

Décembre
2019

La lettre
d'informations
N°54

SARMENTO CONSTRUCTI

* Liés par le sarment



SOMMAIRE

P1 Edito du Grand Maître
Prises de robes

P8 60^e anniversaire Fête
des vins d'Anjou Saumur

P10 Accueil de la Confrérie
St Vincent de Lille

P3à7 Chapitre des dames
2019

P9 Congrès International
du chenin

P11 Les sorties
de la confrérie



Les 18 et 19
janvier 2020
Chapitre
de la
St Vincent
à Coutures et
au Thoureil.





L'ÉDITO du Grand Maître



Un **premier congrès international** consacré au CHENIN s'est tenu à ANGERS, au tout début du mois de juillet. Au terme de cette rencontre, initiée par un comité angevin, une délégation de notre Confrérie a remis, en partenariat avec la Confrérie des Chevaliers du Sacavin, le diplôme d'**AMBASSADEUR DU CHENIN** à trois personnalités impliquées dans la valorisation de ce cépage unique.

Le CHENIN, c'est le **cépage emblématique** du Val de Loire et donc de l'Anjou. C'est lui qui nous offre de plus en plus de Crémants, tous les Coteaux du Layon et de l'Aubance, les Chaumes, Quarts de Chaume et Bonnezeaux, appellations qui font la réputation de notre vignoble. C'est aussi lui qui permet aux vignerons de produire de grands vins secs, de plus en plus grands, soulignons-le. Vinifiés en Anjou, ou simplement en Vins de Pays, ces vins blancs sublimes qui expriment les terroirs sur lesquels ils sont produits, savent ouvrir un repas et... les échanges, s'accordent à merveille avec certains mets, comme les coquilles Saint-Jacques, ou magnifient certaines viandes élégamment

cuisinées. Mais le Chenin est un **cépage fragile**, que les aléas climatiques malmènent - gel sadique ou canicule tenace par exemple - qui demande beaucoup d'attention, de soins et d'énergie aux vignerons.

Saluons donc la création de cette première rencontre mondiale autour du chenin, certes davantage planté en Afrique du Sud qu'en France, mais très implanté dans notre Val de Loire. Saluons cette **envie de partager la connaissance** de ce formidable cépage afin de mieux l'appréhender encore et de le faire mieux fructifier.

Et profitons des conclusions de ce congrès pour nous former, nous aussi, et ainsi **devenir des ambassadeurs actifs** du Chenin et des vins qu'il permet de produire.

Soyons Fans du chenin ! Quelles que soient ses déclinaisons... les meilleures de préférence !

Nous serons alors davantage "sarmiento conjuncti".

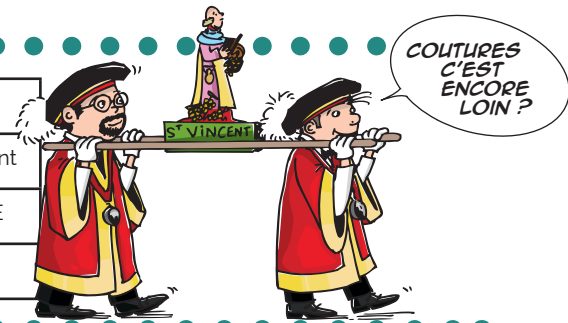


Pierre CESBRON, Grand Maître

CALENDRIER

2

Chapitre de la Saint Vincent	18 - 19 janvier 2020	COUTURES
Assemblée Générale	4 mars 2020	Lieu précisé ultérieurement
Fête des Vins	16 - 17 mai 2020	CHALONNES SUR LOIRE
Chapitre des Vendanges	12 septembre 2020	CHEMILLE EN ANJOU



PRISE DE ROBES : 14 Septembre 2019

Deux confrères chevaliers sont entrés dans le Docte Collège lors du Chapitre des Vendanges.



Philippe THARREAU

Philippe est un homme bien connu des vignerons.

Après avoir été mineur quelques années à Trélazé, il a repris à 21 ans une formation qui le conduisit pendant deux décennies chez Valeo. Depuis 2003, il est le directeur régional de l'entreprise Bourassé. Et à ce titre, il commercialise les bouchons, pour le cidre, en Normandie, et pour le vin en Val de Loire. On comprend qu'il joue un rôle important auprès des vignerons soucieux de la conservation des vins qu'ils mettent en bouteilles. Philippe connaît également bien le vignoble qu'il aime découvrir à vélo ou à VTT, en amateur de cyclisme qu'il a toujours été.

