

Juillet
2021

La lettre
d'informations
N°57

SARMENTO CONSTRUCTI

* Liés par le sarment

Chapitre des Dames au
château de Pignerolles
le samedi 8 Septembre 2018



SOMMAIRE

P1 Édito du Grand Maître

P2 Hommage à
Daniel Moron

P4 Le Docte Collège en
période de confinement

P5,7 Les apéros St Vincent.

P8 Le Marché des vignerons.

P9 Les femmes à l'honneur au
Musée de la Vigne et du Vin.

P5,7 Interview de vigneronnes.

P12 Recettes "branchées"



11 septembre :

Chapitre des
Vendanges et
des Dames
à Montreuil
Bellay





L'ÉDITO DU GRAND MAÎTRE



Au-delà de la pandémie qui nous a tous perturbés, trois événements nous ont secoués ce printemps : l'incendie qui a détruit la cave, le matériel et les stocks du Domaine Cady à Saint-Aubin de Luigné ; le décès de notre confrère Daniel MORON, à Luigné sur Loire ; le gel qui, en plusieurs salves, a, une nouvelle fois, attaqué le vignoble en de très nombreux endroits, compromettant fortement la prochaine récolte.

Ces trois événements nous rappellent **notre fragilité**. Quand le feu s'en prend aux bâtiments et aux outils, quand la maladie s'en prend à l'homme et quand la nature se dérègle, il serait tentant de baisser les bras. Nous le savons bien, **nous sommes dépendants**. Dépendants du bon fonctionnement des installations et des outils. Dépendants de la santé qu'en début d'année nous nous souhaitons « bonne ». Dépendants de la nature que pourtant nous malmenons !

Alors, que signifie être Fin Gousier quand de tels événements surgissent ? Rien, si nous restons enfermés au motif que cela ne nous regarde pas ! Certes, chacun à notre place, nous ne pouvons pas grand-chose mais **ensemble nous pouvons manifester notre solidarité**, nous intéresser à notre environnement,

partager les inquiétudes, la douleur voire la souffrance de ceux qui sont touchés par un drame, par la mort ou par les attaques de leur outil de travail.

Être Fin Gousier, c'est aussi prendre le temps, autour d'un verre de vin d'Anjou par exemple, de se dire qu'**on a besoin les uns des autres** pour éviter les replis sur soi et faire croître ensemble notre territoire viticole, qu'on y habite, qu'on en vive, ou qu'on y soit attaché même si l'on en est éloigné !

Et chanter joyeusement « Verre en haut, Verre en bas, plaignons qui n'en a guère ! », c'est affirmer qu'on a beaucoup à gagner à **être et à faire ensemble !**



Pierre Cesbron,
Grand Maître

2

PRÈS D'ANGERS, LE DOMAINE CADY RAVAGÉ PAR LE FEU.

Le chai du célèbre domaine Cady, à Saint-Aubin-de-Luigné, a été ravagé par les flammes dans la nuit de jeudi 1^{er} avril à vendredi 2 avril.

Ils ont beaucoup perdu. Des heures de travail, mais aussi une partie du patrimoine viticole et de l'histoire familiale qui sont partis en fumée dans la nuit du jeudi 1^{er} au vendredi 2 avril. À l'arrivée des pompiers, appelés à 20 heures, le chai du domaine Cady était entièrement détruit. Le feu risquait de se propager à deux habitations voisines.

Source : Ouest France



IN MÉMORIAM : BRIGITTE RABINEAU

Nous avons appris début mai le décès de Brigitte, épouse de notre Vice Grand-Maître, Michel Rabineau.

Depuis plus de 10 ans, Brigitte luttait avec courage contre un mal sournois. Elle avait connu des périodes de répit mais le mal a été plus fort. Plusieurs confrères et consoeurs étaient présents à ses obsèques au cours desquelles son collier de Fin Gousier a été déposé sur son cercueil. Ce collier rappelait qu'elle était fille et épouse de vignerons. Toute sa vie, elle a travaillé, avec Michel, sur le domaine de la Douesnerie, à Vauchrétien où elle aimait organiser, chaque année les portes ouvertes. Toute la Confrérie s'associe à la peine de Michel et ses enfants.

