

Juin
2020

La lettre
d'informations
N°55

SARMENTO CONNECTÉ

* Liés par le sarment



Les vignerons de Coutures et
le Thoureil pour la Saint Vincent

SOMMAIRE

P2

Edito du Grand Maître :
Drôle de période

P10

Intronisation à
la médiathèque

P13

Les 800 ans du
Domaine de Bois
Brinçon.

P3à7

Saint Vincent
à Coutures et
Le Thoureil

P12

Le salon de l'agriculture

P16

Les recettes
de nos confrères





DRÔLE DE PÉRIODE

D'une "gripette", dont beaucoup parlaient avec une certaine mise à distance ironique, au confinement qui a imposé la distanciation sociale et autres gestes barrières, le COVID 19 s'est révélé comme un puissant déstabilisateur, laissant sur la touche des personnes malades et d'autres trop rapidement emportées.

Nous avons ainsi vécu **une période inédite** qui a mis entre parenthèses toute la vie sociale, économique, culturelle et touristique. Et la litanie des événements annulés est allée croissante de semaines en semaines... l'opération "Anjou sur Seine" prévue à Paris en avril, la Fête des Vins à Chalonnes sur Loire, pour n'en citer que deux qui nous concernaient.

Alors, que faire, quand on est confrères, qui plus est Fins Gousiers ?

D'abord, réaliser, non sans humour, qu'en temps de confinement il est bon **d'avoir une cave** pour... se faire plaisir et... garder le moral ! Ensuite, **se montrer solidaire** des vignerons dont nous aimons le travail et les productions, ce deuxième constat nous ramenant au premier...

Et puis, **promouvoir le territoire viticole** auquel nous sommes attachés... Inviter nos amis éloignés et les amis de nos amis à venir le découvrir, les inciter à profiter des nombreux hébergements touristiques qui existent dans le vignoble pour organiser quelques jours

d'immersion active en Anjou, leur donner des adresses d'amis vignerons pour aller déguster et faire le plein en leur rappelant ce postulat qu'en cas de confinement il vaut mieux avoir du vin d'Anjou dans sa cave ! En un mot, **promouvoir l'Anjou** comme une destination accueillante.

Enfin, prendre du recul et **contempler** la vigne qui pousse et qui, entre une chaleur précoce, des excès de pluie à certains moments, du froid menaçant à d'autre, mais par-dessus un soleil durable, la vigne qui, entre tous ces aléas météorologiques, croît et s'élance vers le soleil, promettant une récolte précoce et donc un très beau millésime, même s'il ne faut jurer de rien.

Sans doute faut-il aussi que l'homme **se rappelle** qu'en jouant avec le feu, il allume des incendies qui peuvent aussi l'emporter.

Autour d'une bonne bouteille de vin d'Anjou, à bonne distance, on peut discuter de cela et... du reste !

Pierre Cesbron, Grand Maître



ERRATUM

PAGE 2 DE LA LETTRE N° 54

Les photos des deux nouveaux membres du Docte Collège avaient été inversées.

Réparons notre erreur avec toutes nos excuses auprès des intéressés !

- Jacques Lecomte (photo attribuée dans la dernière lettre à Philippe Tharreau)
- Philippe Tharreau (photo attribuée dans la dernière lettre à Jacques Lecomte).



Philippe Tharreau



Jacques Lecomte



UNE SAINT VINCENT LUMINEUSE



Clôture des chapitres du dimanche

« Lumineuse » est le terme qui nous est venu quand nous avons cherché à qualifier la dernière Saint Vincent, vécue à COUTURES et au THOUREIL.

Lumineuse en effet par le **soleil** qui a éclairé tout le week-end, nous permettant même de rester dehors lors de la visite de la première cave, au Domaine Escogriffe.

Lumineuse par le **sourire, les sourires**, des vignerons de Coutures et du Thoureil, ainsi que les membres de leurs familles et des amis, qui nous ont chaleureusement accueillis, dans leurs caves et qui ont été présents et disponibles tout au long du week-end.

Lumineuse par l'**ambiance festive** qui, comme dans les Saint Vincent précédentes, s'est manifestée tout au long des deux jours, autour des nombreuses cuvées qui nous ont été proposées.

Lumineuse **tout le dimanche matin**, dans cette matinée à la fois intime et familiale tout autant que solennelle, nous conduisant du petit déjeuner copieux

à l'église puis au chapitre d'intronisations dans la salle communale presque bondée.

Lumineuse enfin pour les **310 personnes présentes** aux Greniers Saint-Jean lors du déjeuner et de la soirée dansante animée par l'Orchestre Maestro.

Oui, il y a eu de la lumière tout au long de ce week-end comme une **énergie positive à partager**, sur un terroir de calcaire que nous avons eu plaisir à découvrir.

MERCI à tous les **vignerons fortement mobilisés**, encouragés à l'origine du projet par notre confrère Daniel Belin. Qu'ils conservent, malgré les secousses du temps, la passion qui les anime. MERCI aux élus présents, et à Madame le Maire délégué, de leur soutien.

MERCI enfin à tous ceux qui, au sein de la Confrérie, se sont mobilisés pour préparer cet événement, en lien avec les communes organisatrices, cette année COUTURES et LE THOUREIL associés.

Pierre Cesbron, Grand Maître.