Il aime également le Portugal où il se plaît à emmener les vignerons découvrir la culture du chêne liège pour leur permettre d'appréhender davantage la production du bouchon, ce petit objet tellement précieux pour la conservation du vin. Certains d'entre eux se souviennent bien de virées à la croisées du professionnel et du tourisme.

Egalement fidèle à la confrérie, Philippe sera un excellent ambassadeur des Fins Gousiers, lui qui, comme son confrère Jacques, apprécie beaucoup la convivialité.



Jacques LECOMTE

Né à Rablay sur Layon, où ses parents, tenaient une boucherie, Jacques est le fils de Hubert, qui fut longtemps le porte-bannière de notre Confrérie. On sait combien Hubert aimait le terroir où il avait toujours vécu et les vignerons que son travail de restaurateur - traiteur lui faisait rencontrer.

De formation horticole, après quelques années dans l'entreprise Forgeton, Jacques a créé l'entreprise Fleuranjou qui a cédé la place à VEGEFLORE, toujours installée à Corné. Sous 15 000 m2 de serres, l'entreprise produisait des plantes en pots vendues entre Bordeaux et Paris. Dynamique, Jacques, qui vit aux Ponts de Cé, s'est engagé au service de la profession, au sein du syndicat professionnel qui rassemble les pépiniéristes et horticulteurs, notamment au bureau national. Il s'est également impliqué dans le salon du végétal, qui revient s'installer à Angers en 2020.

C'est la reconnaissance de cette passion pour le végétal et de l'engagement pour une profession et un environnement à défendre que Jacques s'est vu remettre, quelques jours avant de prendre la robe, la médaille d'Officier du mérite Agricole.

Bienvenue à tous les deux dans le Docte Collège !

CHAPITRE DES VENDANGES ET DES DAMES À AUBIGNÉ-SUR-LAYON

N°54

Le 14 septembre 2019

Depuis quelques années, notre Confrérie a pris le parti d'organiser le Chapitre des Vendanges et des Dames en septembre, en un lieu emblématique de l'Anjou.

C'est ainsi que depuis 2012, et successivement, ce Chapitre a été tenu aux Châteaux de La Fresnaye, de Serrant, du Plessis-Macé, de Brissac, de Brézé, du Plessis-Bourré et de Pignerolles.

Cette année, c'est le village d'Aubigné-sur-Layon, classé "Petite cité de caractère" qui a été choisi par notre Confrérie.

Après un accueil des participants au Prieuré, dont l'origine remonte au XII^e siècle, les participants, précédés par la Fanfare de Faye d'Anjou placée sous la baguette de Denis Fallempein, se sont rendus à l'église Saint-Denis afin de découvrir cet édifice et notamment les peintures murales en trompe l'oeil réalisées au XVIII^e siècle par Paolo BARONNI (1705-1709), lesquelles ont été entièrement restaurées en 1895. Cet artiste italien aurait également exécuté une oeuvre à la Basilique Saint-Denis, en région parisienne, vers 1709.

C'est Philippe Lamy, ancien maire d'Aubigné qui, d'une manière détaillée et érudite, a guidé la visite qui a retenu tout particulièrement l'attention des participants.

Puis, Louis Coutillard, Chevalier de notre Confrérie, a présenté l'historique du Château, berceau des ancêtres d'Agrippa d'Aubigné et de Madame de Maintenon, née Françoise d'Aubigné, épouse de Louis XIV.

Cet édifice était à l'origine une forteresse féodale du XI^e siècle à laquelle a été juxtaposé un château construit au XV^e siècle.