Notre confrère Daniel MORON, membre du Docte Collège, nous a quittés le 12 avril dernier, après avoir lutté deux ans contre la maladie. Daniel était le Grand Echanson de la Confrérie, souvent appelé Grand Sommelier. Et à ce titre, c'est lui qui servait les impétrants lors des Chapitres. Il était également le responsable de la commission repas, une responsabilité qu'il assumait avec beaucoup de sérieux, de disponibilité et de rigueur, tant il souhaitait que les participants au repas de la Saint-Vincent et du Chapitre de septembre aient du plaisir à se retrouver autour de mets choisis et finement préparés. Satisfaire 300 à 350 personnes aux Greniers Saint Jean était son souhait. Il savait faire !



Depuis 3 ans, nous t'avons vu prendre des distances avec la Confrérie. Non pas que tu souhaitais te mettre à l'écart, mais la maladie te contraignait au repos.

Nous nous souvenons de ta présence à Aubigné-sur-Layon, ce samedi ensoleillé de septembre 2019, lors de notre dernière manifestation collective. Mais tu n'avais pas revêtu ta robe de grand Echanson - Nous t'appelions aussi parfois notre Grand Sommelier - car la fatigue t'empêchait de rester debout trop longtemps.

Pour tous les membres du Docte Collège, tu es celui qui, avec un sourire parfois malicieux, servait le vin aux impétrants avant qu'ils ne soient intronisés. Ce rôle, un peu théâtral, tu le remplissais fièrement, dans la lignée d'un Jean Biotteau dont tu avais suivi les pas dans notre Confrérie. Ne cachons rien, tu aimais remplir le verre de tes collègues vignerons, dans la tradition de certains excès propres aux Fins Gousiers. Un léger haussement d'épaule en disait davantage sur ton plaisir non pas à... piéger mais bien à... introniser comme si l'impétrant devait se montrer à la hauteur.

Ne parlons cependant pas d'excès, mais bien évidemment de générosité.

Tu étais également, et de façon plus discrète, celui qui pilotait le choix des repas, notamment pour la St-Vincent. Satisfaire plusieurs centaines de personnes était ton objectif. Avec Huguette et quelques confrères ou

consoeurs, vous vous retrouviez début novembre pour sélectionner, avec le traiteur, les mets qui seraient retenus : douces contraintes que cette épreuve que tu assumais avec détermination pointant certains manques, suscitant certains ajouts, exigeant telle ou telle modification.

Tu étais au fond le pilier de la Saint-Vincent. Et nous avons en mémoire l'énergie que tu avais déployée pour organiser celle qui s'était déroulée à Juigné, il y a quelques années.

Tu étais également le confrère avec qui il était agréable d'aller en sorties, chez nos amis de l'Andouillette au Layon, par exemple ou lors de chapitres exceptionnels comme en 2012, quand nous sommes allés quelques jours en Irlande.

Fidèle aux réunions de bureau, tu émettais toujours un avis éclairé... que la sonnerie de ton téléphone interrompait parfois : une sonnerie ?... Non !... Le chant de tes canards, ceux que tu aimais retrouver près de ton étang !... Encore une façon de faire sourire.

Nous sommes tristes, Daniel, de te quitter aussi vite. Nous garderons de toi le souvenir d'un confrère, le souvenir d'un frère. Nous étions réunis par l'amour du vin, du vignoble et de l'Anjou.

MERCI pour ta contribution à nos journées festives de la Saint-Vincent et du chapitre de septembre qu'aujourd'hui nous attendons de nouveau avec impatience.

Mais il nous faudra apprendre à faire sans toi, avec, cependant, la même générosité.

*Écrit par le Grand Maître
et lu par Dominique Pairochon,
Vice Grand-Maître, lors des obsèques de Daniel.*



Saint-Vincent à Juigné-sur-Loire en 2015



LE DOCTE COLLÈGE EN PÉRIODE DE CONFINEMENT



LE DOCTE COLLÈGE EN PÉRIODE DE CONFINEMENT

La dernière réunion du Docte Collège remontait au 4 décembre 2019. Passé la Saint-Vincent et une réunion de bureau, la Confrérie, comme beaucoup d'autres confréries, est entrée dans une période de latence.