18 et 19 janvier, Coutures, sur l'initiative des vignerons et vignerons de Coutures et du Thoureil, accueillait la Confrérie des Fins Gousiers pour honorer Saint Vincent, leur patron. Superbe animation, défilé des confréries haut en couleurs : le village rayonnait ! Même le soleil était au rendez-vous.

Merci aux organisateurs, à la Confrérie des Fins Gousiers et à toutes les autres confréries pour ce week-end festif

**M.A Ménini
Maire déléguée**



**Marie-Agnès Ménini-Munier,
Maire déléguée de Coutures**



**Monique Rak,
Adjointe à la culture**



- Merci encore pour ce bel hommage rendu à Théodora et à la famille Lefort.
- Tous nos remerciements aux membres du Docte Collège.
- Encore un beau week-end de Saint Vincent.
- Vivement l'an prochain.

Véronique Lefort

- J'avoue que je connaissais un peu les desseins après avoir assisté à celle de Marie-Claude, mais voilà, quand on est au centre, on est pris comme dans une **SPIRALE** :
- **S** comme **Sympathique**, pour l'accueil qui nous a été réservé à la fois par nos marraines et parrains ainsi que tous les gentils organisateurs,
- **P** comme **Participants** qui ont tous vécu à leur manière cette belle intronisation et se sont soutenus pendant ces deux jours,
- **I** comme **Intronisation**, ce moment particulier pendant lequel, on entend un résumé de sa propre histoire, qui, pour ma part a été très travaillée par son orateur, puis nous alignons quelques mots et nous buvons, buvons et buvons encore,
- **R** comme **Rares** moments avec des passionnés passionnants qui nous ont fait partager leurs métiers,
- **A** comme **Artistes** qui élèvent leurs créations avec des styles qui leur sont personnels,
- **L** comme **Liège**, cette noble matière qui conserve et protège ces vins, résultat d'un travail acharné, bien que certains aient de nouvelles techniques,
- **E** comme **Échanges** qui s'en sont suivis dans un très beau grenier à sel avec tous ces Fins Gousiers que nous ne pourrions jamais assez remercier de nous avoir fait vivre de tels moments.
- Voilà ce qui me paraît résumer pour moi ces 2 jours intenses.

Xavier CASTEX

Intronisés Saint Vincent

Berthelot	Frederic	Avrillé
Besnier	Benjamin	Angers
Bineau	Loïc	Lys-Haut-Layon
Boll	Friedhelm	Bonn - Allemagne
Bouée	Anne-Marie	Bellevigne en Layon
Calvez	Ludovic	Les Trois Moutiers
Castex	Xavier	Paris
Chételat	Pierre	Delémont - Suisse
Choquet	Patrick	Falaën - Belgique
Dagoneau	Jean-Michel	Gennes sur Glaise
Garcia	Philippe	Le Taillan-Médoc
Giraudet	Mathilde	Brissac Loire Aubance
Gloux	Gilles	Bouchemaine
Godfroid	Michel	Mornimont - Belgique
Godineau	Patrice	Brissac Loire Aubance
Herault	Benoist	Brissac Loire Aubance
Juilland	Daniel	Sarzens - Suisse
Lefort	Théodora	Bellevigne en Layon
Legagneux	Diane	Brissac Loire Aubance
Menini-Munier	Marie-Agnès	Brissac Loire Aubance
Paquereau	Guy	Vertou
Poupée	Clément	Angers
Queru	Cécile	Cerans-Foulletourte
Rak	Monique	Brissac Loire Aubance

4 ASSOCIATION VIGNERONNE LE THOUREIL COUTURES CRÉÉE POUR L'ÉDITION 2020 DE LA SAINT VINCENT !



Voici plus d'un an que nous avons consciencieusement préparé la saint Vincent des Fins Gousiers d'Anjou, et cette chouette aventure s'est définitivement achevée avec notre soirée remerciements sponsors et bénévoles !

Une année à apprendre à se connaître, à travailler ensemble, à avancer ensemble, à créer ensemble ce weekend festif !

Alors si nous devons retenir une chose, c'est que la Saint Vincent aura eu le mérite de créer un lien fort et indéfectible entre nous tous, les vignerons : Domaine Escogriffe, Domaine de Bois-Mozé, Domaine

de Tartifume, Domaine Viticole Chouteau, Antoine Pouponneau, Adrien Gagneux, Sylvain Martinez de Coutures et du Thoureil !

Merci d'avoir été si nombreux à nous suivre, à nous soutenir, à avoir cru en cette association !

Une nouvelle page facebook a été créée car l'association perdurera !

Vive les vins d'Anjou, Vive la Saint Vincent !

Vignerons du Thoureil-Coutures :
<https://www.facebook.com/saintvincent2020/>

Saint Vincent en bonne place près de l'autel pendant la lecture du Grand Maître



Défilé dans Coutures



Verre en haut aux greniers Saint Jean



Le Grand Maître des Li Crochon devient Fin Gousier



Boll Friedhelm, ami allemand du Château de Passavant



Sortie de l'église



Une impétrante vigneronne servie par un vigneron



Test pour les impétrants



la foule se presse en cave



Anita, Cathy et Audrey, les maîtres d'oeuvre du dimanche



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.

