

Février
2021

La lettre
d'informations
N°56

SARMENTO CONSTRUCTI

* Liés par le sarment

LE VERRE À VIN D'ANJOU A 100 ANS

SOMMAIRE

P2

Édito du Grand Maître
Commission "Tenues"

P4a7

Histoire du verre à vin
d'Anjou

P3

Nouvelles d'Irlande

P8

Paroles de vignerons



Les Fins
Gousiers
souhaitent
à tous un
excellent
millésime
2021 !





LE VERRE À VIN D'ANJOU A 100 ANS !

Il y a un peu plus de 100 ans, alors que la grippe espagnole faisait des ravages, des Angevins, impliqués dans le vignoble, décidaient de créer **un verre à vin propre à l'Anjou**.

La plupart des régions viticoles possédaient leur verre caractéristique. Ces angevins voulaient que l'Anjou ait le sien, identitaire, représentatif de la province d'Anjou. C'est en **1920** que fut officialisé ce verre dessiné par un vigneron de Quart de Chaume, monsieur Mignot, propriétaire du château Bellerive.

Vous trouverez dans les pages suivantes l'histoire de la création de ce verre. Certes, il est moins utilisé aujourd'hui qu'à une époque où le lot de verres à vin d'Anjou figurait en bonne place dans les cadeaux de mariage !

On lui préfère d'autres verres plus étudiés pour faciliter la dégustation : verres INAO dans les années 80, verres Spiegelau depuis, plus appropriés. Mais le verre à vin d'Anjou demeure et notre Confrérie est heureuse de proposer, lors de l'intronisation des nouveaux chevaliers, **un verre à vin d'Anjou, emblématique de notre territoire viticole**.

Empli, ce verre d'intronisation contient une bouteille (voir photo de couverture). Ce n'est donc pas le verre traditionnel des repas de fêtes. Mais il nous lie à l'histoire

du vignoble, il est associé aux vins d'Anjou. C'est un bel objet que les nouveaux intronisés apprécient d'emporter chez eux en souvenir de leur intronisation. Avec le collier qui porte le tastevin, **il signe l'appartenance à la famille et à l'esprit des Fins Gousiers**. Rien n'interdit, de temps à autre, de ressortir les verres à vin d'Anjou qui attendent au fond des placards qu'on leur fasse appel... La dégustation est aussi plaisante quand elle varie les contenants. Et l'on pourra dire : *C'est un verre à vin d'Anjou !*

Notre Confrérie avait prévu de fêter les 100 ans de la création de ce joli verre en 2020. Nous espérons bien le faire en 2021 !

Pierre Cesbron,
Grand Maître



RÉUNION DE LA COMMISSION "TENUES"

Le 15 octobre 2020, la commission "Tenues" de la Confrérie, dont la responsable est notre consœur Chantal Coutillard, s'est retrouvée chez notre autre consœur Liliane Duseaux, à Thouarcé.

Au cours de cette réunion de travail ont été abordés la création d'un masque aux couleurs des Fins Gousiers, la question

du satin duchesse, ce tissu "jaune soleil" qui permet de confectionner les parements des capes et enfin l'entretien des tenues.

Dans un esprit convivial, les membres présents (Chantal Coutillard, Liliane Duseaux, Sylvie Plessis, Huguette Moron, Dominique Pairochon et Raymond Defois, Vice-Grands-Maîtres, Pierre Cesbron, Grand Maître) ont pris le temps d'examiner ces différents points afin d'accompagner tous les membres du Docte Collège, nouveaux ou non, pour la confection ou l'entretien de leur tenue. En fin de réunion, un "Verre en haut..." n'a pas manqué de résonner, à distance comme il se devait !



BANNIÈRE ANTI COVID



Un secret bien gardé !