Ensuite, le Chapitre d'intronisations a été ouvert dans la Cour du Château par notre Grand Maître. Deux nouveaux Chevaliers ont pris la robe. 8 femmes ont été intronisées parmi lesquelles Gaëlle LIHARD, directrice adjointe de

la fédération Viticole d'Anjou Saumur et Marie-Claude NEDAN, présidente de l'Office de Tourisme de Montmartre. A l'issue de ce Chapitre, Les membres du Docte Collège, les intronisées et les participants se sont retrouvés près de la Fontaine à vin, oeuvre en bronze créée par l'artiste Claudio Parmiggiani, plasticien contemporain italien, originaire d'Emilie-Romagne et associé au mouvement de l'Arte Povera. Ouverte, elle a permis au nombreux participants de déguster, au son de la musique de Faye-d'Anjou, un délicieux "Coteaux du Layon" offert par "Les Enracinés d'Aubigné" (LEA) et d'entonner le traditionnel et chaleureux "Verre en haut, verre en bas", cher à la Confrérie.

Enfin tous se sont dirigés vers le Domaine de Mihoudy pour le déjeuner préparé par Antoine BOUYER et son équipe, déjeuner accompagné par les meilleurs vins du Domaine. Soulignons, une fois encore, l'excellente ambiance rythmée par les Verres en Haut, Verres en bas et autres chansons bachiques !

BOBET	Elisabeth	ANGERS
FREMONDIERE	Brigitte	CHALONNE
CRACIUN	Stéphanie	VAL DU LAYO
LIHARD	Gaëlle	ANGERS
MENORET	Liliane	ST MELAINE /A
NEDAN	Marie-Claude	PARIS
POUPARD	Christel	LYS HAUT LAYON
POUPARD	Johandie	DOUE EN ANJOU



3





CHAPITRE DES VENDANGES ET DES DAMES (SUITE)

Sarmiento
Confructi



Cher Grand Maître, chers membres du Docte Collège, Consoeurs et Confrères, et en particulier nos huit nouvelles Consoeurs, Monsieur le Maire d'Aubigné,

Nous sommes heureux, mon épouse et moi-même, de nous retrouver une fois de plus parmi vous, avec vous,

dans cette si confraternelle et chaleureuse ambiance. La douceur angevine a toujours éveillé des souvenirs nostalgiques, que ce soit sur les bords du Tibre latin pour du Bellay et ses amis de la Pléiade, ou pour nous, sur les bords du Jourdain.

Il y a quatre ans, vous m'avez fait le grand honneur de m'élever à la dignité d'Officier de notre Confrérie, au magnifique château de Brissac. Quoiqu'en dise mon diplôme, c'était sans nul doute plus au titre de l'ancienneté qu'à celui de "la seureté de mon palais". En effet, il y a maintenant 55 ans que, jeune diplomate israélien en poste à Paris, j'ai été intronisé Fin Gousier tout près d'ici, dans les arènes de Doué-la-Fontaine, dans le cadre féérique des Journées de la Rose.

Depuis, mon collier rouge et or, ma tasse d'argent au blason des trois fleurs de lys d'Anjou et mon diplôme encadré nous ont suivis pendant des décennies à travers trois continents. J'ai été votre ambassadeur au Togo en

Afrique de l'ouest, à Hong Kong en Chine, à Prague en Tchécoslovaquie – où j'ai eu un jour le grand plaisir de retrouver un illustre enfant du Layon, Mgr Gérard Defois et enfin à Vienne en Autriche. Et depuis vingt ans que je suis ce que l'on appelle familièrement au Quai d'Orsay "retraité des Postes" (des postes diplomatiques, s'entend), j'ai l'insigne honneur d'être votre ambassadeur - notre ambassadeur - à Jérusalem.

Et il vous incombe, selon les règles de toute bonne administration, de venir en tournée d'inspection voir comment fonctionne votre ambassade en Israël.

Je suis reconnaissant à notre Grand Maître Pierre Cesbron, à notre Vice Grand Maître Dominique Pairochon (dont je salue l'adhésion au club des retraités), à mon excellent ami René Verstraete, pour le lien vivant maintenu avec la Confrérie au fil des ans et des chapitres.

Je tiens également à remercier mon cousin Daniel Simon qui, cette fois encore, a descendu la Loire depuis Beaugency, où il réside, pour nous rejoindre ici et fêter avec nous son récent 90^e anniversaire.

Vous voudrez bien excuser mon manque de cravate, mon écharpe en tient lieu. Je me suis bêtement cassé le petit doigt à la veille de ce voyage, mais je suis heureusement encore capable de faire avec vous verre en haut, verre en bas !