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
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

Votre partenaire vous accompagne
LVD
CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES
CONSEIL PACKAGING VIGNERONNAGE DE TRADITION
INGÉNIERIE DE CAVE VITICULTURE DE CAVE F
ŒNOLOGIE VIGNE INNOVATION VIGNONNAGE VIGN
MÉTHODE TRADITIONNELLE VIGNONNAGE VIGN
PACKAGING INGENIERIE VIGNONNAGE VIGN
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE VIGNONNAGE VIGN
MATÉRIEL VIGNE SERVICE VIGNONNAGE VIGN
www.linebiotech.fr ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet
Tél. : 02 41 79 74 20 - Fax. 02 41 79 74 29 www.lvvd.fr

Bourrassé
Créateur de solutions de bouchage en Liège



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2020



PRÉSENCE DE NOTRE CONFRÉRIE

N°55

DERNIER RASSEMBLEMENT... AVANT CONFINEMENT !

Conformément à nos statuts, les membres de la confrérie ont été invités à se réunir en assemblée générale le 4 mars 2020 salle Jean de Pontoise à Saint Aubin de Luigné au cœur du vignoble.

Après un mot d'accueil du Grand Maître, le grand Epistolier Roger Maingot s'est chargé de faire l'état des activités 2019. Le bureau s'est réuni à 7 reprises autour du Grand Maître pour administrer votre association.

Le Docte Collège, instance décisionnelle, s'est retrouvé les 4 juin et 4 décembre pour valider les orientations préparées par le bureau et les choix exposés par les commissions. Ces deux conseils d'administration ont aussi eu pour objet de vous préparer les deux grands chapitres de l'année : La Saint Vincent et le Chapitre des Vendanges.

2019 est un bon cru en matière de sorties. Votre confrérie a animé 14 événements et le Docte Collège a répondu à 7 invitations officielles de confréries dont un déplacement en Belgique chez nos amis du "Li Crochon".

Dans son rapport moral le Grand Maître a tout d'abord souhaité la bienvenue aux deux nouveaux membres du Docte Collège accueillis lors du chapitre des vendanges : Philippe THARREAU et Jacques LECOMTE. 2019 est aussi un bon cru sur le plan des intronisations

puisque la confrérie a accueilli 78 nouveaux Chevaliers dans ses rangs au cours de l'année.

Les manifestations emblématiques ont été des succès. La Saint Vincent à Trémont a permis de faire découvrir à plusieurs centaines de participants des caves exceptionnelles et de partager aussi une confraternité entre vigneron locaux remarquables.

Le soleil était au rendez-vous du chapitre des vendanges qui s'est déroulé à Aubigné sur Layon et le charme des Dames intronisées dans ce cadre pittoresque a ravi de plaisir tous les participants.

L'Irlande reste une destination prisée. La confrérie s'y est rendue à 2 reprises en 2019. En février tout d'abord pour y tenir deux chapitres dans les hôtels étoilés de RENEVYLE House et de BREAFFY House situés pour le premier dans le Connemara et le Mayo pour le second. En juin, des confrères se sont rendus à Athenry pour participer à la fête des saveurs à l'invitation de son responsable et membre de la confrérie Liam Heneghan et notre confrère officier Alan Farrel. Deux occasions qui ont permis de faire la promotion des vins d'Anjou. Plusieurs vigneron ont fait le déplacement pour présenter leurs vins. Des opérations qui ont aussi contribué à développer les ventes et la création d'une structure dédiée.

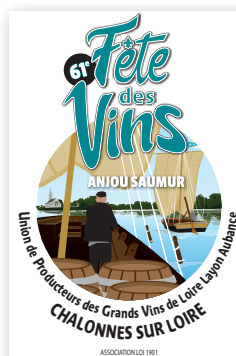
LES FINS GOUSIERS MEMBRES DE LA FICB

Notre confrérie est membre de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques et renouvelle chaque année son adhésion. Notre Grand Dignitaire, Antoine Renouard y est notre Ambassadeur permanent et était présent à l'assemblée générale qui s'est déroulée à Paris le 22 février dernier, accompagné de Dominique Pairochon, Vice-grand Maître de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou.

Le congrès 2020 devait se dérouler début juin à Alba en Italie et rassembler plus de 200 membres de confréries venus du monde entier. Il a été reporté pour raison de pandémie.



Antoine Renouard parmi les représentants du monde entier à l'écoute du Président de la FICB Alan Bryden.



LA FÊTE DES VINS 2020 ANNULÉE POUR CAUSE DE CORONAVIRUS

Le comité a voulu y croire jusqu'au bout et partager l'espoir aussi longtemps que cela était permis avec nos vigneron, la Fédération Viticole Anjou Saumur, nos partenaires, la confrérie des Fins Gousiers, les équipes de figurants, de bateliers et de bénévoles. Dans son discours du 13 avril, le Président de la République Emmanuel Macron a affirmé qu'il n'y aurait pas de festivals « avant au moins mi-juillet », mettant fin à toute perspective de réaliser l'édition 2020 les 16 et 17 mai. C'est la

première fois, depuis sa création en 1960, que le conseil d'administration de l'UPGV* est contraint d'annuler cette manifestation Chalonnaise dédiée à la promotion des vins d'Anjou. La situation s'est imposée. Le comité va œuvrer désormais à préserver la mobilisation et écrire l'avenir de la Fête des Vins d'Anjou-Saumur. Le comité vous donne d'ores et déjà rendez-vous le 3^e samedi de mai et le dimanche qui suit, soit les 15 et 16 mai 2021.

