrouver l'espace membre ».

Indiquer
membre
anjou2012

VOICI CE QUI APPARAÎT

Cliquer sur
mon espace pour entrer
Cliquez sur se déconnecter pour
sortir ensuite de l'espace membre

LE LIVRE

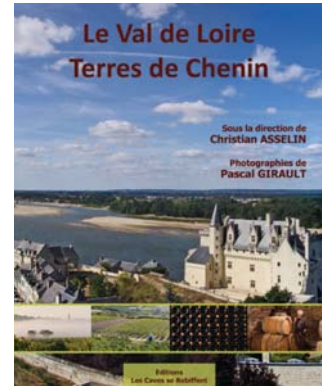
Le Val de Loire Terres de Chenin

par Christian Asselin, notre ami et confrère des Sacavins !

Pour la première fois, un ouvrage est consacré au Chenin. Ce cépage mythique de la Moyenne Vallée de la Loire se situe sur deux zones géologiques bien tranchées, à l'ouest de l'Anjou, le Massif Armoricaïn, alors que le Saumurois et la Touraine s'assoient sur le Bassin Parisien. Il s'exprime délicatement et merveilleusement au travers de ses vins... C'est la Douceur Angevine et la Tendresse Tourangelle qui se dévoilent !

Ce livre, agrémenté de photos et de dessins remarquables, se veut collectif, pluridisciplinaire. L'enthousiasme de ses rédacteurs, leur passion pour cette région et ses vins, leurs connaissances et expériences, garantissent aux lecteurs une description quasi exhaustive de ce cépage Chenin qui mérite bien qu'on lui consacre enfin... un ouvrage !

« Le Val de Loire, Terres de Chenin » est assurément incontournable dans les bibliothèques pour tous les amateurs et amoureux des vins de Chenin, et cela dans le monde entier !



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 VANT 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 PRÉMARTEIN - 72003 LE MANS CEDEX 9 - 014 903 990 RCS LE MANS - 040213.

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