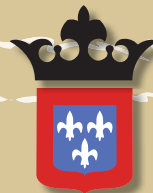


Décembre 2018

Lettre
d'information

N° 52

CONFRÉRIÉ
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le serment



UN MILLESIME 2018 EXCEPTIONNEL

CHAPITRE DES
DAMES 2019



PAGE 3

DES VIGNERONS
RACONTENT
LES VENDANGES



PAGE 8



Trémont accueille la St Vincent 2019

Les
19 et 20
janvier 2019 :
Chapitre de la
saint Vincent



l'ÉDITO du Grand Maître



Un siècle pour le vignoble !

Le 9 novembre dernier, près de 200 personnes se sont retrouvées dans la Halle des arènes de Doué la Fontaine pour fêter les **100 ans de la Fédération viticole** de l'Anjou Saumur.

Nous étions trois Fins Gousiers, en tenue, sur le podium, aux côtés des autres Confréries, lors des allocutions des trois derniers présidents, tous les trois également Fins Gousiers !

Saluons l'engagement de centaines de vignerons qui, à la suite de Maurice Massignon, premier président, lui-même vigneron à Saint-Lambert du Lattay, ont su mobiliser la profession au service de la filière viticole et répondre au fil des années à de nombreuses problématiques.

Saluons également l'investissement de nombreux vignerons dans bien d'autres organisations.

Le 9 novembre, chacun des trois derniers présidents, Pierre AGUILAS, Patrice LAURENDEAU et Laurent MENESTREAU ont rappelé les nombreux « combats » qu'ils ont menés et le rôle déterminant que le président de la Fédération Viticole tient, entouré de vignerons et d'une équipe professionnelle qui s'est, au fil du temps, élargie.

Nous ne pouvons oublier dans cet hommage **René RENOU**, qui fut, président de 1986 à 1992 et également, de 1987 à 1996, Grand Maître de notre Confrérie.

Si l'engagement de la fédération est d'ordre syndical, celui des confréries s'inscrit dans **une démarche de rassemblement, dans un esprit de rencontres, d'échanges et de fête, par-delà les engagements et les choix des uns et des autres.**

Nous n'avons pas chanté « Verre en Haut, Verre en Bas » à Doué la Fontaine, mais nous le ferons à la prochaine Saint Vincent, en hommage à tous ceux qui se sont engagés, dans le passé comme aujourd'hui, au service d'une profession, au service d'un vignoble, au service d'une certaine idée de la vie !

Pierre Cesbron,
Grand Maître



TRÉMONT ACCUEILLE LA ST VINCENT 2019



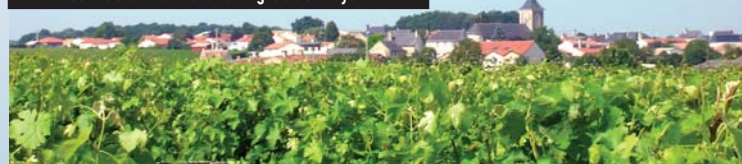
810 hectares

La mairie

Saint Vincent 2019

La Saint Vincent 2019 se déroulera à Trémont, village viticole du Haut-Layon, les 19 et 20 janvier. Vous pouvez déjà réserver ces dates. Vous trouverez avec cette lettre tous les documents d'inscription à ce chapitre.

382 habitants au cœur du vignoble du Layon



AU REVOIR AUGUSTE !

Notre confrère Auguste Noyer nous a quitté le mardi 20 novembre. Nous étions nombreux à sa sépulture ce samedi 24 pour lui rendre hommage. Dans la Lettre 53, nous rappellerons le rôle important qu'il a joué avec efficacité et discrétion dans le Docte collège comme Maître des cérémonies et dans ses liens avec les autres confréries. La photo ci-jointe le montre lors de la dernière Foire aux vins de Chalonnes 2018.





CHAPITRE DES DAMES 2019 À AUBIGNÉ SUR LAYON

Le Chapitre des Dames se déroulera le 14 septembre 2019 prochain et comme tous les ans la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou choisi un site retenu pour son atout patrimonial et insolite.

Pour 2019, c'est plus qu'un site qui vous reçoit, c'est un village :

AUBIGNÉ sur LAYON

village de charme,
petite cité de caractère
qui ne laisse aucun visiteur indifférent.

Le 14 Septembre 2019,

et oui, c'est bien le village d'Aubigné sur Layon qui vous recevra et vous permettra d'une façon intimiste d'en découvrir tous ses attraits de patrimoine, de convivialité et de musique.

Un édifice classé, le château d'Aubigné, berceau des ancêtres d'Agrippa d'Aubigné et de Madame de Maintenon, épouse de Louis XIV, est à l'origine une forteresse féodale datant du XII^e siècle.

Visite guidée de cette église exceptionnellement décorée en trompe l'oeil par un artiste de l'école italienne.

Le chapitre de nos postulantes au grade de "Chevalier" se déroulera dans ce prieuré où a séjourné durant la révolution française, le célèbre prieur curé d'Aubigné Balthazar Ménard, qui avait prêté serment à la constitution...

Tout comme nos confrères Fins Gousiers d'Anjou ont vécu ce moment de convivialité insolite et inattendu, Aubigné vous réserve lors de ce chapitre des Dames ce même moment d'exception.

C'est au coeur de ce vignoble, dans la salle de réception du DOMAINE de MIHOUDY, que notre chef de cuisine aura mitonné pour vous ses meilleurs mets choisis par la Confrérie.

A très bientôt à Aubigné sur Layon...



La fontaine de Layon



Le château



Le prieuré



Une visite guidée de l'église



Le domaine de Mihoudy

CHAPITRE DES VENDANGES

CHAPITRE DES DAMES 2018

Bilan du Chapitre des Vendanges du 8 septembre.

L'excellent choix des sites retenus, musée Jean Lurçat et château de Pignerolle, confirme l'intérêt de maintenir des lieux patrimoniaux pour ce chapitre des vendanges devenu Chapitre des Dames.

Une satisfaction générale est constatée par les invités, aussi bien pour l'accueil du matin avec le café et son accompagnement, que pour la qualité de la visite commentée des célèbres tapisseries du Chant du Monde. En effet, la visite du Musée Jean Lurçat, présentant le détail des tapisseries, a permis aux visiteurs de la Confrérie d'obtenir l'ensemble des informations nécessaires pour apprécier et comprendre la symbolique de cette grande œuvre du vingtième siècle.

Le chapitre s'étant déroulé dans le cadre exceptionnel du château de Pignerolle sous le soleil, là également les conditions étaient réunies pour la satisfaction des invités et des organisateurs. Le rôle de René Verstraete est à souligner pour sa participation à l'organisation et la mise en place des installations avec Claude Plantard notamment. Le Grand Sommelier responsable de la commission repas a parfaitement organisé le café d'accueil avec Christian Tisserond ainsi que l'excellent repas préparé par Antoine Bouyer, traiteur et servi dans l'Orangerie de Pignerolle.

Le chapitre des Dames a permis d'introniser sous le soleil dix impétrantes devant un public attentionné devant la façade du Château de Pignerolle

Pour la partie administrative, Audrey a une fois de plus

bien géré les inscriptions tandis qu'Anita a fait le nécessaire pour obtenir les informations sur les impétrantes. Cathy a également réglé les formalités administratives et apporté son aide précieuse et efficace à ses consœurs dans l'organisation et la mise en place du chapitre et du repas apprécié de tous les convives.

Les vignerons qui ont offert les vins sont à remercier vivement pour l'image donnée aux grands vins d'Anjou présentés qui ont été appréciés de tous les connaisseurs présents au repas.

Ce chapitre réussi des vendanges du millésime 2018 conduit les responsables de la confrérie à retenir le choix du village historique d'Aubigné sur Layon pour l'édition 2019 d'un nouveau magnifique chapitre des Dames.



De gauche à droite : Anita Van der Hecht, Antoine Bouyer, Cathy Rousseau et Audrey Gibault



Les intronisées et le Docte collège



Ce samedi 8 Septembre 2018, restera à jamais une journée inoubliable, mon intronisation au sein de la CONFRERIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU a été pour moi une fierté.

Plutôt habituée à déguster les vins de Bordeaux et de Champagne, la venue de votre Confrérie à Comines en Novembre 2017, fût une révélation des vins d'Anjou ; et plus particulièrement des blancs (Anjou blanc, Coteaux du Layon ...).

Je me félicite de l'existence des confréries et de leurs animateurs. Mon séjour prolongé en Anjou m'a permis de parfaire la découverte des vins d'exception de votre terroir (rosés, rouges, fines bulles). L'accueil chaleureux, qui m'a été réservé par des vigneronniers aimant partager leur « métier-passion », est vraiment une richesse. Votre Confrérie est animée d'une ambiance exceptionnelle : « partage – amitié – ouverture d'esprit » ne sont pas de vains mots. C'est avec dignité que je m'appliquerai à faire découvrir le vignoble angevin à mon entourage.

Dame Patricia MULLIER



Journée des vendanges du 8 septembre 2018

Eh bien voilà ! je fais maintenant partie de cette belle confrérie que sont les Fins Gousiers d'Anjou.

Mon intronisation, lors de cette journée des vendanges, restera un très bon souvenir. Journée parfaite tant sur l'organisation, le repas, les vins et même le soleil s'était invité. Je remercie ma marraine, Liliane, notre grand maître ainsi que Colette et Marcel qui nous ont fait connaître la confrérie et qui sont des membres très actifs des Fins Gousiers.

Je suis fière de représenter, très modestement, les vins d'Anjou dont mon mari et moi faisons la promotion en Normandie depuis 35 ans. Nous avons découvert ces vins par des cousins chez qui c'était un bonheur d'être invités. En effet, nos charmants hôtes se faisaient un plaisir de nous déboucher quelques flacons d'Anjou dont nous gardions le goût en souvenir. Et c'est ainsi qu'ils nous ont emmenés dans leur "campagnes" angevines, nous faisant rencontrer leurs vigneronniers dont l'accueil est à prendre en exemple dans beaucoup de régions viticoles de France !

Maintenant, en Normandie, les vins d'Anjou font l'unanimité dans notre famille et auprès de nos amis. En les dégustant, c'est le fruit que l'on boit, le terroir que l'on respire et certains rouges dégagent même un parfum de violette, selon mon interprétation ! C'est ainsi que Layon, Bonnezeaux, cabernets francs etc ... s'invitent désormais à nos tables.

De Rabelais, mon maître à penser, à Depardieu et Carmet, tous ces épicuriens ne se sont pas trompés en élisant domicile dans la Loire, ce que nous avons fait également car la douceur angevine n'est pas une légende.

Je renouvelle mes remerciements pour ce chapitre et comme disait Bocuse :

Bon appétit et grande soif !

Martine Buisson



Le Grand Maître valide l'intronisation.



Personnes Intronisées Chevalier des Fins Gousiers le 8 septembre 2018

Blain	Marina	La Chapelle St Florent
Bouchon	Dorothee	Chalonnès sur Loire
Buisson	Martine	Rouen
Coupeau	Micheline	Saintry sur Seine
Gauthier	M. Jeanne	St Florent Le Viel
Grimault	Denise	La Chapelle St Florent
Menoury	Isabelle	La Chapelle St Florent
Mullier	Patricia	Roubaix
Ouvrard	Brigitte	Vauchretien
Schewe	Petra	Gennes - Val De Loire

CHAPITRE DES DAMES 2018

Sarmento conjunct



L'Anjou accueille le Nord



Un public attentif



Une guide compétente



Un public attentif sous le soleil



Le Docte Collège dans sa splendeur



Notre invité de la Confrérie Saint Vincent

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° 17 020 736 - SIÈGE SOCIAL 40 RUE PRÉMARINNE - 72003 LE MANS CEDEX 9 - 02 43 993 998 RCS LE MANS - 042013.

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



Le Grand Maître ouvre le Chapitre



Des intronisées heureuses



Remise de collier entre amies



Les sourires accompagnent un bon repas



Le Docte Collège et "Verre en haut"

Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNERIE DE TRADITION
INGÉNIERIE DE CAVE F
CÉNOLOGIE VIGNE IN
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGÉNIERIE
CAPABILITÉ INNOVATION CÉNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNE SERVICE
CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES



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

MILLESIME 2018

LES COMMENTAIRES DE VITICULTEURS

Sarmento conjugué



Domaine CADY - Saint-Aubin-de-Luigné 2018 : un généreux et surprenant millésime.

- Après 2 années de gel à la fin d'avril, 2018 s'est montrée plus clémente. Le printemps humide a mis pourtant à l'épreuve notre vigilance et notre savoir-faire pour garder notre vignoble en bonne état sanitaire.
- Une floraison précoce, un été chaud et sec, tout a été réuni pour que les grappes se gorgent de soleil. Avec 3 semaines d'avance, les vendanges se sont déroulées sous les meilleurs auspices : une récolte qualitative et généreuse quels que soient les cépages.
- Le 2018 ensoleillera vos repas à l'image de la saison estivale et sa qualité s'imprimera dans nos mémoires pour longtemps.

Domaine DES GRANDES VIGNES - Thouarcé



- Une année 2018 étonnante.
- Le printemps fut précoce ; les stades végétatifs ont été rapides avec le temps chaud et humide. Mais en juin, l'importance des pluies et de l'humidité, alternant avec des fortes chaleurs, déclencha une grosse pression de maladie, avec le mildiou : cette pression fut plus forte en bio car les produits utilisables sont limités. Cependant, une grande partie de la récolte a pu être sauvée, le cabernet franc étant le plus touché.
- Les mois de juillet-août furent favorables avec la chaleur et grâce à des réserves hydriques dans des terrains favorables ; les températures diurnes et nocturnes se sont maintenues à des niveaux importants.
- De ce fait, les vendanges furent précoces et tranquilles : elles commencèrent le 3 septembre, s'étalèrent sur 8 semaines, jusqu'au 23 octobre. La maturité des raisins s'est ainsi étalée selon le terrain et l'exposition.
- En résumé : une bonne année mais pas forcément exceptionnelle pour nous.

8

MOULIN DE CHAUVIGNÉ - Rochefort sur Loire **Bonheur Créateurs - Sylvie PLESSIS & ses filles** Le millésime 2018 : Phénoménal, incomparable, mémorable

- Les vendanges sont l'aboutissement d'une année de travail et qu'elle année !
- Une année marquée par un hiver chaud et pluvieux, des pluies très intenses en fin de printemps il a fallu être très présent dans les vignes, puis un été sec et ensoleillé et enfin une arrière-saison incroyable.
- Top départ le 4 septembre pour 8 semaines de vendanges. récolter chaque parcelle à son meilleur potentiel, c'est l'une des obsessions du Moulin de Chauvigné pour saisir l'expression florale et l'élégance de chaque cépage et de chaque terroir
- En effet, la cartographie unique des terroirs du Moulin démontre le soin avec lequel est mené ce vignoble. 2018 va sublimer nos créations.
- Notre équipe de vendangeurs a été au top : s'agenouiller, couper, regarder les grappes tomber dans les seaux se relever, glisser d'un mètre et recommencer en appréciant la belle qualité des raisins.
- Puis enfin ne pas perdre de temps pour transporter les précieuses bennes au pressoir, et c'est à cet instant que la magie et le savoir-faire opèrent : pressurage, assemblage, soutirage... Les Savennières seront éblouissants de finesse. Les Coteaux du Layon remarquablement équilibrés, les rosés de couleurs pétale de rose révèlent des fragrances de fruits rouge, les vins de base promettent de belles réussites et enfin les robes des Anjou Rouge sont magnifiques avec des structures soyeuses stylée d'une belle élégance
- Le millésime 2018 s'annonce magnifique, en le goûtant un jour vous comprendrez pourquoi il est si spécial !



SORTIES DES FINS GOUSIERS



IRLANDE

Le 15 juin une délégation de vignerons a navigué vers l'IRLANDE pour participer à la foire d'ATHENRY pendant deux jours. La tempête locale nous ayant précédé et détruit le chapiteau qui nous était destiné, Bob le producteur de galette nous a invité à prendre son stand.

La vente du samedi fut particulièrement efficace aidée de deux ambassadrices locales que nous remercions chaleureusement : Catherine GAGNEUX et Marie-Hélène POUDEVIGNE, nous avons réalisé la quasi totalité des ventes de nos bouteilles le soir même.

Avant de reprendre le bateau le lundi soir, nous avons pu faire un peu de tourisme dans le CONEMARA.

Grand merci aux Irlandais qui nous ont reçus et aidés pour le succès de ce weekend.



Pierre Abellard et les 3 vignerons angevins



Alan Farrell entouré des 4 angevins



Des passagers heureux !

9

À LA SARDINE LE 01/01/2018



De l'eau pour les Fins Gousiers ?

À BRISSAC-QUINCÉ LE 01/01/2018



Notre consoeur Chantal intronisée chez les Rillauds



MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU

1978-2018 : 40 ANS

Sarmiento conjunct

L'association des Amis de la Vigne et du Vin a souhaité marquer, à plusieurs reprises, les 40 ans du Musée de la Vigne et du Vin installé (depuis 1983) dans l'ancien cellier de la Coudraye, en bordure de la RN 160, à SAINT-LAMBERT DU LATTAY, l'une des communes les plus viticoles de l'Anjou.

Tout au long de ces 40 années, de nombreux bénévoles et donateurs de St Lambert du Lattay et des autres communes du vignoble se sont mobilisés, à la suite de Gino MOUSSEAU, président fondateur, pour constituer des collections uniques consacrées à la viticulture d'Anjou Saumur. Une partie de ces collections est ainsi mise en scène, notamment des outils, pour raconter l'histoire du vignoble qui s'est profondément restructuré après la crise du phylloxéra. Les bénévoles se mobilisent également, à côté de l'équipe professionnelle, pour accueillir les publics variés qui franchissent les portes du site, pour renouveler les nombreuses animations et rendre plus accueillant le Musée, pour continuer à faire de ce site un espace vivant de rencontres et d'échanges.

Aujourd'hui, alors que l'on parle beaucoup d'oenotourisme, le Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou est reconnu comme un site phare, notamment pour les nombreuses animations pédagogiques qu'il propose à destination des publics scolaires.

Mais, 40 ans après sa création il a profondément besoin d'être repensé et modernisé pour accueillir des publics en quête de compréhension d'un univers toujours en mouvement.

Son avenir dépend des choix que fera la Communauté de Communes Loire Layon Aubance.

Souhaitons qu'il soit repensé dans une véritable perspective oenotouristique. Que les collections réunies au fil du temps demeurent le socle d'un projet illustrant l'histoire du vignoble angevin, un vignoble qui a connu les Verreries Mécaniques de l'Anjou, qui a vu naître les pressoirs Vaslin, aujourd'hui Vaslin Bucher, un vignoble où la recherche sur les terroirs a été pionnière, où les recherches scientifiques ont été poussées pour rationaliser le travail d'élaboration du vin, un vignoble marqué par la vente directe.