**Yoel Sher, au Domaine de Mihoudy à
Aubigné-sur-Layon, 14.09.2019**

4

Yoel sher

Votre dive bouteille du cru 1933 a été la vedette du dîner du Nouvel An 5780. Un vin doux, ambré, moelleux, véritable nectar, qui a été hautement apprécié et savouré par toute la famille et nos hôtes...

"Nous gardons un souvenir très sympathique du chapitre d'Aubigné et sommes heureux d'avoir pu y participer, en dépit de toutes les difficultés."

"Je vois avec plaisir qu'outre Aubigné, l'appellation Coteaux-du-Layon compte parmi ses 27 communes Nueil, le village natal de Mgr Gérard Defois. Et que "ces vins présentent une bonne garde en bouteille. Les meilleurs millésimes peuvent se garder 20 ans, voire un siècle pour les millésimes exceptionnels." C'était donc un de ces millésimes exceptionnels... Si j'ai arboré le collier de la Confrérie pour la solennité

du moment, le diplôme, lui, est à demeure derrière une vitrine et n'y a pas été placé pour la photo. Il suscite évidemment la curiosité de nos visiteurs. et c'est toujours une bonne occasion d'évoquer nos liens confraternels. Et c'est le siège officiel de l'Ambassade des Fins Gousiers en Terre Sainte, que notre Grand Maître est appelé à venir inspecter, en compagnie de nombreux Confrères et Consoeurs."





PAR LE
DIEU BACCHUS,
PAR L'APÔTRE NOÉ,
PAR SAINT VINCENT SON
DISCIPLE, NOUS, GRAND
MAÎTRE DE LA CONFRÉRIE DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU EN CE
JOUR SOLENNEL, VOUS FAISONS
CHEVALIER DANS CET ORDRE
SUPRÊME AFIN QUE SUR TERRE ET
JUSQU'AU CIEL
VOUS FASSIEZ DU VIN VOTRE
BREUVAGE ÉTERNEL.
O VINUM DIVINUM DELECTUM
DISCIPULOS TUOS
PROTÈGE !



UN PEU D'HISTOIRE !

L'histoire des treilles d'Aubigné sur Layon.

En 1995, les élus et les vignerons de cette commune ont l'idée d'implanter des treilles de cépage "chenin" à l'intérieur du village.

Fidèles aux valeurs d'Aubigné, les treilles représentent l'enracinement, la fidélité, l'ancrage, l'amitié à une terre et aux êtres qui vivent à cet endroit. Pour confirmer l'attachement à ce village et à ses habitants, chaque treille a un parrain ou une marraine. Aubignois, anciens Aubignois, amis d'Aubigné, voisins d'Aubigné, partenaires d'un jour, d'une opération, d'une action, tous les parrains et les marraines ont un point commun, l'attachement à cette commune dans laquelle chacun vit ou a vécu des grands moments. Le Chenin noble cépage de notre moelleux ou Anjou sec sera le lien entre tous.

Pourquoi créer une association ?

Plus de 450 treilles sont enracinées à Aubigné sur Layon, le vignoble implanté sur la commune nécessite un entretien, un suivi technique, et doit être vendangé dans les règles de l'art. C'est pourquoi, les initiateurs de ces plantations ont fait appel à des Aubignois de naissance, des Aubignois de cœur et des passionnés pour créer l'association L.E.A (les Enracinés d'Aubigné), déclarée officiellement depuis le 25 Décembre 2004.

Vocation de l'association L.E.A

"Développer des événements, techniques, pédagogiques ou festifs sur les thèmes du vin et de la gastronomie et particulièrement autour des treilles implantées sur la commune d'Aubigné sur Layon."

Définitions

Parrain ou Marraine : Personne ayant une treille portant son nom et plantée sur la commune d'Aubigné sur Layon.
Enraciné : Homme ou femme qui adhère à l'association, L.E.A "Les Enracinés d'Aubigné"

A retenir : Un parrain ou une marraine n'est pas adhérent (enraciné) d'office, il doit adhérer à l'association.
Un adhérent enraciné n'est pas obligatoirement un parrain ou une marraine.