*Union de Producteurs de Grands Vins association loi 1901

<https://www.fetedesvins-anjou.com/>

L'IRLANDE : UN PROJET QUI SE DÉVELOPPE ET S'ENRACINE

Depuis la grande "échappée belle" réalisée à l'automne 2012 dans le comté de Galway, notre confrérie a multiplié les occasions de contacts avec l'Irlande. C'est même devenu presque une tradition qu'elle s'y rende chaque année pour participer à de grands événements et y faire la promotion des vins d'Anjou. Il faut dire que cet attachement tient aussi aux relations bien ancrées et aux échanges qui se sont institués entre ce pays où la bière est reine et la fête des vins d'Anjou. Cette relation économique se traduit par la présence d'un village des saveurs Irlandaises à Chalonnes sur Loire en marge du village des vigneron chaque année et à des actions de promotion de nos vins en retour.

Aujourd'hui l'Irlande est devenue le premier pays européen après la France en nombre de chevaliers des Fins Gousiers. Pas moins de 2 ambassadeurs ont été intronisés, la consule Honoraire de France à Galway, Catherine Gagneux, et la représentante des français, Marie Hélène Poudevigne.

Il manquait une structure pour permettre à nos amis d'acheter des vins d'Anjou et permettre à nos vigneron de satisfaire un marché difficile à atteindre individuellement. C'est chose faite aujourd'hui.



Le GIE Anjou Wine Export est créé et sa plateforme de vente anjouwinefestival.com est en ligne.

Désormais, il est possible depuis l'Irlande de passer sa commande et de panacher ses achats auprès de plusieurs vigneron. La Confrérie est depuis le départ partie prenante dans ce projet qui doit aussi son succès aux efforts de deux membres du docte collège Dominique Pairochon et Pierre Abellard et à l'aide précieuse de notre consœur Catherine Gagneux.



Le Grand Maître en action !



Le grand maître est revenu sur les chapitres privés qui se sont tenus au cours de l'année.

« Des manifestations qui donnent de la visibilité à notre Confrérie, qui l'ancrent dans le territoire et contribuent à donner de la couleur et du dynamisme aux événements » a-t-il précisé.

Il s'est ensuite félicité des relations développées avec les confréries locales, régionales et même internationales à travers les participations du docte collège.

Une occasion qu'il a saisie pour remercier tous les membres pour leur implication tout au long de l'année. Des ateliers ont été organisés en fin d'année. Ils ont permis d'identifier les besoins et attentes exprimés. Ces travaux ont permis entre-autre de faire évoluer nos outils de communication.

Avant de conclure le grand Maître a présenté le planning des sorties à venir. Mais il ne savait pas à ce moment-là qu'un méchant virus viendrait compromettre toute velléité de sortie !

La parole est ensuite donnée au Grand Argentier Pierre Cassin qui a présenté en détail des comptes équilibrés mariant dynamisme d'activité, bonne et saine gestion. Avant de clore l'assemblée générale une rétrospective en image est projetée par Christian notre Grand Chambrier (camerarius en latin)... le photographe officiel ! La soirée s'est ensuite poursuivie autour d'un dîner savamment préparé, accompagné de vins choisis et présentés à la dégustation par nos vigneron.





CHAPITRE EXCEPTIONNEL À LA MÉDIATHÈQUE À ANGERS

"**Chapitre exceptionnel**" au sens littéral du terme en ce jeudi 12 décembre 2019 à la Médiathèque municipale Toussaint à Angers.

"**Chapitre extraordinaire**" également, tant il sortait de l'ordinaire. En effet, il réunissait une poétesse japonaise éprise de gastronomie, une délégation de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou emmenée par son Grand Maître, des Confrères-Vignerons, des fromagers angevins et un public d'amateurs de littérature.

Mais pourquoi, une telle rencontre ?

La Maison Internationale des Ecritures et des Littératures (MIEL), présidée par Alain Chiron, dont le siège est situé à Villévêque, organise régulièrement des "Rencontres littéraires", accueille auteurs et artistes,

organise ateliers d'écriture, expositions, café poétique, résidences d'auteurs...

Dans le cadre des "Rencontres littéraires", un partenariat a été mis en place avec la Médiathèque précitée.

Ryoko Sekiguchi, poétesse japonaise a été pressentie afin d'animer une soirée. Comme elle a axé son travail d'écriture sur la gastronomie, l'idée est venue, collectivement, d'organiser une soirée en trois temps :

- un moment de lecture commentée de poèmes par l'auteur et des questions/réponses,
- un Chapitre d'intronisation dans la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou,
- une dégustation de vins et de fromages d'Anjou.

Je garde un excellent souvenir de cette soirée, car ce fut pour moi l'occasion de rencontrer enfin Ryoko Sekiguchi avec qui j'avais déjà longuement échangé et qui considère mes légumes comme l'illustration de son livre Nagori.

Son intronisation fut pour moi le début d'un beau moment, car elle m'a permis de rencontrer des gens passionnés, comme moi, par leur terroir et j'ai pu, une fois encore, croiser la richesse et la diversité des produits qui y sont issus.

Le goût est pour moi un enjeu primordial pour notre avenir et j'ai découvert ce soir-là une complexité aromatique dans le vin qui m'était encore inconnue.

Hélène Reglain, Maraîchère à "La Ferme d'Artaud"
Invitée par Ryoko Sekiguchi

Pour la bibliothèque qui accueillait cette soirée en partenariat, ce fut une très belle réussite. Tout le monde s'est investi dans ce rendez-vous, un peu nouveau, qui croisait les genres. Notre auteure, pétillante, a su allier sans cesse, le verbe et les sens, mettre à l'honneur les saisons et les mets associés, toujours avec cette petite pointe d'humour et beaucoup d'aisance, et dans cette jolie langue, poétique et particulière, qui n'appartient qu'à elle. Les partenaires ont eux aussi parlé un même langage : celui de la convivialité et du plaisir d'accueillir ensemble un public conquis ! Ce ressenti est partagé et tout le monde, l'équipe comme le public, a été conquis ! Une belle alchimie effectivement avec Ryoko qui a parfaitement joué le jeu et a beaucoup aimé l'exercice. Encore merci aussi pour votre investissement et votre présence chaleureuse. Cordialement.

Pascale Boucault, responsable de l'action culturelle de la communication de la Médiathèque

"Saveur et partage..." : associer ces deux mots sous le vocable poétique, y ajouter une bonne dose confraternelle de Fins Gousiers d'Anjou et une chaleureuse poignée de bénévoles des bibliothèques d'Angers (ne pas lésiner sur les quantités), et laisser l'alchimie opérer... !

Enfin, déguster les reflets d'or apparus dans nos verres, au son des propos lumineux de Ryoko SEKIGUCHI. La Maison Internationale des Ecritures et des Littératures (MIEL) a vécu intensément ces moments, et est très heureuse d'avoir pu proposer et co-organiser cette soirée pour une auteure qui défend par sa poésie le patrimoine culinaire et œnologique avec une palette aussi sensible que raffinée, convoquant à la fois héritage et modernité.

Émotion tout autant de réunir autour de l'honorable confrérie autant d'amoureux des mots que des vins d'Anjou, et découvrir ce très beau rituel d'intronisation... Une soirée mémorable.

Tous nos remerciements les plus poétiques au Grand Maître Pierre Cesbron, à René Verstraete, membre du Docte Collège qui fit le lien, ainsi qu'aux producteurs de fromages et viticulteurs, âmes gustatives et olfactives de la soirée.

Alain Chiron,
Président de la MIEL



Chers Confrères,
Je vous remercie tous d'avoir organisé cette soirée inoubliable sur tous les points. Je pense ô combien que l'association des mets et des mots est heureuse et nous en avons tous été témoins, avec les vins d'Anjou et les fromages qui les accompagnent. Désormais, chaque fois que je vois/bois une bouteille d'Anjou, je penserai à vous tous et à la soirée fraternelle que nous avons passée ensemble.

Ryoko Sekiguchi



LE GRAND MAÎTRE AVEC "L'OUTIL EN MAIN"

Cette fois il ne s'agit pas de parler du fameux coupe marc emblème du Grand Maître mais de saluer un concept bien original. Dans toute la France, des artisans à la retraite accueillent des jeunes et les initient à leur métier. Bienvenue à Alain Lehébel, Président National de l'union des associations l'Outil en main et à Jean Lagoët membre fondateur de la 1^{re} association l'Outil en main, créée à Villeneuve d'Ascq, intronisés chevaliers des Fins Gousiers à l'occasion du congrès national qui

s'est déroulé au centre des congrès Jean Monnier à Angers le 8 novembre 2019.

Un grand merci à nos confrères Jacky Etienne et Raymonde Barrault de nous avoir permis de valoriser les vins d'Anjou auprès de plus de 300 personnes venues de la France entière. Tous ont repris avec nous l'hymne créé par notre confrérie "Verre en haut, Verre en bas".





SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



LES 800 ANS DU DOMAINE DE BOIS BRINÇON

N°55

LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE (SIA) DEVAIT DURER 8 JOURS, FINALEMENT IL A FERMÉ AU 7^e JOUR, NOUS Y ÉTIIONS.



Partis à 5h30, notre minibus piloté par Aurélien, nous transporte en quelques heures vers ce rendez-vous tant attendu sur le stand de la Région Pays de la Loire installé dans le pavillon 1 où sont présentés les bovins, ovins, caprins et porcins...

Nous sommes 6 confrères et 2 membres de l'UPGV* bien décidés à faire la promotion de nos grands chapitres et de la Fête des vins d'Anjou.

Immense événement prenant place dans plusieurs halls du Parc des Expositions de la Porte de Versailles, le salon de l'Agriculture attire tous les ans des centaines de milliers de visiteurs.

Événement au concept unique et très prisé des parisiens mais aussi de visiteurs venus de toute la France, cette manifestation est un panorama complet de notre agriculture.

En entrant, nous sommes frappés par l'immensité du site mais aussi par ces équipes qui s'activent autour des animaux. Comme toujours, ce sont des acteurs essentiels qui travaillent dans l'ombre et s'effacent dès lors que le rideau se lève. Nous les saluons en déambulant dans des allées magnifiquement agencées. Rapidement nous atteignons notre stand. Un emplacement intéressant et de premier ordre.

L'égérie du Salon de l'agriculture 2020 est aussi là au pavillon 1 du parc des expositions. Sans perdre de temps nous nous mettons en tenue et partons voir « Idéale » la mascotte du salon. C'est une Charolaise de 6 ans d'une tonne qui est la vedette de cette 57^e édition.

Très rapidement, en ce début de journée la foule est dense ce samedi dans les allées de la plus grande ferme de France.

De retour à notre stand, nous nous lançons dans la promotion. Il faut dire que nos habits rouges et Or et le vin d'Anjou servi dans des verres noirs attirent vite les regards. Pendant plus de 3 heures, nous nous prêtons au jeu de séduction absolument tous fascinés par l'intérêt de la foule. Cartes postales, livrets de l'office de Tourisme Loire Layon Aubance et flyers donnent prétextes à de belles rencontres et soulèvent des questions pour visiter notre région.

De l'autre côté du stand, nous sympathisons rapidement avec un producteur de rillettes Sarthoises venu comme nous conquérir un public chaleureux.

Le salon de l'agriculture est la plus grande ferme de France. Cet événement créé en 1964 veut chaque année, attirer les citadins et les sensibiliser aux activités qui façonnent nos paysages ruraux, aux richesses économiques qui en découlent et à un art de vivre français. C'est une fois de plus gagné, nous pouvons en témoigner.

Tellement occupés à présenter nos merveilleuses appellations, la panoplie de gîtes qui parsèment notre vignoble et les belles animations qui rythment les saisons, nous en oublions l'heure du déjeuner.

Heureusement, notre pilote est là. Nous décidons de nous retrouver autour d'une dégustation aux saveurs du Cantal dans une ambiance festive et conviviale. Quelle chance, une table se libère et nous voilà attablés prêts à savourer des viandes goûteuses particulièrement tendres, fines au goût très affirmé.

Puis, nous consacrons quelques instants à la découverte des régions installées au pavillon 3. Impossible de rester insensible devant ces odeurs sublimes et de résister à quelques dégustations de rhums, miels... et spécialités toutes plus attirantes que les autres. L'offre gourmande est là, véritable caverne aux spécialités culinaires régionales.

De retour sur notre stand, nous poursuivons notre action et découvrons que des amis Sarthois ont laissé leur place à des chefs qui s'attachent à faire partager leur savoir. Belle ambiance à laquelle quelques-uns d'entre nous se laissent prendre.

En milieu d'après-midi, nous apprenons que le Salon International agricole va fermer.

Une fin anticipée d'une journée pour ce grand rendez-vous à Paris. La décision est tombée à l'issue d'un conseil de défense et d'un conseil des ministres exceptionnels organisés le matin même, en raison de l'intensification du nombre de cas de personnes touchées par le coronavirus en France.

C'est vrai que cette idée de contamination planait. On ne peut pas dire que le sujet était sur toutes les lèvres mais sans doute dans les esprits.

Nous rentrons satisfaits d'avoir pu contribuer à la promotion de notre région.

*Union de Producteurs de Grands Vins comité organisateur de la Fête des Vins d'Anjou

Bienvenue à Magalie Rouiller, chargée de promotion touristique à Destination Angers, Franck Deviere, neurologue, Jean-Pierre Mellier, avocat, tous les trois élevés au rang de Chevaliers des Fins Gousiers d'Anjou à l'occasion d'un chapitre exceptionnel qui s'est déroulé vendredi soir au château de Bois-Brinçon.

Xavier et Géraldine Cailleau propriétaires vignerons ont réuni, pour l'acte 1 d'un bel anniversaire, celui des 800 ans du Domaine de Bois-Brinçon, leurs amis et convié notre confrérie pour cet événement.

« Fêter », « réunir » et « partager »... c'est par ces mots que Xavier, portant son collier de chevalier des Fins Gousiers, a débuté son intervention.



INTERVENTION DU GRAND MAÎTRE

Merci à Géraldine et Xavier, les maîtres du lieu de nous avoir conviés ce soir pour ouvrir avec eux les festivités qui vont marquer, tout au long de l'année qui vient, les 800 ans du Domaine de Bois Brinçon.

800 ans ! Il est difficile pour nous, qui vivons désormais, que nous le voulions ou non, au milieu des écrans, de retrouver ces premières années autour de 1219... Il nous faut faire un effort pour remonter le temps et retrouver quelques éléments d'histoire.

La France n'était pas la France d'aujourd'hui... Philippe Auguste règne, le premier roi à être appelé Roi de France et plus, Roi des Francs. Dès 1219, celui-ci, voulant marquer de façon décisive la prise de possession de l'Anjou et du Maine, attribue à son petit-fils Jean le titre de comte d'Anjou et du Maine, simple désignation diplomatique. L'enfant mourra en 1227, quelques mois après la mort de son père. Et pendant plusieurs années, l'Anjou sera administré directement par le Roi de France.

Mais laissons la page d'histoire...

Pour marquer cet anniversaire, vous avez choisi de faire

La confrérie des Fins Gousiers a été invitée à baptiser le foudre de 12 hectolitres destiné à l'élevage d'une cuvée spéciale anniversaire dont les bénéfices de la vente seront reversés à une association caritative. Vous pouvez d'ores et déjà réserver des bouteilles. Un acte authentique a été déposé au château.

Dans un lieu aussi emblématique et pour un anniversaire exceptionnel, il ne pouvait pas en être autrement que d'ouvrir un chapitre et d'accueillir 3 nouveaux membres.

Durant un an, le domaine va vivre au rythme d'événements qui marqueront cet anniversaire.

réaliser un foudre, un foudre en bois de 12 hectolitres et de le remplir de vin pour produire la cuvée du 800^e anniversaire.

Au fond, vous sollicitez nos racines puisque la légende dit que ce sont les Gaulois qui ont inventé la barrique, plus précisément le tonneau en bois. Il fallait en effet être un peu fou pour imaginer faire tenir du liquide dans un récipient en bois... Il fallait avoir imaginé le cintrage, cette étape essentielle, qui permet d'obtenir la forme ronde de la barrique ou cette forme arrondie sur le haut et le bas du foudre.

Merci à la légende... grâce à elle la création du tonneau en bois et donc du foudre remonte à la nuit des temps...

Le mot « foudre » est emprunté à l'allemand « fuder » (autour de 1669, si j'en crois le Dictionnaire Historique de la langue française), terme qui désigne à la fois une « voiture de charge » et « une mesure de liquide ». Il est intéressant de noter que ce mot porte en lui aussi bien l'idée de mouvement que celle de contenant ou de quantité.



BOIS BRINÇON (SUITE)



PAROLES DE VIGNERONS

N°55

Ce récipient, dont nous voyons de plus en plus d'exemplaires s'installer dans les chais à côté des amphores qui apparaissent également depuis quelques années, traduit votre souci du vigneron de travailler sur un certain volume, pour mieux accompagner l'évolution du vin qu'il contient... Il suppose en effet de la part de ce dernier de la confiance, de l'attention, du respect... qualités qui ont également permis, au fil du temps, de construire ce domaine, de l'installer dans le paysage angevin, un domaine qui a défié le temps comme une référence reconnue. De siècles en siècles, de l'ermite Licinus, ancien évêque d'Angers, à la famille Cailleau, il aura sans doute fallu de nombreuses fois que la volonté s'exprime, que des renoncements s'assument, que des remises en cause s'effectuent, que des changements ou des adaptations s'opèrent, que des envies prennent corps.

Le vin et le foudre qui le contient ne font qu'un. Ce n'est pas un objet figé que vous avez choisi pour marquer ces 800 ans mais bien un contenant idéal, emblématique qu'il convient, en effet, de baptiser avec vous tous.

Durant un an, le domaine va vivre au rythme d'événements qui marqueront cet anniversaire. Rendez-vous est pris pour la clôture... en novembre 2020... dans un an !

Aussi, par le dieu Bacchus, par l'apôtre Noé, par Saint Vincent, son disciple, nous, Grand Maître et membres de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, conférons à ce foudre rempli du jeune vin issu de la vendange 2019 la responsabilité de marquer à jamais les 800 ans du Domaine de Bois Brinçon et lui confions la mission d'affirmer que le Domaine de Bois Brinçon demeure un domaine viticole de référence dans le vignoble angevin.



PAROLES DE VIGNERONS

Comme ces dernières années, c'est la douceur qui a marqué la période hivernale. Elle n'a connu qu'une petite dizaine de matins présentant des gelées blanches. La vigne en a profité pour débourrer très précocement si bien que les derniers jours de mars les bourgeons exposaient déjà leurs pointes vertes en les rendant très fragiles face au froid survenu sur la période du 24 mars et du 2 avril durant laquelle on a relevé des températures allant jusqu'à -3,5°.

Fort heureusement, l'absence d'humidité ainsi que le vent orienté à l'est ont évité les dégâts qui à ce stade auraient pu être importants. Depuis cette période tendue pour les nerfs, la croissance des rameaux a progressé d'une manière fulgurante en battant les records du cycle de la croissance si bien que la floraison s'est déroulée en l'espace de 8 jours pour tous les cépages et s'est terminée à la fin du mois de mai. Cette grande précocité, qui sans nul doute est la répercussion du réchauffement climatique, nous fait envisager une récolte qui pourrait démarrer dès le début de la 2^e quinzaine d'août, de mémoire de vigneron c'est du jamais vu !

Jean François Vaillant



Que de nuages noirs sur nos têtes

Brexit, taxe et désormais Covid-19, annulation, point mort, ralentissement...

La vigne a besoin de main d'œuvre et le travail continue malgré le Covid-19, en respectant les barrières sanitaires. Et cette année encore, réchauffement oblige, les bourgeons sont plus précoces, les menaces des gelées et autres fantaisies climatologiques ont eu raison de ce qu'il nous restait de sérénité.

À l'instar de nombreux autres secteurs, le vin français souffre du coronavirus. S'il n'était pas interdit d'acheter et de consommer du vin pendant le confinement, les ventes dans les caves étaient minimales. Certains d'entre nous se retrouvent donc dans une situation économique parfois très délicate, d'autant que les salons des vins, qui constituent un énorme débouché pour les viticulteurs, ont été suspendus jusqu'à nouvel ordre. Pour les vignerons travaillant avec la restauration la situation est extrêmement délicate. L'export en fonction des pays est assez compliqué.

La situation économique est très variable d'un domaine à un autre en fonction de ses types de marchés.

Ici, chez les Elles du Moulin, il a vraiment fallu être réactif, flexible, changer notre façon de travailler afin d'adopter de nouvelles méthodes pour s'adapter.

Parce qu'une fois les "clients historiques livrés" comment faire pour toucher au-delà des habitués ? Les acheteurs ont besoin de connaître le Moulin, il y a un fort sentiment d'appartenance lié à nos cuvées et à notre domaine, il



Chassons les nuages noirs, pour un horizon aux couleurs du Bonheur !

a fallu et il va falloir réfléchir donc à des moyens pour tenir sur la durée pour vendre. Les apéros "skype", ça va un moment mais on a besoin de retrouver le goût de la vie en société. Alors les idées arrivent, avec du travail et beaucoup de passion nous mettons en place des nouveaux concepts et plus que jamais nous croyons en notre capacité d'adaptation, pour construire l'avenir.