La Vinothèque du Musée – dont notre confrérie a été marraine – rassemble une centaine de bouteilles pleines



Façade du Musée de la Vigne et du Vin à Saint Lambert du Lattay

offertes par autant de donateurs. A elle seule, elle constitue un récit unique du vignoble mêlant petite et grande histoire. Elle pourrait constituer un espace attrayant et vivant dans le cadre d'une scénographie conçue pour valoriser les précieux flacons.

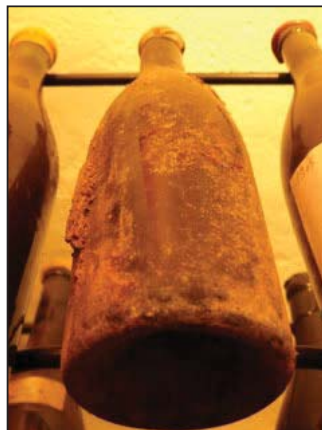
Une mobilisation de tous les acteurs, profession viticole, acteurs de la culture et du tourisme, entreprises travaillant dans le vignoble, confréries..., avec les élus permettra

d'avancer et d'offrir aux angevins et aux touristes ce site aujourd'hui indispensable pour raconter et valoriser le vignoble.

Pierre CESBRON,

Grand Maître

Ancien président du Musée de la Vigne et du Vin



Don, en 2018, d'une bouteille pleine de 1928 au Musée de la Vigne et du Vin par notre frère Pierre ABELARD

TRANSLAYON 2018



Défilé des Fins Gousiers



Débarquement de la barrique de Coteaux du Layon



Le Grand Maître au service



Verre en haut avec !



et enfin... dégustation d'un Layon 1947 chez Pierre

LA COUTURIÈRE

ET LES COLLIERS DE CHEVALIER



Lors de votre intronisation au titre de Chevalier au sein de la Confrérie des Fins gousiers d'Anjou, vous étiez fier de recevoir ce collier qui vous permet de briller au sein de notre confrérie.

Mais qui confectionne ces colliers ?...

Et oui il y a des petites mains de fée, qui avec un savoir faire et surtout le souhait de bien le faire réalisent depuis des années ces colliers aux couleurs chatoyantes de la confrérie, à savoir le rouge et l'or.

Ce collier comprend le ruban, avec à la base une épinglette, réalisé et fixée par notre couturière et c'est à la base de ce collier que sera accroché le tastevin, ustensile si précieux lorsque les vignerons se retrouvent entre eux pour faire déguster le nectar de leur travail.

Nous allons remonter les années et chronologiquement rendre hommage à ces petites mains de fée.

De notre mémoire, nous allons commencer par Pierre HOYEAU, Fins Gousiers du Docte Collège de la Confrérie, qui a demandé à sa maman de confectionner les colliers, donc voici nos couturières mises à la une :

de 1965 à 1983 : "Mémé" HOYEAU, maman de Pierre

de 1983 à 1995 : Madame AUGEREAU Marie-Paule, maman de notre couturière actuelle

de 1995 à ce jour : Colette HOYEAU, belle soeur de Pierre HOYEAU.



Et c'est toujours avec autant d'application que Colette confectionne ces colliers qui feront de vous de dignes chevaliers.

Colette précise également que le travail de confection des colliers augmente régulièrement, ce qui démontre le nombre toujours grandissant de "chevaliers" souhaitant rentrer au sein de notre Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou.

UNE PAGE D'HISTOIRE

11



Le Val de Loir au Pont-Neuf

La confrérie des « Fins Gousiers es Cabernet d'Anjou », vient de convoquer les Parisiens à une dégustation des blancs, rosés et rouges des glorieux coteaux du Layon, à l'ombre de la barbe du Vert-Galant, au milieu du Pont-Neuf, à ce café tabac Henri IV que dirige M. Vigouroux, assisté de son expert caviste Robert Cointepas.

Sous le contrôle d'un jury présidé par M. Portal, inspecteur général du Ministère de l'Agriculture, les dégustateurs devaient identifier la nature,

l'aspect, le bouquet, le goût de sept crus de cette appellation dont quatre étaient sciemment falsifiés.

Le grand champion de cette rude épreuve fut M. Vacaresse... gérant d'un café qui s'appelle... bien entendu Le Cabernet.

★

Ci-dessus de gauche à droite :

M. Courtois, grand échanson, M. Portal, président du jury, M. Regnard, grand maître et M. Vacaresse, lauréat du concours.

Extrait du journal 1958



L'Action Automobile Touristique - Avril 1958.
document fourni par le Noble Officier Marcel Hébé.

60^e ÉDITION

FÊTE DES VINS D'ANJOU-SAUMUR 18 ET 19 MAI 2019

Il faut, une fois dans sa vie, découvrir la fête des vins d'Anjou-Saumur.

A proximité de la Loire, la 60^e FÊTE DES VINS s'installera, durant deux jours, pour vous faire découvrir les plus beaux Nectars de la Vallée de la Loire. Cette année, il suffira de se balader dans le village vigneron pour constater que tous les plus beaux Rosés de l'Anjou et de Saumur seront sur les quais. C'est là, dans ce cadre historique, qu'avec le soutien de la Fédération Viticole, ils ont choisi de se rassembler, de se dévoiler et de faire la fête avec vous. Au fil des ans, les vins rosés ont trouvé sans difficulté leur place sur les marchés internationaux et séduit tout autant fièrement nos tables après avoir affiné leur identité et balayé tous les préjugés. Qui sont-ils ces vignerons qui

nous offrent autant de variétés ? D'où viennent-ils, comment sont produits ces vins séduisants ? quels sont les cépages utilisés ? Autant de questions auxquelles répondront plus de cinquante vignerons. Tous les éléments sont réunis pour vous aider à choisir vos rosés et en faire vos vins de l'été. Qualifié d'exceptionnel, le millésime 2018 a bénéficié de conditions optimums pour la vendange. On ne peut pas se tromper. Si 1959 était une grande année – premier crû à être présenté lors de la première fête des vins d'Anjou-Saumur à Chalonnes sur Loire - 60 ans plus tard, 2018 saura à son tour marquer l'histoire.

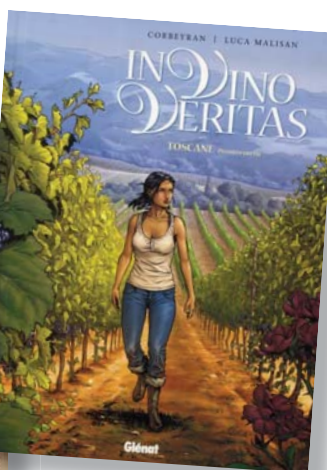
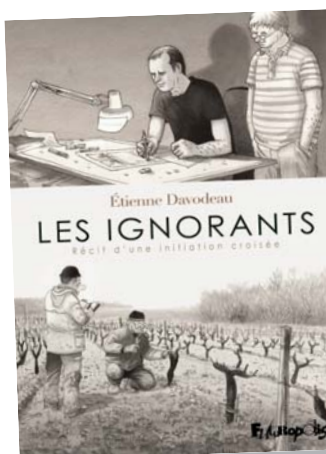
Alors bon anniversaire !

60 ans, c'est le bel âge ! Avec plus de

15 000 visiteurs chaque année, il faut dire que la Fête des vins a su se tisser un bel avenir. C'est un rendez-vous unique pour présenter des terroirs si différents les uns des autres et raconter 2000 ans d'histoire.



VINI BD pour vos achats de Noël



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