Adhérer à L'association

Pour devenir adhérent, il suffit d'en faire la demande à l'un des membres fondateurs de l'association. Tout le monde peut adhérer, il suffit de partager les mêmes objectifs. Vouloir participer à l'animation autour de ces treilles.



ALBUM PHOTO

Sarmiento Constructi

Docte collège et introprnisées



Le Docte Collège en défilé



Préparation le vendredi

6



La célèbre fontaine à Lavon



L.E.A et

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° 07 023 736 - SIÈGE SOCIAL 40 RUE PRÉMARTEIN - 72003 LE MANS CEDEX 9 - 414 993 998 RCS LE MANS - 042013.

LERAY SÉCURITÉ

- Détection d'intrusion
- Vidéosurveillance
- Détection d'incendie
- Contrôle d'accès

Installation et maintenance détection d'intrusion & vidéosurveillance*

Dépannage 24h/24 02 41 74 90 10

* Marques délivrées par CNPP (cnpp.com) et AFNOR Certification (marque-nf.com)

8 avenue Jean Robin - 49290 CHALONNES SUR LOIRE

RS RELAIS - SÉCURITÉ

TÉLÉSURVEILLANCE

Interventions 24h/24 02 41 44 30 30

AUT-049-2112-11-12-20130356334 - 49000 ANGERS

L'Harmonie de Faye d'Anjou toujours aussi dynamique !



Le Docte Collège en chœur



Philippe LAMY et Chantal COUTILLARD, deux condisciples aubignois



Accueil au Prieuré



Verre en haut



Les Aubignois au micro



Remerciements



Les Fins Gousiers



Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNE
INGÉNIERIE DE CAVE
CÉNOLOGIE VIGNE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGENIERIE
CAPABILITE INNOVATION CENOLOGIE
MATIEREL VIGNE SERVICE
DE TRADITION
VIGNE DE CAVE F
VICE VIGN
CONNELLE
INGENIERIE
CENOLOGIE 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



60^e ANNIVERSAIRE FÊTE DES VINS D'ANJOU SAUMUR

SARMENTO
CONJUGTI



8 Le comité d'organisation de Chalonnes sur Loire ne fait décidément rien comme tout le monde. Il réussit chaque année à faire de **la fête des vins d'Anjou Saumur** un véritable lieu de rencontre et de lien social. C'est un moment privilégié qui facilite la proximité entre vignerons et amateurs de grands vins dans un monde où les modes de distribution les séparent très souvent. Cette manifestation permet à **des milliers de visiteurs** durant deux jours de découvrir le dernier millésime, de comprendre les effets d'une nature capricieuse et de percevoir la place de la production viticole dans l'histoire d'une région.

Rude à ébranler ce comité ! Malgré les vents parfois contraires, à 60 reprises, il a su se renouveler et s'attacher les soutiens et la considération indispensables pour dépasser les aléas.

Pour le **60^e anniversaire** les organisateurs rêvaient d'une édition exceptionnelle et ils ont de quoi être satisfaits. Une très imposante présence des confréries a donné le ton à l'inauguration ponctuée d'un chapitre qui a permis à 28 postulants de devenir chevaliers des Fins Gousiers. Impressionnant aussi **ce grand rassemblement de producteurs de rosé** venus offrir une bouteille de leur domaine au stand de découverte de ces merveilleux nectars. **Une bouteille géante** a été créée pour l'évènement. Elle portera le nom de baptême proposé par notre grand maître : "La chalonnaise"

La percée du tonneau par le président des Rosés a ravi le public comme le mariage de ce vin délicieux de Loire avec le Saumon apporté spécialement d'Irlande par notre confrère Graham Roberts de Connemara Smokehouse. Durant les deux jours les amateurs de grands vins ont pu avec le verre Collector du soixantenaire et le

chapeau des rosés découvrir les vins d'Anjou-Saumur. Pour encourager les ventes, le comité proposait un concept bien appréciable "l'Anjou Drive" destiné à faciliter l'embarquement des achats dans les voitures.

Avec la randonnée du Père nectar qui a fait découvrir les paysages viticoles, le feu d'artifice, le **spectacle historique** animé par 59 figurants, **la batellerie de Loire...** et les stands de restauration, il y en avait pour tout le monde. Et le public ne s'y est pas trompé et même le temps plutôt menaçant n'a pas réussi à freiner les ardeurs. Les records sont faits pour être battus et ce fut le cas. Les sardinières de St Gilles ont dû fermer leur stand le dimanche à midi et le repas officiel du samedi a marqué les esprits... par un surprenant déroulé !