La résilience des vignerons est incroyable. C'est ce qui nous fait tenir. C'est notre point fort. Nous sommes tellement habitués aux caprices de la météo que ce virus qui pourtant nous donne de l'inquiétude et du fil à retordre est "juste" encore un problème supplémentaire. Les restaurants et l'hôtellerie sont les grands perdants. Le secteur du tourisme reprend à petits pas. Pour remonter tout cela, il faudra relancer aussi la libre circulation des personnes. Sans cela, ça sera compliqué. Bien sûr, la crise sanitaire est prioritaire, mais la crise économique risque d'être terrible.

Enfin, pour nous les vignerons, il faut espérer en septembre (août probablement) que cette épidémie soit une ancienne histoire afin de mener les vendanges le plus sereinement possible. Le millésime 2020 sera une année bien particulière, nous nous souviendrons tous de ce méchant COVID 19 et pourquoi pas aussi d'un magnifique millésime 2020 et de lever encore nos verres pour chanter ensemble et chasser ces vilains nuages noirs pour que le soleil brille à nouveau.

Sylvie Plessis, Moulin de Chauvigné



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.



UNE NOUVELLE RUBRIQUE : A VOS RECETTES !

Sarmento
conjecti

Voici deux recettes proposées par deux membres du Docte Collège. Chacune d'elle est à associer à un vin d'Anjou. Nous vous invitons à les expérimenter et à nous transmettre vos impressions. Nous serons également heureux de recevoir et de publier, au fil des prochaines lettres, des recettes que vous aimez réaliser, que vous avez pu expérimenter : recette de votre grand-mère, recette familiale, recette originale, recette facile à réaliser, recette plus complexe, recette

d'été, recette de Noël, recette de Pâques... peu importe... des recettes qui font plaisir à ceux qui dégustent les plats qui en découlent. Une seule règle : que cette recette soit associée à un vin d'Anjou ou de Saumur... Nous publierons également ces recettes sur le site de la confrérie où vous pourrez les retrouver.

Transmettre ces recettes et le vin associé à : contact@finsgousiers.fr

Ingrédients pour 6 p. durée 1h :

- 1 poulet fermier de 1.8 à 2 kg
- 200 g de lardons fumés
- Beurre et huile
- 500 g de champignons de Paris (Saumur)
- 1 botte de cives (à la saison) ou 2 beaux oignons
- 4 gousses d'ail
- 250 g de carottes
- 1 bouteille Cabernet d'Anjou (rosé)
- 10 cl d'eau de Vie de Marc
- 2 cuillères à soupe de farine
- Gros Sel
- Poivre en grains
- 4 clous de Girofle
- 3 feuilles de laurier
- Thym frais
- Persil haché
- Pommes de Terre

Le P'tit truc de ma Grand'Mère :

- Elle cuisinait son poulet la veille pour le lendemain.
- Elle le réchauffait très doucement en remuant délicatement.
- Elle servait son plat accompagné de pommes de terre cuites vapeur.

POULET DE MA GRAND'MÈRE AU CABERNET D'ANJOU

Recette de Chantal, membre du Docte Collège de la Confrérie, fille et petite fille de viticulteur.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS :

- Émincer les oignons et l'ail
- Éplucher les carottes et couper en petits dés
- Couper les champignons en quatre
- Hacher de persil
- Regrouper vos épices : clous de girofle, feuilles de laurier, thym, sel et poivre grains

- Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poulet avec du beurre et 1 cuillère à soupe d'huile.
- Quand les morceaux de poulet sont bien dorés, les retirer et jeter la graisse.
- Remettre un morceau de beurre et ensuite faire revenir dans la cocotte, les oignons, l'ail, les carottes et mettre ensuite les épices : clous de girofle, feuilles de laurier, thym frais et poivre en grains.
- Remettre les morceaux de poulet dans la cocotte et bien faire réchauffer l'ensemble, mettre l'eau de vie de Marc et flamber. Saler* et poivrer.
- Ajouter la farine en pluie et remuer
- Ajouter la bouteille de Cabernet d'Anjou, les lardons et les champignons.
- Laisser mijoter 35 à 40 mins en surveillant la cuisson.

* (Attention saler légèrement pour réajuster en fin de cuisson)



ROUELLE DE PORC AU LAYON

Recette proposée par Jacques Lecomte.

Ingrédients :

- Rouelle de porc
- Ail
- Beurre et huile
- Bouquet d'herbes (thym laurier...)
- 1 bouteille de Layon
- Crème fraîche
- Pommes de Terre ou légumes de saisons

- Piquer la rouelle à l'ail.
- Préparer un bouquet d'herbes (thym laurier...) puis ajouter.
- Faire mariner la rouelle une nuit dans le Layon.
- Cuisson au four basse température pendant plus ou moins 2h30 selon le poids de la rouelle.
- Arroser pendant la cuisson (sauce).
- Avec une partie de la sauce monter un mélange avec de la crème fraîche.
- Avant le service couvrir la rouelle en papillote (évite de sécher la viande).
- Faire le service d'un bon verre de vin d'Anjou dans les verres et de la rouelle dans les assiettes.

Conseils :

Je servais bien un vin rouge Anjou Village (Brissac) qui avec quelques années de bouteille sera fruité à souhait ! En légumes : quelques pommes de terre peuvent être ajoutées et cuire avec le plat ! Tous les légumes de saison peuvent accompagner cette rouelle.