Mais, à l'initiative du bureau, 4 réunions du Docte Collège, dans 4 caves différentes, ont réuni, entre le 19 février et le 1^{er} mars, en petits groupes, 26 confrères heureux de se retrouver.

À l'ordre du jour de ces rencontres : échanges sur les commissions de travail de la Confrérie, sur les responsabilités des uns et des autres, sur la création d'un nouveau grade de compagnons à l'intention de nouvelles personnes sollicitées pour porter une cape à côté des Maîtres des ceps que sont tous les membres du Docte Collège.



Le 19 février, le Haut-Layon accueilli par notre confrère Raymond Defois, Vice Grand-Maître, au Château de Brossay, à Cléré sur Layon.



Le 23 février, rencontre dans le nouvel espace d'accueil chaleureux du Domaine Rousseau, à Saint-Lambert du Lattay, malgré l'absence de notre confrère Tony, retenu par un deuil familial.



Le 26 février, au Domaine des Grandes Vignes, à Thouarcé, accueillis par Jean-François Vaillant, élu maire délégué de Thouarcé, un an plus tôt.



« Nicole et Christian Chauvin ont accueilli la dernière rencontre dans la belle salle d'accueil du Domaine des Rochettes, à Mozé.

Ces « compagnons » pourront, un jour, s'ils le souhaitent, entrer dans le Docte Collège, mais ce ne sera pas une obligation.

La Confrérie désire, par ces « recrutements » de nouveaux membres « habillés », être plus à même de poursuivre ses missions de valorisation du vignoble et des terroirs angevins, de tous les vins qui y sont produits. Échanges également sur les projets qui ne manquent pas, notamment la célébration, en 2022, des 70 ans de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, officiellement née en septembre 1952.

Dans une ambiance conviviale et confraternelle, ces 4 rencontres ont permis de garder le contact et le moral, d'avancer ensemble et de regarder vers des horizons plus conviviaux et festifs que nous souhaitons tous retrouver.



NOUVEAU CONCOURS : UN ÉTÉ DE FINS GOUSIERS

Devant le succès de l'apéro Saint-Vincent, la confrérie vous propose de lui adresser une ou des photos prises cet été avec votre collier de Fin Gousier d'Anjou sur un lieu de villégiature. Nous pourrions à la rentrée faire voyager nos fans sur les réseaux sociaux et notre site internet.

3 prix récompenseront 3 chevaliers des Fins Gousiers pour leur(s) photo(s) avec les critères suivants : le nombre de personnes touchées sur la page Facebook, l'originalité de la prise de vue et le caractère insolite du site.

Envoyez vos photos à contact@finsgousiers.fr avant le 15 septembre 2021

Contrainte d'annuler la Saint-Vincent 2021 à cause de la COVID 19, la confrérie qui ne manque pas d'idées pour promouvoir l'Anjou a proposé à ses membres de Fêter l'événement et de lui adresser des photos immortalisant cet instant. Le message est passé et nous avons reçu des clichés pris en France et à l'étranger. Nous rapportons dans la lettre une partie de ce bel album publié sur la page Facebook de la confrérie. Pour pimenter ce plaisir, le Docte collège a proposé de récompenser 3 initiatives les plus « likées » sur les réseaux sociaux et retenues par le jury pour leur originalité.

RÉCOMPENSES :

1^{er} prix : Un Saint-Vincent et 3 bouteilles d'Anjou

2^e prix : Un jéroboam Anjou Blanc

3^e prix : Un jéroboam Anjou Rouge

Finalement il fut difficile de départager les participants et tous ont gagné le droit de lever leur verre fièrement un pin's des mains du Grand Maître lors d'une prochaine rencontre.

Après présentation au Docte collège le 9 juin dernier le podium final est le suivant :



Colette et Marcel Hébé
dans leur cave

2



Deirdre Tully
Galeway - Irlande

1



Yoel Sher
en Israël

3



"Le petit manège de Colette et Marcel... Hé bé ! Aurait-il pu en être autrement ?