C'est sûr, l'édition du soixantenaire se voulait unique et là les organisateurs ont réussi leur pari. C'est une belle récompense et un bel hommage pour toutes celles et ceux qui ont participé à un titre ou un autre à ces 60 ans d'histoire de la fête des vins de Chalonnes sur Loire.

La prochaine édition aura lieu les **17 et 18 mai 2020**.



Durant le chapitre, dégustation des délégations
Croates et Slovènes.



CONGRÈS INTERNATIONAL DU CHENIN • • • • •



Le premier Congrès international du Chenin, initié par l'Académie du Chenin dont la présidente est madame Evelyne de Pontbriand à la tête du Domaine du Closel à Savennières, s'est tenu les premiers jours du mois de juillet et a rassemblé de nombreuses personnalités autour d'un cépage que nous connaissons bien en Anjou et dans le Val de Loire. Mais le connaissons-nous si bien ? C'est à cette question toute basique que le Congrès a tenté de répondre. Au terme du Congrès, notre Confrérie et celle des Chevaliers du Sacavin se sont associées pour attribuer le diplôme d'Ambassadeur du Chenin à trois personnalités reconnues pour leur compétence et leur apport à la connaissance d'un cépage qui mérite toutes les attentions. Notre consœur, Liliane Duseaux, membres du Docte Collège, y était présente parmi d'autres Fins Gousiers.

"J'ai eu le plaisir de participer au Congrès sur le Chenin en juillet dernier. Quelle fierté de voir Angers devenir la capitale mondiale du Chenin pour l'occasion ! Des congressistes venus du monde entier, en nombre d'Afrique du Sud, ont assisté aux conférences sur les techniques viticoles, sur la commercialisation, sur les changements climatiques et leur influence sur la viticulture... Les congressistes ont découvert nos paysages lors d'excursions vers le vignoble (Savennières, Quart de Chaume, Saumur) et sur nos bateaux de Loire. Ils ont pu apprécier nos Chenins dans leur diversité et leur plénitude. Plus de 250 vins issus du cépage chenin du monde entier étaient proposés en dégustation professionnelle. Je ne vous cache pas mon trouble de déguster en juillet un chenin du millésime 2019 d'Afrique du Sud: hémisphère, hémisphère...! De belles rencontres, de belles découvertes lors de ce congrès ! Rendez-vous en 2021 en Afrique du Sud pour la deuxième édition du Congrès !"

Liliane Duseaux



CONFRAIRIE DE SAINT VINCENT À LILLE



ACCUEIL DE LA CONFRAIRIE DE SAINT VINCENT (LILLE) LES 28 ET 29 SEPTEMBRE.

Les Fins Gousiers connaissent bien la Confrairie de St Vincent (On écrit bien Confrairie en écho à l'ancienne écriture du nom). Ils ont participé à deux reprises à leur grand Chapitre de novembre, en 2006 puis en 2017. Les anciens numéros de la Lettre relatent ces déplacements dans les Hauts de France et l'accueil très chaleureux de nos confraires.

Cette fois, c'est une délégation de 27 personnes, qui s'est déplacée en Anjou. D'abord accueillis au Domaine de la Petite Roche à Trémont, le samedi matin, les confraires ont rejoint le Musée de la Vigne et du Vin à Saint-Lambert du Lattay, pour un déjeuner préparé par Antoine BOUYER et accompagné par plusieurs vins offerts par notre Confrérie. Une visite du Musée de la Vigne et du Vin, assurée par notre Grand Maître, ancien président du Musée, a permis de donner une touche culturelle à ce week-end œnotouristique. Au cours de l'après-midi, ils ont été reçus au Domaine Cady, à Saint-Aubin de Luigné.

C'est au restaurant Le Favre d'Anne qu'ils dînèrent à Angers.

Le lendemain matin, ils se rendirent au Château de Brossay, à Cléré, où la famille Deffois reçut les visiteurs de plus en plus intéressés par les Vins d'Anjou. Un buffet organisé sur place conclut la matinée.