Nous avons appris que notre confrère **John Coyle** pourrait être prochainement honoré pour son implication avec le Royal National Life Institution - Saving Lives At Sea (Sauveteurs en Mer)

Membre de notre noble confrérie depuis deux ans, il est un très fin connaisseur en gastronomie et aussi amateur de grands vins, il

a permis notre séjour au magnifique hôtel **Renvyle House** près de **Tullycross dans le Connemara**, en février 2019. Durant 2 jours, les vins d'Anjou ont été très appréciés par la clientèle. Lors du dîner de gala, les vins servis à la centaine de convives ont été présentés par Jean-François Vaillant, membre du Docte Collège et nos ambassadeurs du jour Catherine Gagneux et Ronnie Counihan. Nous reviendrons bien entendu sur cet événement dès que le secret sera levé !

Des liens plus forts que la crise !

L'île d'Émeraude et plus particulièrement la région de Galway n'ont pas été épargnés par la COVID-19, créant **beaucoup d'incertitudes et de bouleversements**. Des membres de la confrérie devaient venir en Anjou en 2020, mais tous les événements ont été annulés.

Depuis le début de la pandémie, au 25 décembre 2020, l'Irlande (4.9 millions d'habitants) compte plus de 85300 cas, 2200 décès, plus de 23300 personnes rétablies. Les régions de Dublin, Cork et le Donegal ont été les plus affectées. **À ce jour, Galway ne compte pas de décès, bien heureusement !**

Mais, il faut continuer de s'adapter. Tout d'abord, beaucoup se sont organisés pour distribuer du gel, des masques et aider les personnes vulnérables. Puis, il y a eu la phase d'adaptation et ensuite de stabilisation. Depuis mars 2020, on assiste à un déclin d'environ 53% des entreprises avec de nombreuses pertes et un effondrement des marchés financiers qui n'avait pas été vu depuis 12 ans (selon Intertrade Ireland).

Les prochains mois, voire prochaines années, seront déterminants pour la survie des commerces et celle des PME qui, malgré quelques aides de l'Etat, ont du mal à tenir le coup. **Alors, beaucoup s'adaptent et innove.** Au moment où les pubs étaient fermés, certains se sont reconvertis en gastro pub ou en livrant à domicile. Des distilleries ont produit du gel alcoolisé et l'Université de NUI Galway s'est associée avec différentes sociétés Med pour développer des produits innovants, pour les hôpitaux notamment

Parmi nos amis artisans de Galway, **Graham Roberts** (de SmokedHouse, entreprise de saumon fumé), qui accueille près de 10 000 personnes, a vu son chiffre d'affaires très affecté et a dû s'adapter en développant les achats en ligne. Il va également élargir l'espace de dégustation afin de pouvoir accueillir plus de clients en respectant les mesures sanitaires. Il garde une attitude

positive et est reconnaissant de l'activité qu'il a pu avoir et des commandes reçues. Il a toujours un sourire aussi contagieux !

Une citation de Winston Churchill refait alors surface : **"Mieux vaut prendre le changement par la main avant qu'il ne nous prenne par la gorge"**. Oui, il y a de l'espoir et surtout beaucoup de résilience, de détermination et de solidarité comme souvent en Irlande où toutes les communautés s'entraident. De nouvelles habitudes ont vu le jour pour inciter les Irlandais à acheter localement et à découvrir l'Irlande pour les vacances. Beaucoup de personnes ont également pris goût à nager dans l'océan et à braver une eau à 10° C, très bonne pour la circulation. **Une bonne excuse aussi pour un whisky chaud (ou café au Bailey's) !**

L'autre bouleversement de 2020 est aussi la sortie de la Grande Bretagne de l'Europe... Les derniers accords trouvés permettent à l'Irlande (et à l'Europe) d'y voir plus clair mais les eaux restent encore troubles car une grande majorité des activités commerciales se fait avec la Grande Bretagne. Les efforts se concentrent surtout sur la protection des accords de paix de 1998 entre le Nord et le Sud en évitant la réintégration d'une frontière physique. Depuis 2016, l'Irlande se tourne aussi vers d'autres pays et **la France devient le voisin européen le plus proche**.

2020 se termine avec ces deux proverbes irlandais "le rire et le sommeil sont les meilleurs remèdes du monde" et "La vie ne nous distribue pas les meilleures cartes, mais l'important est de jouer de son mieux"... C'est dans cet esprit que nous avons pu nous retrouver autour d'un apéro virtuel pour célébrer notre amitié réelle... Avec des vins d'Anjou !

Catherine GAGNEUX
Chevalier des Fins Gousiers
Consul Honoraire de France en Irlande



À l'initiative de Dominique Pairochon, un apéro virtuel Anjou-Irlande pour la nouvelle année !



Catherine Gagneux et son mari, chevaliers des Fins Gousiers



L'HISTOIRE DU VERRE À VIN



Le grand verre à vin d'Anjou comme verre d'intronisation

C'est vers 3000 av. J.-C. que serait apparu en Égypte l'ancêtre du premier verre. Environ 1500 ans plus tard, le verre s'applique à la table (vaisselle de luxe). L'empire romain quant à lui voit naître la technique du verre soufflé quelques siècles plus tard. Bien entendu cette vaisselle en verre était uniquement destinée aux familles les plus aisées. À cette époque le verre à vin ressemblait bien plus

à un gobelet*, une coupe (calice, hanap, corne, etc) que le verre à vin que nous connaissons aujourd'hui ; on y buvait aussi bien du vin que de l'eau ! Il faudra encore attendre quelques siècles avant que le verre à pied n'apparaisse.

4 étapes :

- 13^e s : **Murano à Venise** = cristallo* (comparaison au cristal de roche) Renaissance,
- 16^e s : **Bohême** = cristal de Bohême ; Baroque,
- 17^e s : **Londres**,
- 18^e s : **Baccarat** (1785 : Jaloux de ce monopole, Louis XV approuve la fondation d'une verrerie à Baccarat puis de la Verrerie Royale de Saint-Louis, qui donnera naissance au premier cristal français en 1785).

Il est rare et réservé à une élite et n'est présent que par un seul exemplaire à table. Il est, jusqu'au début du XIX^e un objet de décoration : une œuvre d'art et de prestige (voir verre de 1722). Il n'a pas de pied, jusqu'au XVII^e siècle : le pied serait un moyen de limiter le risque d'empoisonnement puisqu'il empêchait d'approcher la main du bord de la coupe.

Au XIX^e siècle, l'industrialisation donne un nouveau virage et visage à la fabrication du verre ainsi qu'à sa démocratisation en devenant un objet courant de la vie quotidienne.

Un verre à pied se compose de trois parties : le pied, la jambe et la coupe. Elles sont habilement assemblées par le verrier. Les faiblesses de cette structure sont évidentes : la jambe, qui supporte la coupe et fait le lien avec la base du verre, est à la fois le point le plus sensible et le plus manipulé.



Autocollant réalisé par le C.I.V.A.S dans les années 80



*gobelet 1500 av. J.-C.

*cristallo 13^e siècle

LA NAISSANCE DU VERRE À VIN D'ANJOU

Deux sources originales pour la création du verre d'Anjou :

Le livre du Docteur Paul Maisonneuve

- "L'Anjou, ses vignes et ses vins", paru en 1925

- Un article paru en février 1922 dans le journal "L'Illustration" de Louis Forest, qui a notamment publié "Monseigneur le vin (L'art de boire : préparer, servir, boire", Paris, Établissements Nicolas, 1927

L'origine du projet :

"Les viticulteurs de l'Anjou étaient, depuis longtemps, jaloux. Dans tous les repas qui se respectaient et dans tous les restaurants, il y avait des verres spéciaux pour le bourgogne,

le bordeaux, le champagne. L'Anjou n'était point honoré d'une coupe originale. Une telle inégalité ne se pouvait supporter", écrit Louis Forest au début de son article. Peut-on voir dans cette initiative une prise en compte du redéploiement de la viticulture dans la région après la grave crise du phylloxera ?

"La réalisation d'un rêve : depuis des années, l'Anjou viticole nourrissait le rêve de boire dans "son verre" le vin de ses coteaux. Pour passer du rêve à la réalité, il pensa que le mieux était d'ouvrir un **concours**, auquel seraient conviés tous les dessinateurs, peintres et mouleurs de France", écrit de son côté Paul Maisonneuve, au début du chapitre XXI consacré au sujet. Sous l'impulsion d'André Gilles-Deperrière, président de la Société des Amis des Arts et du comité de Maine-et-Loire pour le Touring-Club de France, lui-même propriétaire récoltant à La Possonnière, appuyé par Raymond Brunet, rédacteur en chef de la Revue de Viticulture, l'idée fait son chemin. L'Union des



Verre avec frise



Petit verre à vin d'Anjou : dégustation à la cave ou dans des salons...

Viticulteurs de Maine-et-Loire décide la création d'un verre le **2 avril 1914**, lors de sa réunion à son siège du Grand-Cercle, rue Saint-Blaise. Un concours est ouvert, doté de trois prix. Le programme imposé est simple : forme inédite et pas trop fragile, capacité d'environ douze centilitres, élégance, facilité de lavage et surtout aptitude à mettre en valeur les qualités du vin d'Anjou. Le verre doit être réalisé pour novembre 1914, date

du banquet des Grands Hôteliers à Paris, où il est prévu de déguster quatre grands vins de France, dont le vin d'Anjou. Tout va donc très vite. Le succès du concours dépasse toutes espérances : plus de trois cents projets sont envoyés, de Lyon, du Val de Loire, d'Avignon, Clermont-Ferrand, Poitiers, Paris. Beaucoup proviennent du Nord de la France. Un jury, composé de personnalités du monde viticole et politique, après plusieurs séances éliminatoires, ne retient que **quatorze projets**. Le 30 mai 1914, à la suite de longues discussions et d'un vote secret, on ouvre les enveloppes cachetées contenant le nom des trois concurrents choisis. Surprise, **le premier prix a été accordé à Louis Mignot, propriétaire-récoltant à Belle-Rive**, dans les "Quarts de chaume", à **Rochefort-sur-Loire** : l'un des meilleurs crus de l'Anjou. "Le vin avait inspiré le verre", écrit le docteur Maisonneuve ! Le deuxième prix est attribué à Édouard Joubert, spécialiste des arts de la table, à l'angle du boulevard et de la rue d'Alsace. Le troisième revient à un sculpteur de Tours, E. Jugnet. L'ensemble des projets est exposé salle Chemellier, Paul Maisonneuve parle lui de "la Salle des Amis des Arts". (Vivre à Angers n° 360, février 2012).

Voir lien : archives.angers.fr/chroniques-historiques/les-chroniques-par-annees/octobre-2010-decembre-2019/le-premier-verre-a-vin-d-anjou/index.html de Sylvain Bertholdi, conservateur en chef des Archives d'Angers et chevalier des Fins Gousiers.

Le verre naît en 1920

Mais la Guerre de 14-18 suspend la mise en œuvre du projet qui est repris en 1920.

Reprenons le texte de Sylvain Bartholdi : "Las, la

guerre retarde de six ans la création effective du verre à vin d'Anjou. Le 9 mars 1919, le comité de patronage nomme une commission exécutive

pour reprendre le projet. Des devis sont demandés aux meilleures cristalleries et verreries françaises. À l'ouverture de la

15^e foire aux vins d'Anjou, salle Chemellier, en janvier 1920, le docteur Maisonneuve fait part des grandes difficultés pour obtenir sa réalisation. Louis Mignot a tenté d'obtenir quelques épreuves d'essais. Elles ont démontré plusieurs défauts : bords trop épais, fragilité des attaches entre la coupe, la jambe et la base.

En septembre 1920, on annonce que le verre à vin d'Anjou sera disponible dans quelques semaines, à des prix très abordables, chez Rozé rue du Mail et Joubert, rue d'Alsace. À l'automne, tous les Angevins peuvent le voir. Le verre est né !

Il sort des verreries lorraines de Portieux, dans le département des Vosges. 2000 sont en vente, 8000 en voie d'exécution. Prix : 20 francs la douzaine. L'édition de luxe, en cristal fin, n'a cependant pu être exécutée jusqu'ici par aucune cristallerie, note la revue Le Pays d'Anjou. Son prix de revient est trop élevé. En 1925, le verre à vin d'Anjou a conquis tous les suffrages. Sa vente atteint déjà les 100 000 exemplaires.



Couverture du journal du Pays d'Anjou



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



LE VERRE À VIN D'ANJOU



LE VERRE À VIN D'ANJOU

N°56

► C'est aussi l'année où l'on prépare la bouteille à vin d'Anjou...

Au début des années 1970 naît le verre à vin d'Anjou "monstre", d'une contenance de 82 cl, soit plus d'une bouteille ! Initiative du négociant en arts de la table Jean Rocher, qui le fait réaliser dans une autre verrerie lorraine, la cristallerie de Vannes-le-Châtel (Meurthe-et-Moselle).

Pour les Fins Gousiers, le verre d'intronisation est conséquent : c'est un "verre à vin d'Anjou" qui peut contenir une bouteille ; mais le Grand Maître spécifie à l'impétrant : *"Autant que vous voulez mais pas plus que vous ne voulez" !*

En 1925, le "verre à vin d'Anjou" est complété par la "bouteille à vin d'Anjou". Elle est fabriquée par les "Verreries mécaniques de l'Anjou" à Angers. Sylvain Bertholdi décrit la création : "Le 27 octobre 1925, l'entreprise dépose au greffe du tribunal de commerce, pour une durée de vingt-cinq ans, les caractéristiques d'une bouteille à vin d'Anjou (L'Ouest, 5 décembre 1925) : "forme, bourguignonne ; contenant, 75 centilitres ; poids, 800 grammes ; teinte, champagne ; fond, piqué ; col, flûte ; bague plate n° 8. Hauteur totale, 315 mm ; diamètre du fût, 35 mm. "Elle porte un écusson en relief, inspiré de celui de la bouteille des juges-consuls d'Angers, au XVIII^e

siècle, composé de trois fleurs de lys, surmonté d'une couronne fermée sommée d'une étoile. Au-dessus de l'écusson, entouré de deux branches de laurier, figure le mot "Anjou". Ce décor, en relief, est posé à l'épaule. Selon le témoignage de Jean-Yves Justeau, petit-fils d'Aristide, l'écusson entouré de lauriers a été dessiné par l'artiste Henri de Penhoët, d'origine belge, ami de son grand-père.

La bouteille est aussitôt soumise à l'examen d'un jury, présidé par le docteur Maisonneuve et composé de MM. Des Ages, président du syndicat des vignerons des

coteaux de Saumur ; docteur Lecacheur, président du syndicat agricole et viticole de Thouarcé ; Richardin, président du syndicat des viticulteurs saumurois et agriculteurs du syndicat d'Anjou réunis ; Bonamy, président du syndicat des viticulteurs de l'Aubance ;



Le Verre d'intronisation plus imposant que les verres à vin d'Anjou traditionnels.

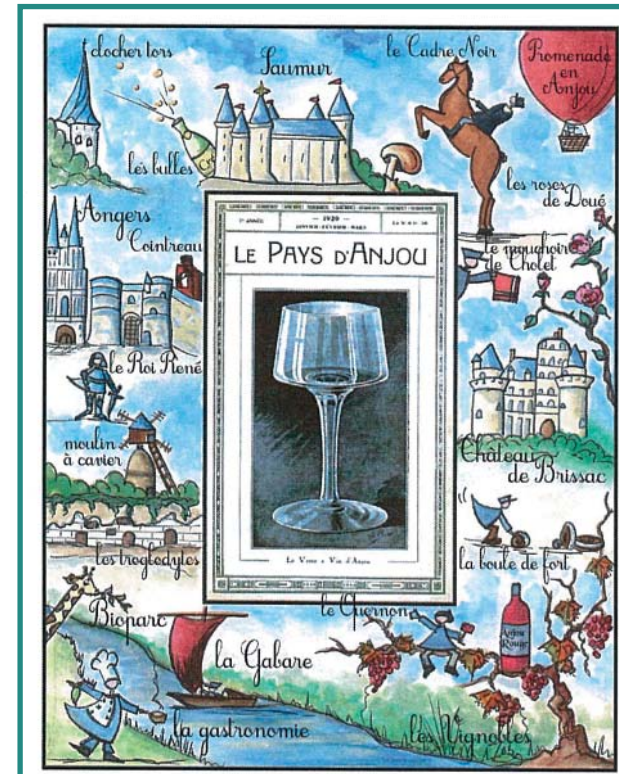
Olivier de Rougé, sénateur et président du syndicat des agriculteurs d'Anjou ; le chanoine Urseau, conservateur du musée Saint-Jean ; Adrien Recouvreur, conservateur du musée Pincé ; Valotaire, directeur du musée de Saumur ; le docteur Barot, président du syndicat d'initiative d'Angers ; de Luze, président du syndicat d'initiative de Saumur ; Marc Leclerc, "le barde angevin" ; Henry Coutant, président des Angevins de Paris et Eugène Boré, secrétaire général honoraire du Dîner du Vin d'Anjou.

Le 24 novembre 1925, le jury se réunit au Grand-Cercle du boulevard de Saumur (actuel boulevard du Maréchal-Foch), siège de la Fédération générale des syndicats viticoles de l'Anjou et, après mûr examen, déclare adopter officiellement ce modèle comme logement type du vin d'Anjou " (Vivre à Angers n° 384, octobre 2014).

Lien : archives.angers.fr/chroniques-historiques/les-chroniques-par-annees/octobre-2010-decembre-2019/la-premiere-bouteille-a-vin-d-anjou/index.html

Ainsi, la Lettre des Fins Gousiers se réjouit de fêter les 100 ans du "verre à vin d'Anjou" dont elle a fait son emblème pour tout nouvel intronisé. Nous reparlerons dans l'année d'une commémoration officielle de l'évènement quand la situation sanitaire le permettra (au printemps peut-être?).

Pierre Cassin



Merci à Isabelle de l'Atelier Zab pour cette jolie carte réalisée à partir d'un document d'archives et liant le patrimoine angevin au verre à vin d'Anjou. On retrouvera son travail sur son site : latelierzab.wixsite.com où sont recensés les magasins qui vendent ses créations. On peut la contacter au 06 61 52 95 07.



Le verre à vin d'Anjou dont l'idée est née en 1913 autour d'un bon repas et qui vit le jour en 1920.



Créé en 1970, à la demande de l'association française de normalisation (I.A.F.N.O.R.), le verre I.N.A.O. est fabriqué dans un verre type cristallin (9% de plomb) et se caractérise par un pied haut, un corps légèrement ventru et un col resserré.



Autre type de gravure

Estampe
Verrier, 1586, dessin de Louis Boudan pour la collection de Roger de Gaignières (1642-1715).
BnF, dép. des Estampes et de la photographie



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.

CASSIS RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE L'ANJOU ET DU MAINE. SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À CAPITAL VARIABLE, AGRIÉE EN TANT QU'ÉTABLISSEMENT DE CRÉDIT - SOCIÉTÉ DE COURTAGE D'ASSURANCES IMMATRICULÉE AU REGISTRE DES INTERMÉDIAIRES EN ASSURANCE SOUS LE N° 07 003 736 - SIÈGE SOCIAL 40 RUE PRÉFECTORALE - 72080 LE MANS CEDEX 9 - 014 903 999 (RCS LE MANS - 542013).

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

CONSEIL PACKAGING VIGNE
INGÉNIERIE DE CAVE
ŒNOLOGIE VIGNE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGENIERIE
CAPABILITE INNOVATION ŒNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNE SERVICE

LVD

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



PAROLES DE VIGNERONS : MILLÉSIME 2020

Sarmiento
conjecti



CHÂTEAU DE BROSSAY

Après un hiver doux, dans la constance des années précédentes, les mois de mars et avril ont été exceptionnellement ensoleillés et presque chauds. Heureusement, nous n'avons pas eu de gelées tardives.

Cette douceur remarquable a provoqué une floraison précoce. Cette année, nous avons commencé les vendanges du Chardonnay pour le Crémant de Loire, le 26 août.

Des vendanges précoces sont toujours synonymes de belles cuvées. Cette année, les vins rouges et les Coteaux du Layon seront bien mis en valeur.

Benjamin Grandsart,

Château de Brossay, Cléré-sur-Layon

DOMAINE CADY



Le climat doux de l'hiver et la précocité du débourrement complété par un été chaud a conduit à vendanger dès le 1^{er} septembre : du jamais vu au domaine.

Nous pouvions nous attendre à une production quantitative sauf que les parcelles fortement touchées par le gel de 2019 ont été peu généreuses. Cependant la qualité est au rendez-vous avec de très belles maturités : chenins secs et cabernets en ont profité.

Les pluies d'octobre ne nous ont pas permis de réaliser une sélection de grains nobles mais les Coteaux du Layon sont remarquables avec une belle concentration et beaucoup de fraîcheur. Un millésime qui comme l'année 2020 sera unique et inédit.

Philippe Cady

Saint-Aubin-de-Luigné

- "Lors vous comprendrez l'Ang'vin
Point faignant, mais ben tranquille
Ein p'tit porté pour le vin
Craignant la peine inutile..."

- Extrait d'un des rimiaux d'Anjou de Marc Leclerc

Proverbes et dictons rimés de l'Anjou

*S'il pleut le jour de saint Vincent,
Le vin monte dans le sarment ;
Mais s'il gèle, il en descend.*

*À la Saint-Vincent,
Tout gèle ou tout fend ;
L'hiver se reprend,
Ou se rompt la dent.*

*À la Saint-Vincent,
Petit bonhomme, mets la serpe dans le sarment,*

*À la Saint-Vincent clair et beau,
Autant de vin que d'eau.*

*S'il fait beau à la Saint-Vincent,
Il y a du vin dans le sarment.*

*De la neige les flocons
Sont les papillons de la saison.*

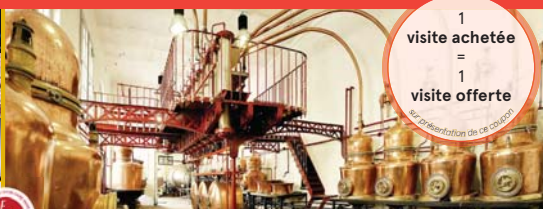
*Toute neige
Attend une autre neige.*

*Quand la lune chevauche janvier,
Autant de gelée en mai.*

Aimé de Soland (1814-1910)

Découvrez la plus ancienne distillerie artisanale du Val de Loire et percez le secret des alambics en cuivre où s'opère depuis plus de 180 ans la fabuleuse alchimie des fruits et plantes en liqueurs, Gins, absinthes et sirops.

DISTILLERIE
COMBIER
FRANCE 1834



1
visite achetée
=
1
visite offerte

DISTILLERIE COMBIER, 48 RUE BEAUREPAIRE, 49400 SAUMUR
RÉSERVATION CONSEILLÉE AU +33 (0)2.41.40.23.02 - WWW.COMBIER.FR
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Sarmiento conjecti,
lettre bi-annuelle 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 Goaec
Photos : Lignes3d, Pierre Cassin, Dominique Pairochon, P. Cady,
B. Grandsart, C. Gagneux
Imprimé sur papier FSC.

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

ANJOU