Dans le paysage d'un apéro pour fêter Saint-Vincent
Chevaliers élevés au rang d'officier
Nos amis Marcel et Colette Hébé
Nous proposent cette scène bien inspirée.
Plus qu'un tableau, c'est un hommage que nous saisissons
Avec ces belles bouteilles, fruits du travail des vignerons.
Le temps semble figé
Et, le plateau avec sa photo est là pour le souligner.
Nous y verrons aussi une occasion,
Une invitation à découvrir avec passion
De grands vins sagement conservés
Par Collette et Marcel Hébé"

Apéro Saint-Vincent 2021 en Israël !

À l'occasion de la Saint-Vincent, l'ambassadeur des Fins Gousiers d'Anjou à Jérusalem, Yoel Sher, s'est rendu à Ein Kérem, le village natal de St Jean-Baptiste, niché entre les collines de Judée, et dont le nom signifie en hébreu la Source de la Vigne, avec une bouteille du fruité rosé Elishéva de la Vallée du Jourdain des caves Adam d'Orna Lev. À la Fontaine de Marie, il a fait verre en haut à la santé des Consoeurs et Confrères du Val de Loire et à la qualité de la prochaine saison vinicole dans nos deux pays. Selon la tradition, c'est auprès de cette fontaine qu'a eu lieu une des scènes de la Visitation de la Vierge Marie à sa cousine Elisabeth (Elishéva, en hébreu), toutes deux enceintes, l'une de Jésus et l'autre de son cousin Jean-Baptiste. Verre en haut de la vallée du Jourdain et des collines de Jérusalem au val de Loire et à la douceur angevine !



LES APÉROS SAINT-VINCENT 2021

SARMENTO CONJUGTI

- Si le virus nous a contraints à ne pas organiser notre Fête de la Saint-Vincent en janvier à Tigné et La Fosse de Tigné, comme nous l'avions programmé, il n'a pas empêché les Fins Gousiers d'organiser des apéros Saint-Vincent.
- La galerie de photos ci-dessus montre combien le plaisir de trinquer ensemble a perduré, malgré les contraintes sanitaires ou les limitations de la circulation !

**Pierre Cesbron,
Grand Maître**



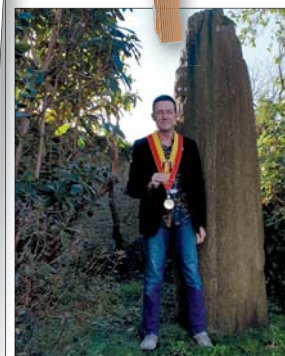
Membres du Docte Collège
chez Liliane Duseaux - Thouarcé



Pierre Gougeon
Caillon



Marguerite Rolland
Martigné-Briand



Bertrand Jannière



Marie Claude Nedan
Paris Montmartre



Alan et Karen Farrell
Connemara, Irlande



Muriel



Thierry Millon
Ingrandes, Le Fresne sur Loire



Christiane, Dominique Noëlle Alain
Château de Montreuil-Bellay



René et Christiane Verstraete
Angers



Philippe Guilbault et Talia Gendarm
La Ciotat



Christian Churlaud
Plérin



Lionel Cramatte
Porrentruy, Suisse



Gabi Liske
Bergneustadt, Allemagne



Daniel Baffet



Dominique et Nelly
Angers

- La publication des photos est contrainte par la définition des clichés reçus.
- Retrouvez plus d'informations sur notre page Facebook Fins Gousiers d'Anjou et notre site internet finsgousiers.fr



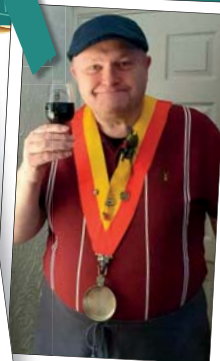
Christian Chauvin
en Bretagne



Le bal masqué !



Tony, Grégory, Antoine,
Audrey, Anita et Cathy



Gerry O'Neill
Royaume-Uni



lle, Hervé Papin et leur fils Anthony
au Moulin des Besneries



Mark O'Donnell
Athenry Irlande



Anita - Antoine Van Der Hecht,
Marie Noëlle - Philippe Tharreau



Les Fins Gousiers
à Mozé



Roger Maingot Grand épistolier
et ses copains Anjou



Famille Chauvin
Mozé-sur-Louet



Haut-Layon, Raymond Oliver,
René Hubert...
en bonne compagnie!



Lecorps



Petra Schewe
Gennes



Jean-Louis Guillaume
Nevers



Auguste et Pierre
Chalonnnes-sur-Loire



JP Thery Grand Maître
de la Confrairie St-Vincent
Lille

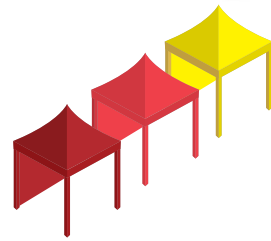


LE MARCHÉ DES VIGNERONS

Sarmiento
Constructi

LE MARCHÉ DES VIGNERONS

Chalonnnes sur Loire



LE MARCHÉ DES VIGNERONS... A REMPLI SA MISSION !

Ils étaient 21 vigneronns à avoir répondu présents pour ce premier marché organisé par l'Union de Producteurs de Grands Vins de Chalonnnes-sur-Loire. Le comité qui pilote chaque année depuis 1959, la Fête des Vins d'Anjou aurait pu choisir de s'abstenir face aux contraintes sanitaires et attendre 2022. Après avoir interrogé les viticulteurs, il a choisi de s'adapter et de proposer un événement adapté aux contraintes réglementaires. Seules les personnes désirant acheter du vin étaient accueillies après s'être acquittées d'un prix d'entrée fixé à 15 € (verre de dégustation et bon d'achat de 10 € compris). Sur place ni buvette ni animation, l'attraction était bien le vin d'Anjou.

La Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou est partenaire de l'événement depuis sa création et tient tous les deux ans un chapitre d'intronisation. Fidèle à ses liens, une délégation du Docte Collège, emmenée par notre Grand Maître Pierre Cesbron et parée de son légendaire collier est venue saluer les vigneronns en début d'après-midi. Règles sanitaires obligent, les rassemblements ont été réduits.

Les organisateurs sont satisfaits. La plus grande cave particulière ouverte sur un seul jour a accueilli plus de 200 acheteurs. Clients et prospects ont pu en toute quiétude faire leurs choix. Il faut dire que les organisateurs avaient tout prévu.

La diversité des appellations tout d'abord déclinée à travers plus d'une centaine de crus différents. Les terroirs de l'Anjou avec leurs spécificités étaient bien représentés

du Saumurois, de l'Aubance, de la Loire et du Layon en passant par le Bugeois. L'Anjou-Drive, une originalité à Chalonnnes-sur-Loire, a joué aussi pleinement son rôle en facilitant le chargement des vins dans les voitures. Un circuit spécial était réservé pour permettre aux véhicules d'être chargés en toute sécurité et sans effort.

Un succès qui ravit les organisateurs. Ils n'auront eu que quelques semaines pour se préparer et mettre en œuvre ce qui restera sans doute comme le premier « Marché des Vigneronns en Anjou ».

Dominique PAIROCHON



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



Bucher Vaslin
49290 Chalonnnes 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.

LES FEMMES À L'HONNEUR ! au musée de la vigne et du vin d'anjou

Il y a une vingtaine d'années, les femmes exploitantes étaient minoritaires. Aujourd'hui, elles représentent près d'un tiers des « vigneronnes ».

Le Musée s'est donc intéressé à la question et en propose une exposition :

« Le monde viticole... et les femmes ».

Cette exposition vous invite à découvrir ces femmes qui faisaient ou font le vin, de 1900 à nos jours.



Les femmes dans les vignes sont souvent représentées par une image de beauté ou de fécondité. Pourtant, la réalité est toute autre !

En effet, jusqu'aux années 1950, les femmes sont très largement assignées à des tâches domestiques au sein et leur travail dans les vignes est limité à quelques travaux dits « faciles » : effeuillages, vendanges par exemple, mais pas moins pénibles que les travaux effectués par les hommes.

Elles doivent aussi faire preuve de polyvalence et se rendre disponibles en fonction des aléas climatiques. Elles ont donc été très longtemps reléguées au second plan dans les travaux viticoles malgré leur rôle indispensable au bon fonctionnement des exploitations.

Visite de l'exposition et du Musée avec notre Grand Maître Pierre CESBRON, ancien président du Musée, le vendredi 3 septembre à 10 h 00. Un apéritif convivial... salubre et "sanitaire" clôturera la rencontre. Verre en haut, Verre en bas !

Tarif : le prix d'une entrée au Musée : 6 € / adulte.

Les années qui suivent la Seconde Guerre mondiale marquent un tournant pour elles grâce à un contexte social et législatif favorable, une formation et une organisation du domaine plus égalitaire, une diversification des métiers et une évolution sociétale !

L'exposition (construite à partir d'objets, revues, affiches ainsi que des témoignages sonores...) propose de découvrir cette évolution de la place des femmes à travers un parcours installé dans l'ancienne salle de la tonnellerie. Un parcours qui apportera un regard nouveau sur les décennies passées et suscitera... de l'étonnement !

EXPOSITION TEMPORAIRE

17 juin - 7 novembre 2021

Musée de la vigne et du vin d'Anjou
Saint-Lambert-du-Lattay



L'exposition est visible sur le site internet du Musée :
www.musee-vigne-vin-anjou.fr

Programme d'animations
consultables sur le site.



ÊTRE VIGNERONNE



« JE ME SENS VIGNERONNE À PART ENTIÈRE ! »

Clarisse BENESTEAU à Lué-en-Baugeois



Clarisse BENESTEAU

Fille de vigneron, Clarisse BENESTEAU est aujourd'hui vigneronne sur le domaine familial de la Tuffière, où elle est née, à Lué-en-Baugeois, vignoble le plus septentrional de l'Anjou. Situé « entre Loir et Loire, en pays Baugeois », à vingt-cinq minutes au nord d'Angers, le vignoble est implanté sur le flanc d'une colline truffée de caves troglodytiques, entourée de

bois, comme un irréductible village, depuis le XVI^e siècle. Ce sont les moines installés dans l'ancien prieuré de la Tuffière-Brûlée qui prirent cette initiative. Les générations ont su lui préserver toute sa richesse et son authenticité.

Le métier, Clarisse l'a appris grâce à ses formations et à la culture familiale. Après un bac scientifique suivi d'un BTS Viticulture œnologie à Briacé en Loire Atlantique, passionnée par la qualité des vins, elle complète ses connaissances par un diplôme national d'œnologue en 1998 à l'institut Guyot de Dijon et réalise un mémoire, en microbiologie, sur les arrêts de fermentation.

Mariée en 2000 avec Fabrice BENESTEAU, elle s'installe en 2002 en association d'abord avec ses parents puis avec Fabrice qui la rejoint sur le domaine en 2007.

Vigneronne, Clarisse n'en est pas moins maman et se plaît à faire découvrir sa passion à ses 3 garçons Florian, Julien et Charlie. « Ce n'est pas toujours facile d'avoir un équilibre, mais c'est toujours une opportunité si l'on sait le maîtriser. » confie-t-elle en poursuivant : « Voir son fils échanger avec les clients, c'est fantastique ! »

Le métier, le couple le partage au quotidien. « Je me sens vigneronne à part entière » poursuit -elle. « J'aime le travail des vignes. Je couvre toutes les tâches. C'est important d'assurer une bonne polyvalence et de tout connaître pour diriger et rassurer les équipes qui interviennent sur le domaine. J'aime le travail au fil des saisons, la diversité des tâches et l'aboutissement en partant du plant de

vigne jusqu'à la finition et sa récompense suprême lorsque je lis le plaisir du dégustateur qui goûte nos vins. J'adore être dans une parcelle de vigne, car je touche la terre et le végétal. Les paysages autour de soi sont chaque jour différents.

La vinification avec Fabrice et les assemblages sont des moments d'exception qui nous rapprochent. »

La création d'étiquettes et la communication sont des activités qui m'enthousiasment. » ajoute notre vigneronne.



« La contrainte de l'isolement, c'est de se faire un nom par la qualité de nos vins en puisant dans la typicité inspirée des caractéristiques propres à la région. » « Fan de Chenin, femme de Chenin » dit-elle en souriant.

Pour la vente, un grand travail est fait en local et sur les circuits courts, chez les cavistes sur Paris et autres régions et plus récemment en créant avec des collègues un GIE et une plateforme anjouwinefestival.com dédiée à la vente de vin en Irlande.

Si le rôle de représentation est plus porté par Fabrice, Clarisse n'est pas moins active au sein du syndicat des vignerons indépendants et à l'accueil de la clientèle à la cave. Alors, si vous vous rendez au domaine de la Tuffière pour découvrir et déguster les crus du Domaine, vous aurez plaisir à vous asseoir à la table de dégustation, comme nous, en compagnie de notre vigneronne Clarisse BENESTEAU, Chevalier des Fins Gousiers depuis 2007 passionnée avec son mari par ses vins... et ses enfants.

Dominique PAIROCHON

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'INTERMÉDIAIRE 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 - 72083 LE MANS CEDEX 9 - 414 903 990 RCS LE MANS - 0402013.

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 déléguées 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

ELLES DU MOULIN DE CHAUVIGNÉ À ROCHEFORT



Sylvie PLESSIS

L'histoire du Domaine du Moulin de Chauvigné a débuté en 1992 avec l'arrivée de Sylvie et Christian Plessis. Au fil du temps, le vignoble est passé de 3 à 13 hectares avec les appellations Anjou (Coteaux du Layon, Rosé de Loire, fines bulles...) et bien sûr le Savennières. Le

Chenin y tient une place importante. Le décès brutal de Christian en 2017 a amené Sylvie à poursuivre l'aventure en s'appuyant sur Manon, la plus jeune de leur fille.

Pour Sylvie, plutôt centrée sur la vinification, la passion du métier, l'inventivité, l'évolution sont les maîtres-mots de sa personnalité : « **Vigneron est un métier qui demande à ne pas rester dans la zone de confort** » ! Elle veut à la fois se protéger au mieux des aléas climatiques et respecter la nature. « L'obtention du HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) acte un haut niveau de biodiversité et un très faible recours aux intrants. » Il faut selon elle être humble et professionnelle en respectant autant la nature que les personnes : bienveillance, humilité, écoute et respect sont à la base de son travail. Le vin va devenir un produit de luxe et il faut faire évoluer l'ensemble de la chaîne, de la production à la vente. C'est dans ce sens qu'un important travail est en cours sur l'étiquetage, les noms de cuvées (Spirituelles, Intemporelles et Originelles), l'accueil et le lien avec les clients, etc. Sylvie n'est jamais à court d'idées nouvelles.



Depuis 2018 : Manon, la plus jeune des filles, est venue prendre sa place, progressivement, sur le domaine. Elle a dû faire son apprentissage sur le terrain en étant un peu « le couteau suisse » de l'exploitation ; elle n'avait guère le temps de faire une longue formation. Son but est de prendre en charge la vinification et va pour cela, faire une formation en alternance. Manon a besoin de temps certes, mais aussi d'agir !

Sylvie et Manon travaillent sur le domaine avec le soutien de Marie, l'aînée des sœurs qui forte de son expérience dans la restauration se tourne vers l'œnotourisme et l'événementiel dans le domaine viticole. Les Elles du Domaine de Chauvigné veulent poursuivre le développement de l'image positive déjà acquise. Le domaine doit rayonner et faire rayonner la région en France et aussi, désormais, à l'export. Mère et filles travaillent dans la confiance, la complémentarité, la complicité tout en sachant marquer leurs différences. Le moulin donne des ailes à ces vigneronnes pour qui « de l'audace naît l'excellence ».

Pierre CASSIN



Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNERONNE
INGÉNIERIE DE CAVES
ŒNOLOGIE VIGNERONNE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGÉNIERIE
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNERONNE SERVICE
DE TRADITION
DE CAVES
SERVICE VIGNERONNE
ONNELLE
INGÉNIE
INNOVATION
ŒNOLOGIE VIGNERONNE



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



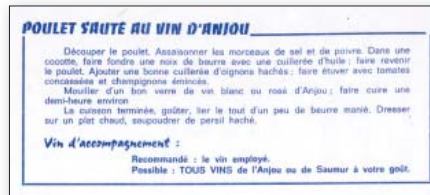
À VOS RECETTES !

Sarmiento Conjecti

Petite pépite dans les archives de notre confrère Raymond Defois , un document qui promeut l'électricité en 1968 en valorisant des recettes associées à des vins d'Anjou. En voici quelques unes. Et maintenant, branchez-vous..... n'oubliez pas de choisir la bonne bouteille de vin, d'Anjou de préférence, c'est évident !

POULET SAUTÉ AU VIN D'ANJOU

- Découper le poulet. Assaisonner les morceaux de sel et de poivre.
- Dans une cocotte, faire fondre une noix de beurre avec une cuillerée d'huile ; faire revenir le poulet.
- Ajouter une bonne cuillerée d'oignons hachés ; faire étuver avec tomates concassées et champignons émincés.
- Mouiller d'un bon verre de vin blanc ou rosé d'Anjou ; faire cuire une demi-heure environ
- La cuisson terminée, goûter, lier le tout d'un peu de beurre manié. Dresser sur un plat chaud, saupoudrer de persil haché.

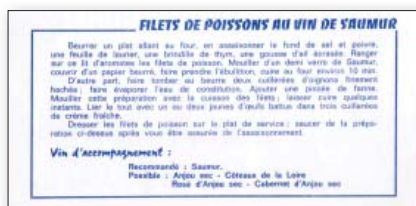


Vin d'accompagnement :

- Recommandé : le vin employé
- Possible : TOUS VINS de l'Anjou ou de Saumur à votre goût.

Vin d'accompagnement :

- Recommandé : Saumur
- Possible : Anjou sec - Coteaux de la Loire - Rosé d'Anjou sec - Cabernet d'Anjou sec



FILETS DE POISSONS AU VIN DE SAUMUR

- Beurrer un plat allant au four, en assaisonner le fond de sel et poivre, une feuille de laurier, une brindille de thym, une gousse d'ail écrasée.
- Ranger sur ce lit d'aromates les filets de poisson.
- Mouiller d'un demi-verre de Saumur, couvrir d'un papier beurré, faire prendre l'ébullition, cuire au four environ 10 min.
- D'autre part, faire tomber au beurre deux cuillerées d'oignons finement hachés ; faire évaporer l'eau de constitution. Ajouter une pincée de farine.
- Mouiller cette préparation avec la cuisson des filets ; laisser cuire quelques instants. Lier le tout avec un ou deux jaunes d'œufs battus dans trois cuillerées de crème fraîche.
- Dresser les filets de poisson sur le plat de service ; saucer de la préparation ci-dessus après vous être assurée de l'assaisonnement.

FILETS DE SOLES SAVENNIÈRES

- Pocher les filets de sole sur un lit d'échalotes hachées, une tomate émondée et concassée, quelques champignons émincés et un demi-verre de vin de SAVENNIÈRES.
- Après cuisson, dresser les filets sur le plat de service légèrement beurré, tenir au chaud.
- Réduire rapidement la cuisson dans une petite casserole avec deux cuillerées de crème fraîche, retirer du feu ; finir la sauce en y ajoutant petit à petit 100 g de beurre frais. Goûter et saucer les filets de sole et servir bien chaud.



Vin d'accompagnement :

- Recommandé : Savennières
- Possible : Saumur - Anjou sec



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
sur présentation de ce coupon

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 la Confrérie 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
Textes : Pierre Cesbron, Pierre Cassin, Dominique Pairochon
Mise en page : Lignes3d - 02.41.78.60.24. **Dessins :** Yann le Goac
Photos : Lignes3D - Pierre Cassin - Dominique Pairochon - Famille Moron
- Famille Rabineau - Christian Lefebvre - Musée de la Vigne et du Vin
d'Anjou - Membres de la Confrérie des Fins Gousiers
Imprimé sur papier FSC.

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

DÉPARTEMENT DE MAINE-ET-LOIRE
anjou