Saluons l'accueil des vignerons qui ont su recevoir nos amis du nord de la France que nous retrouverons avec plaisir lors d'une autre rencontre.

Petite précision : les soutes du car étaient bien chargées de caisses de bouteilles pour le retour.



Ah, cette douceur angevine ; nous l'avons tous appréciée lors de notre séjour fin septembre.

Elle était certes climatique, mais aussi dans l'accueil qui nous a été réservé par les membres de la Confrérie des Fins Gousiers.

Emmenés de main de maître par Pierre Cesbron, nous avons eu la chance d'être accompagnés tout au long de ces deux jours par des Confrères qui n'ont pas hésité un seul instant à nous faire découvrir les paysages angevins, à nous parler de leurs vignes et même de leur source d'eau ferrugineuse.

Nous étions venus pour faire un "pèlerinage" œnologique et nous n'avons pas été déçus.

Nous avons eu affaire à des gens passionnés par leur métier. Dépendants de la nature, ils doivent faire preuve de beaucoup d'obstination pour arriver à leur but : produire un excellent vin qui plaira aux gourmets du vin.

De terre en terre, de coteaux en coteaux, nos amis vignerons nous ont montré toutes les ressources qu'ils pouvaient tirer du cépage chenin et quel cépage mes amis !

Du sec au moelleux en passant par le pétillant, le demi-sec et le doux, toutes les facettes du chenin sont mises en exergue.

Les rouges sont plus soyeux, charmeurs, et se forgent un caractère avec les années.

Parlons aussi de cette visite au Musée de la Vigne et du Vin bien orchestrée par Pierre Cesbron qui a su retenir toute l'attention de son auditoire qui venait de terminer un excellent déjeuner.

Tout à une fin, les deux confréries se sont dit "au revoir" le dimanche après-midi, se promettant de se retrouver lors d'une prochaine vendange.

Merci à vous tous, Confrères des Fins Gousiers.

**Le Grand Maître
Confrairie St Vincent.**

TEMPO VIGNES

Chaque année les vignerons indépendants se donnent rendez-vous au château d'Angers pour proposer aux touristes et angevins présents au début de juillet de découvrir les vins d'Anjou. Nous y étions pour apporter notre soutien à cette belle manifestation inaugurée sous un soleil estival.

C'est une belle manifestation qui a pris sa place dans le paysage estival de la Ville d'Angers. Organisée par le Syndicat des Vignerons Indépendants d'Anjou Saumur, elle réunit le 6 juillet dernier une trentaine de vignerons qui profitent du lieu, au pied du Château d'Angers, pour faire découvrir leurs vins et échanger avec le public de plus en plus nombreux et de plus en plus jeune. Une délégation de notre confrérie était présente au

moment des discours officiels pour marquer son intérêt aux actions viticoles menées à Angers en direction du grand public.

FÊTE DE LA RILLAUDÉE

Le 7 juillet dernier, plusieurs membres de notre Confrérie, participaient au traditionnel Grand défilé des confréries venues de toute la France, au départ du Château de Brissac jusqu'à la Place du Champ de Foire, à l'occasion de la 49^e Rillaudée.

Au cours du chapitre, de nombreuses personnes furent intronisées dans une ambiance conviviale que se plaisent à entretenir nos amis de la Confrérie des Rillauds et Grands Vins de Brissac.



CHAPITRE DES SACAVINS, Pierre CASSIN, intronisé

Au nom de toute la Confrérie des Chevaliers du Sacavin, je tiens à vous remercier, ainsi que vos amis pour votre participation à notre traditionnel Chapitre des Vendanges aux Greniers St Jean.

Grâce à vous, notre soirée fut très réussie avec plus de 200 participants. C'est avec plaisir que nous avons intronisé le Grand Epistolier et également Trésorier de la Confrérie des Fins Gousiers, Pierre Cassin.

En espérant que vous viendrez à nouveau soutenir notre belle confrérie, recevez chers confrères et amis, mes sincères et confraternelles salutations.

La Grand Maître des Sacavins, Laure Pertus

IN MEMORIAM



Henri Rochais nous a quittés alors que les vendanges touchaient à leur fin.

Originaire de Champ sur Layon, où son père était également vigneron, Henri avait acquis le domaine de Plaisance, situé sur la butte de Chaume, en 1960, à Rochefort sur Loire, un domaine qu'il développa, avec son épouse, notamment en le replantant, et que son fils Guy a repris quelques décennies plus tard.

C'est donc tout naturellement que Henri fut intronisé dans la Confrérie des Fins Gousiers puis sollicité, par ses amis vignerons, pour entrer dans le Docte Collège. Homme d'un terroir, figure locale, peu bavard, l'œil cependant, malicieux, il aimait retrouver ses amis Fins Gousiers et participer aux différentes manifestations. Sa santé ne lui permettait plus, depuis quelques années, d'être présent.

Une délégation du Docte Collège représentait la Confrérie lors de ses obsèques qui eurent lieu le 17 octobre à Champ sur Layon.



Colette HOYEAU, dont le beau-frère avait été l'un des membres fondateurs de notre confrérie, n'avait jamais voulu être intronisée mais elle avait, pendant de très nombreuses années, travaillé dans l'ombre et de façon très discrète, pour la Confrérie. C'est elle qui

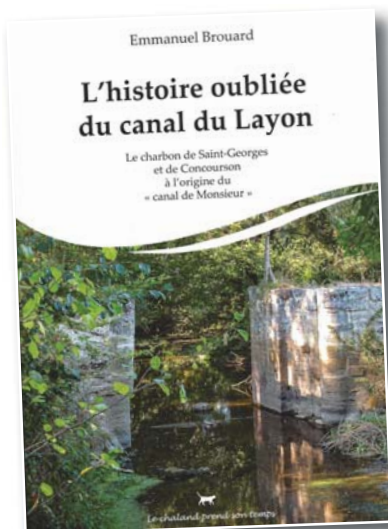
confectionnait les colliers des chevaliers. Ce sont donc plusieurs centaines de colliers jaunes et rouges qu'elle a ainsi cousus pour le plaisir des nouveaux intronisés et des membres du Docte Collège. Elle est brutalement décédée le 25 octobre dernier et a été inhumée le 29 octobre à Vihiers. Qu'elle soit remerciée pour sa disponibilité et ses compétences mises au service de notre Confrérie.



Sarmento Conjecti

DEUX OUVRAGES SUR LA VALLÉE DU LAYON

Différents certes mais complémentaires



"L'HISTOIRE OUBLIÉE DU CANAL DU LAYON"

Emmanuel Brouard reprend dans cet ouvrage les principaux éléments de son travail de recherche en histoire pour mieux faire connaître un aspect quelque peu oublié ou souvent "imaginé" du Layon et du "canal de Monsieur". Il permet de remettre au clair ce fragment de l'histoire de l'Anjou où le charbon et son transport joua un rôle important même s'il fut très limité dans le temps.

Sans doute y a-t-il là des éléments du patrimoine qu'il conviendrait de restaurer, de refaire vivre pour mieux comprendre la vallée du Layon et son environnement.



"LES COTEAUX DU LAYON"

Petit opuscule par le format mais contenu riche, varié et illustré de photos évocatrices.

Jean Bellard, bien connu dans le milieu viticole angevin, que nous avons intronisé chez les Fins Gousiers à Nueil-sur-Layon, permet à chacun, par cet écrit, de mieux connaître et savourer le Layon, ses paysages et ses vins, sans oublier les mets qui vont avec. Le vin rime avec la convivialité. Jean Bellard nous invite à découvrir, redécouvrir ce terroir de l'Anjou qui a vu naître notre Confrérie.



Mieux s'équiper,
c'est la clé du succès !



Bucher Vaslin
49290 Chalonnes sur Loire - Tél. 02 41 74 50 50
www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

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.

Sarmento conjecti,
lettre bi-annuelle, est éditée par l'Association des Fins Gousiers d'Anjou.
Siège Social : Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou,
Place des Vignerons, Saint-Lambert-du-Lattay, 49750 Val du Layon
Directeur de la publication : Pierre Cesbron - **Coordinateur :** Pierre Cassin
Mise en page : Lignes3d - 02.41.78.60.24. Dessins : Yann le Goac
Imprimé sur papier FSC.

DÉPARTEMENT DE MAINE-ET-LOIRE
anjou

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE