

Juillet
2022

La lettre
d'informations
N°59

SARMENTO CONSTRUCTI

* Liés par le sarment



" Verres en haut, verres en bas " au Château de Brossay le 18 juin 2022

SOMMAIRE

P2 Édito du Grand Maître

P7 Le Château de Brossay

P10 Les terres de patriarce

P3:6 La Saint-Vincent

P8 La fête des Vins

P11 Le petit tonneau
Les Fins Gousiers en Belgique

P6 La soirée des partenaires

P9 Montmartre

P12 70 ans





L'ÉDITO DU GRAND MAÎTRE

SARMENTO
CONJUGTI

70 ANS !

La plaque qui fut dévoilée le 18 juin dernier, au Château de Passavant, rappellera aux visiteurs du site que c'est **en ces lieux que fut créée, en 1952, notre Confrérie**. D'abord baptisée Confrérie es Cabernet, elle prit quelques années plus tard le nom de CONFRERIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU.

Notre dernière Saint Vincent, décalée en raison du virus surnois, fut l'occasion d'évoquer ces soixante dix années. 7 Grands Maîtres m'ont précédé.

De très nombreux membres – hommes et femmes – du Docte Collège ont fait vivre la Confrérie, tous motivés par la promotion des vins d'Anjou et plus largement par le vignoble angevin. Des milliers de personnes ont été intronisées « **Chevaliers** », « **pour l'éternité** » selon la formule d'adoubement prononcée lors des chapitres d'intronisations : grands ralliements dans les premières années, puis chapitres de la st Vincent, Chapitre des vendanges devenus Chapitre des Dames et tant de chapitres extraordinaires. Plusieurs chevaliers ont été nommés « **officiers** ». Une personne porte le titre de « **Grand Dignitaire** ».

2

Le **collier**, jaune et or, que nous portons tous, manifeste **ce lien** qui nous lie aux vigneron, au vignoble angevin et à l'esprit convivial qui anime les Fins Gousiers et que nous manifestons tous quand nous chantons « Verres en Haut, Verres en bas ! Plaignons qui n'en a guère ! ».

Le **taste-vin**, quant à lui, s'il rappelle cette petite coupe autrefois utilisée pour la dégustation dans les foires aux vins, montre notre attachement à la **dégustation** et au **partage** que celle-ci suggère.

Regardée parfois avec étonnement voire surprise, notre Confrérie, comme beaucoup d'autres, constitue un réseau d'amis qui se reconnaissent « frères » au sens d'amis proches, de personnes que rassemblent un même objectif. Un réseau actif qui poursuit le travail engagé par les fondateurs, tous originaires du haut Layon.

Réjouissons nous que, sept décennies plus tard, notre confrérie demeure fidèle aux engagements pris pour promouvoir tous les vins d'Anjou.

Après 17 années en tant que Grand Maître, est venu pour moi le temps de passer le flambeau. En novembre prochain, un nouveau Grand-Maître, homme ou femme, héritera à son tour du coupe-marc pour poursuivre la route et emmener les Fins Gousiers vers de nouvelles actions et de nouveaux projets !

Longue vie à la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou !



Pierre Cesbron,
Grand Maître



La plaque dévoilée au château de Passavant.

Décalée dans le temps en raison de la pandémie, notre Saint-Vincent s'est déroulée le 18 juin dernier dans le Haut Layon.

UN NOUVEAU FORMAT

Suite à différents échanges au sein du bureau et du Docte Collège, la Saint-Vincent 2022 a inauguré **une nouvelle organisation**. Notre grand rassemblement annuel aura désormais lieu sur **une seule journée** mais dans un déroulement qui rappelle celui mis en place pendant plusieurs décennies :

- Une célébration religieuse en ouverture de journée.
- La découverte de deux ou trois caves
- Un repas de vigneron le midi : simple et convivial.
- Un petit concours réservé aux futurs intronisés
- Un chapitre d'intronisations
- Une soirée de gala avec un repas gastronomique où l'accord mets et vins est recherché
- Une soirée dansante.



UNE CHAUDE JOURNÉE...

Chaque et chaleureuse ! Entre 20° et plus de 40°, (44° degrés dans l'après-midi), la St Vincent 2022 restera dans les annales. Au cœur d'un épisode caniculaire, notre rassemblement annuel s'est distingué de toutes les St Vincent passées. Si la matinée fut « tenable », l'après-midi restera dans les mémoires très très chaude : heureusement, les climatisations installées dans les chais pour la protection des vins furent unanimement appréciées.. Mais la chaleur n'empêcha pas la journée d'être chaleureuse.

3



UNE CÉLÉBRATION SOURIANTE

Présidée par le père Emmanuel, dont le sourire et l'ouverture d'esprit, a conquis les participants la cérémonie, religieuse rassembla près de 150 personnes dans l'église de Passavant. Au début de celle-ci, Noëlle David, fille de Jean Falloux, l'un des fondateurs de la Confrérie, a rappelé l'esprit dans lequel avait été créée la Confrérie, 70 ans plus tôt. Elle montra l'esprit d'amitié et d'entraide qui unissait les fondateurs. On notera la présence d'un joueur de hand pal qui a conquis l'assemblée par sa dextérité et surtout les morceaux de musique qu'il a interprétés offrant à tous de courts mais profonds moments de sérénité.

LERAY SÉCURITÉ

Fournisseur de sérénité depuis 30 ans

Installation et maintenance :
détecteur d'intrusion &
vidéosurveillance

Marsat (certifié par CNRS) et AFNOR Certification (marsat.fr)

● Détection intrusion

● Vidéo surveillance

● Détection incendie

● Contrôle d'accès Automatique

Dépannage 24h/24 02 41 74 90 10

8 avenue Jean Robin - 49290 CHALONNES S/LOIRE - Fax : 02 41 78 09 77 - service-client@leraysecurite.fr - www.leraysecurite.fr

RELAIS SÉCURITÉ

Un regard sur votre sécurité

TÉLÉSURVEILLANCE

Surveillance Vidéo

Interventions 24h/24 02 41 44 30 30

Autorisation n°: AUT-049-2112-11-12-20130356334 - ANGERS - Fax : 02 41 44 30 31 - service-clients@relaissecurite.fr



LA SAINT - VINCENT

SARMENTO
CONJUGATI

LA POSE D'UNE PLAQUE

Après un rapide défilé, les membres du Docte Collège suivi de tous les participants, se sont déplacés vers le Château de Passavant. Après une première photo de groupe, devant la porte d'entrée, ils se sont retrouvés dans l'enceinte du château. Le Grand-Maître a rappelé l'histoire de la Confrérie, citant, les uns après les autres,



les noms des 7 grands maîtres qui l'ont précédé. Après avoir donné la parole aux confréries présentes, **il a dévoilé la plaque** qui rappelle la naissance, dans ces lieux, de la Confrérie es cabernet d'Anjou devenue une décennie plus tard la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou. Une photo devant la tour du château ponctua cette cérémonie avant la dégustation de deux vins proposés par Olivier LECOMTE, membre du Docte Collège, vigneron avec son épouse au Château de Passavant.

4

UN DÉJEUNER VIGNERON

C'est dans la salle de Cléré sur Layon que fut servi à près de 140 personnes **le déjeuner vigneron** préparé par le restaurant le FOREVER de Chavagnes les Eaux. Ambiance conviviale qui permit aux convives d'échanger, une ambiance ponctuée des traditionnels « Verres en Haut, Verres en bas, Plaignons qui n'en a guère ! ». Le repas fut très apprécié par les participants.



VISITE DES CAVES

Poursuivant la traditionnelle visite des caves qui a fait, pendant des décennies, le succès de la St Vincent, les Fins Gousiers et leurs amis ont apprécié de visiter deux caves : le **Château de Brossay**, à Cléré sur Layon – domaine où a longtemps travaillé Raymond Deffois, Vice-Grand Maître, et le **Domaine de la Petite Roche**, à Nueil sur Layon, domaine où travaille Johandie Poupard, nouvellement entrée dans le Docte Collège. Accueillis dans des chais climatisés, les quelque 200 personnes ont été heureuses de goûter trois vins dans chaque cave. Rappelons que, comme cela s'est souvent pratiqué, d'autres vigneronns avaient été invités à présenter un vin, montrant par là même la solidarité professionnelle des vigneronns. Ce fut le cas du Domaine du Petit Clocher (Cléré sur Layon), des Domaines de Wagram et de la Clartière (Nueil sur Layon). Rappelons que ces visites de caves avaient été voulues, il y a plusieurs décennies, pour permettre aux futurs intronisés d'appréhender le vignoble.

LE PETIT CONCOURS : UNE TRADITION !

C'est une tradition chez les Fins Gousiers que de soumettre aux futurs intronisés, lors de la Saint-Vincent, trois vins à goûter à l'aveugle... ou presque. Trois vins dégustés dans la journée, lors des visites de caves. Les participants se sont volontiers prêtés à cette petite « épreuve », une occasion de vérifier que la dégustation à l'aveugle n'est jamais évidente. La plupart ont été reçus. Au terme du concours, tous ont été admis à entrer dans la Confrérie bénéficiant de la clémence et surtout des encouragements des organisateurs.



*"J'aime le vin d Anjou car je suis angevine
Les vins d'Anjou sont fruités, légers, doux et avec du caractère comme nous en avons dégusté aujourd'hui et ils sont signe de convivialité, de partage comme cette journée. Alors continuez ainsi et merci à la confrérie de m'avoir intronisée. Merci à la famille Chauvin d'avoir entouré ma famille.
Merci pour cette belle journée et félicitations pour l'organisation."*

Elisabeth REGNARD

LE CHAPITRE DE LA SAINT-VINCENT

Chaque Saint-Vincent est une occasion pour des personnes de devenir Chevaliers des Fins Gousiers. Durant le Chapitre qui a ouvert la soirée, 12 personnes ont ainsi pu répondre à la question : « De tous les Vins de France, quel est celui qui a ta préférence ? » avant d'en préciser la ou les raisons. Entourés de 27 membres du Docte Collège présents, les nouveaux impétrants se sont pliés à l'épreuve tout aussi traditionnelle de la dégustation d'un Cabernet servi dans le Grand Verre à Vin d'Anjou. Le Chapitre de la Saint-Vincent était une belle occasion de les accueillir. Et parmi elles, Elisabeth REGNARD, fille de Marcel REGNARD, deuxième Grand Maître de notre Confrérie ainsi que le père Emmanuel qui avait célébré la messe, le matin même.



5



UNE SOIREE DE GALA MAGIQUE, JOYEUSE ET FESTIVE

Dans la grande salle communale de Montilliers, près de 220 personnes ont pris place pour le dîner, préparé et servi par la Maison DELAUNAY, de Valanjou. Le Menu avait été choisi par la commission « repas » de la Confrérie, pilotée par notre confrère Philippe Gilardeau. Tous les échos de ce repas ont été très positifs. Les vins servis et choisis par les vignerons et la commission « Vins » de la Confrérie, pilotée par notre confrère Michel Rabineau, ont été salués. En première partie de la soirée, deux magiciens ont circulé de tables en tables, proposant leurs tours et épatant les convives, avant de terminer sur scène pour des « numéros » étonnants. A différentes reprises, notre « hymne » « Verres en haut, verres en bas » a retenti dans la salle ainsi que, plus tard, dans la soirée la chanson souvent attendue : Fanchon ! (voir le couplet joint des Fins Gousiers). Enfin, les amateurs de danse s'en sont donné à cœur joie, entraînés par notre musicien Stéphan' et sa chanteuse... tard dans la nuit... ! Une super ambiance pour cette St Vincent renouvelée !

*"Fanchon a parcouru la France
Et tous ses vignobles dégustés
Celui qui a sa préférence
C'est évidemment l'Anjou réputée"*



Sarmiento Construction

Merci pour cette journée, merci à tous les membres du Docte Collège pour cette journée parfaitement réussie. Une journée où tout était bien organisé (même le soleil et la chaleur étaient au rendez-vous.....!!!!), de très bons repas dans une ambiance festive et conviviale, des rencontres sympathiques, des gens très accueillants.
Heureux et ravi de faire partie de la confrérie, déjà partant pour participer à d'autres manifestations et chapitres.

Yves ALLANIC



Yves ALLANIC
Antoine POUPARD
Claire DELPHIN
Benoît GUINEBERTEAU
Gabriel MERIENNE
Jérémie DELAUNAY
Jean-Marie CHERAY
Yawo Edem Emmanuel AGBATTI
Christian GUERIN
Alain BAZIRE
Elisabeth REGNARD
Stephan FREMONT

La confrérie LI Crochon de Belgique (Onhaye région de Namur) était représentée par 5 membres (trois écuyers, deux chevaliers et leurs accompagnantes). La promotion de leurs bières et du petit pain (Crochon) se fait à de multiples occasions, cependant trois dates sont à retenir dans l'année. un chapitre en mars, une marche gourmande le 2^e week end de septembre qui réunit plus de 9000 randonneurs et enfin une foire aux vins (de France essentiellement) en novembre.

Les liens d'amitiés tissés il y a plusieurs années se renforcent à chaque rencontre et la qualité des échanges sur les produits de nos pays est appréciable.

Enthousiasmé par les domaines viticoles visités lors de cette St Vincent 2022, il ne fait aucun doute qu'ils attendent le cru 2023 !



LA SOIRÉE DES PARTENAIRES ●●●●●●●●●●●●●●●●

A group of people, including students and staff in academic regalia, standing in a large, historic hall with a high wooden ceiling and large windows. The hall has a checkered floor and is filled with natural light from the windows on the left. Several people are wearing red and gold academic robes, while others are in casual or business-casual attire. The atmosphere is formal yet welcoming.

entreprises partenaires. Il contient également le programme complet des festivités ainsi que les caves qui nous ouvrent leurs portes avec les vignerons invités. Nous avons décidé de faire entrer la soirée des partenaires dans notre calendrier d'évènements annuels. Ce sera l'occasion de fédérer nos soutiens, de réunir les Consoeurs et les Confrères au milieu de l'année dans un lieu lié au patrimoine angevin. Faire connaître et rayonner les richesses architecturales angevines est aussi une des missions que nous nous sommes fixées au même titre que la gastronomie et le vignoble angevins.

Liliane DUSSEAUX



UN SIÈCLE DE VITICULTURE À CLÉRÉ SUR LAYON

Fondé par Alexis Deffois, en 1920, le Château de Brossay se devait de fêter ses 100 ans de viticulture. Aujourd'hui piloté par Benjamin Gransart et Nicolas Tamboise, la quatrième génération de vignerons, successeurs de Raymond et Hubert Deffois, le domaine a organisé des Portes Ouvertes le dernier week-end de mai.

Au cours de ce week-end ensoleillé, notre Confrérie a intronisé trois personnes, impliquées dans la commercialisation des vins du Domaine, **lors d'un chapitre exceptionnel.** Ce fut l'occasion pour le Grand Maître de rendre hommage au fondateur du domaine. Les vignerons d'aujourd'hui ont d'ailleurs créé une cuvée Alexis, en mémoire de leur aïeul, une cuvée sans souffre qui fait le bonheur des clients.

Ce fut un réel moment de bonheur que ce chapitre extraordinaire suivi d'un déjeuner sous les arbres majestueux de la propriété.



Liste des personnes intronisées :

Pierre-Gérard TAMBOISE, Troisvilles (59)
Raphaël BOUFFANT, Pledran (22)
David BLOUIN, Vern sur Seiche (35)



JAMAIS 2 SANS 3



Les vignerons du château de Brossay ont pu cette année fêter les 100 ans de présence de la famille sur le domaine avec certes un peu de retard, mais il en faut plus pour abattre un vigneron plus souvent affecté par les caprices de la nature que par les mutations de virus. La 3^e génération pilote aujourd'hui le domaine. Nous nous sommes retrouvés tous le vendredi et le samedi de l'Ascension pour fêter cet anniversaire très attendu.

Les intronisations, assurées par 11 membres du docte Collège, de 3 de nos fidèles clients ambassadeurs de nos vins d'Anjou, se sont déroulées de façon parfaite. Le soleil étant au rendez-vous, les repas de plein air étaient accompagnés de l'orchestre "Voulez-vous Music" et entrecoupés de "Verres en Haut, Verres en bas" a donné une ambiance de petite Kermesse.

Je manquerais à mon devoir, si je ne vous parlais pas de la cuvée Alexis élaborée en l'honneur de notre aïeul qui créa le domaine.

Raymond DEFFOIS

Chronologie des vignerons exploitant le domaine :

- Alexis Deffois, né en 1875, vigneron de 1919 à 1945
- Raymond Deffois, père, vigneron de 1927-1938 puis appelé sous les drapeaux et prisonnier de 1938 à 1944 vigneron de 1945 à 1976.
- Hubert et Raymond Deffois de 1976 à 2010 et 2013.

Puis les deux gendres de Raymond :

- Nicolas Tamboise depuis 2011.
- Benjamin Gransart depuis 2012.





LA FÊTE DES VINS

SARMENTO
CONJUGATI

GAGNÉ !

LA FÊTE DES VINS EST RELANÇÉE...



Les Fins Gousiers présentent
le verre très convoité de la fête
des vins ... Fan de chenin !

Depuis 1959, l'UPGV Union de Producteurs de Grands Vins accompagne les vignerons à développer la vente directe auprès des particuliers. Durant 60 ans, l'association a pu organiser chaque année une fête populaire. D'abord sous les halles très vite devenues trop étroites, puis sous chapiteau place de l'hôtel de ville, elle s'est à nouveau déplacée pour offrir un meilleur confort dans la salle des sports et s'est installée pour finir en

2015 sur les quais du bord de Loire à Chalonnes sur Loire.

Avec la pandémie, les organisateurs ont été contraints de mettre l'activité en sommeil durant 3 ans et c'est avec un peu d'interrogations qu'ils ont enfin pu proposer la 61^e édition.

8

La confrérie des Fins Gousiers d'Anjou soutient cet événement unique et tient tous les deux ans un chapitre d'exception. Cette année, le Docte collège en tenue d'apparat ouvrait le défilé merveilleusement bien organisé. Il faut dire que pas moins de 13 confréries étaient représentées par 79 participants. Un joli cortège accueilli à l'Hôtel de ville par Florence Dabin, Présidente

du conseil départementale, et Marie-Madeleine Monnier, Maire de la commune.

Le cortège s'est rendu ensuite sur les bords de la Loire où une quinzaine de bateaux étaient amarrés. Fûtreaux, Toues et gabarot, il n'en fallait pas plus pour nous donner envie de naviguer sur le fleuve. Sans perdre un instant, le Docte collège s'est invité pour découvrir la Loire à bord de ces belles répliques.

Au fil de l'eau, la descente sur la Loire s'est enrichie de belles couleurs et l'arrivée sur le lieu de la manifestation a pris encore plus d'éclat. Vous comprendrez pourquoi être membre du Docte collège réserve parfois de bien agréables moments. Le succès de la Fête des Vins d'Anjou se nourrit de ces opportunités atypiques, d'animations et d'instantanés privilégiés. Cette année les organisateurs, en partenariat avec la Fédération viticole proposaient de découvrir le Chenin cépage emblématique de l'Anjou. Au-delà des dégustations proposées par les vignerons exposants, le public était convié à suivre les classes d'initiations à la dégustation pour distinguer les subtilités des productions issues de ce merveilleux cépage. Samedi, en soirée, une guinguette du bord de Loire a rassemblé près de 300 convives invités à découvrir 3 plats réalisés avec du chenin et un fromage de chèvre à savourer avec un layon.

Moment de plaisir qui s'est poursuivi en soirée par un très beau feu d'artifice et le lendemain par une Kyrielle d'animations. Rendez-vous est pris pour le samedi 20 mai 2023. Le Docte collège sera présent pour ouvrir la 62^e édition des vins d'Anjou et y tenir son traditionnel chapitre sur les bords de la Loire.

Dominique PAIROCHON



La Confrérie a pris l'habitude de participer à la FÊTE DES VENDANGES de Montmartre tous les deux ans, ce qu'elle fit avec beaucoup de plaisir l'année passée. Toutefois, elle envisage d'y retourner en octobre prochain, puisque nous fêtons cette année nos 70 années d'existence.

Nous souvenant que le premier siège social de la Confrérie es cabernet fut installé Chaussée d'Antin, à Paris, il importe de marquer cet anniversaire à la capitale.

Les liens qui se développent avec Montmartre et le XVIII^e arrondissement nous encouragent fortement

à prendre une nouvelle fois le chemin de la capitale les **8 et 9 octobre prochains**. Le programme n'est pas encore totalement finalisé mais outre la participation à la Fête des Vendanges, un chapitre d'intronisations sera organisé dans un ou deux restaurants de la capitale. Les participants se rendront également Chaussée d'Antin : une plaque rappelant la création de la Confrérie là où existait le restaurant « le Cabernet » sera posée. Même si sa durée de vie en ces lieux sera éphémère, elle rappellera pour un temps donné la naissance des Fins Gousiers. Les photos feront le reste pour l'éternité.



Fête des vendanges de Montmartre - octobre 2021

LA CONFRÉRIE EST MEMBRE DE L'AMBASSADE RÉGIONALE.

L'Ambassade Régionale des Confréries des Pays de la Loire est une association de type Loi 1901 d'intérêt général et à but non-lucratif. Son activité est consacrée de façon prépondérante à la protection du patrimoine régional sous toutes ses formes par le biais des Confréries des Pays de la Loire qu'elle regroupe. Son rôle est de créer un lien et une communication entre les confréries. L'ambassade a pour mission aussi de coordonner les actions de ses adhérents, en France et à l'étranger, de faire connaître les produits de terroir des Confréries de l'Ambassade Régionale des Confréries des Pays de la Loire et de répondre à des demandes en ce sens. **La Confrérie des fins Gousiers d'Anjou a fait le choix d'adhérer à cette entité en 2021. Elle est représentée par Dominique PAIROCHON et Chantal COUTILLARD, Jacques LECOMTE est suppléant.**

L'assemblée Générale présidée par Jean RUAULT qui a été Grand Maître des Rillauds de Brissac s'est déroulée à St Gilles Croix de vie chez nos amis de la Sardine le 8 avril dernier. Le conseil d'administration a élu son nouveau bureau le Président sortant ne souhaitant pas renouveler son mandat, c'est Jean-Paul Maheux Confrérie des Compagnons de l'Huître de la Baie de Bourgneuf qui a été désigné pour lui succéder. Léone GUILLOUX de la Confrérie des Chevaliers de l'Entrecôte Erve et Vègre est renouvelée dans son poste de vice-présidente. **Notre confrère Dominique PAIROCHON a été élu secrétaire** avec pour suppléant Christian POUCKET de la confrérie de la Sardine. Le trésorier Henri-Pierre GAUTIER de la confrérie des Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay conserve sa fonction et sera suppléé par Jean-Paul BASSET de Ordre National des Gastronomes Barbus et Moustachus.





LES TERRES DU PATRIARCHE

Sarmiento
Conjecti

VISITE SUR LES TERRES DU PATRIARCHE !

Durant l'année de son 70^e anniversaire, la confrérie des fins Gousiers d'Anjou a choisi de rendre hommage à travers quelques membres du Docte collège disparus, à l'ensemble des amis qui ont porté la robe rouge et or et construit l'histoire de notre association.

Jean Mallard étaient de ces personnages altruistes qui tout au long de leur vie de vigneron ont apporté leur contribution. Mis à l'honneur lors du dernier chapitre des vendanges qui s'est déroulé à Montreuil Bellay, la famille Mallard a souhaité nous remercier par une invitation bien sympathique.

Après la visite de la cave et une halte dans la salle d'accueil pour une dégustation bien orchestrée, le groupe s'est retrouvé dans le fameux caveau qu'il convient une fois dans sa vie de visiter. Vous pourrez peut-être y retrouver la photographie de notre Grand Maître Pierre Cesbron qui a bien voulu se plier à la tradition. Et, si tel n'est pas le cas, profitez de l'instant pour demander la vôtre ! Les opérateurs ont tout prévu.

Au-delà, vous y découvrirez quelques beaux trophées décernés par la confrérie à Jean Mallard.

10

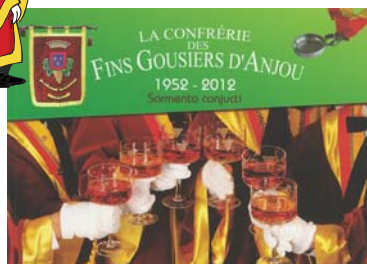
Merci à Michele Etchégaraye sa fille et ses deux petits-fils Vincent et Hervé d'avoir pris le temps de nous recevoir et



de nous préparer la traditionnelle et succulente tête de veau que Jean aimait faire découvrir à ses amis, arrosée de vins de la propriété.

Un moment sublime de convivialité à Brossay commune du Saumurois immortalisé par une photo devant le caveau du Patriarche Jean Mallard comme aime l'appeler sa fille avec beaucoup d'émotion.

Dans la Lettre 60 que vous recevrez en fin d'année, la saga des Fins Gousiers continuera. Nous consacrerons un article à Gérard Chauvin, Grand-Maître à deux reprises.



À l'heure où la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou fête, tout ce que vous voulez savoir sur son histoire est contenu dans un bel ouvrage édité à l'occasion du 60^e anniversaire. Le stock s'épuise. Il est toujours vendu au prix de 18€ plus 5€ de frais d'envoi. Si vous souhaitez enrichir vos connaissances sur votre confrérie, alors, n'hésitez pas à le commander à l'aide du bulletin de cotisation ou plus simplement en adressant votre demande par courrier à Noelle PAIROCHON, 1 allée de Casota 49290 Chalonnes sur Loire, avec votre chèque.

Il est possible aussi de le commander par mail : noellepaïrochon@orange.fr et d'effectuer votre règlement

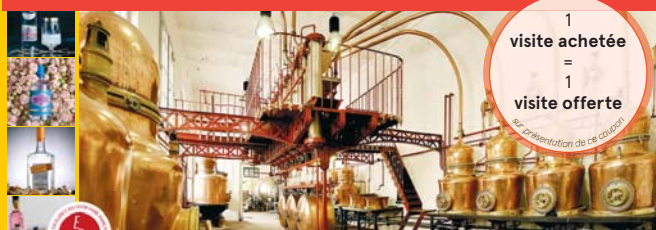
par virement : IBAN FR76 1790 6000 3296 3864 9356 952

Code BIC - code SWIFTAGRIFRPP879



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



Le petit tonneau qui servait, lors de chaque Saint Vincent à présenter le vin au prêtre, durant la messe, a malheureusement disparu lors d'un incendie. Sollicitée par la Confrérie, la Tonnellerie Taransaud, bien représentée en Anjou, par son ancien directeur, Marc Duseaux, nous en a fabriqué un nouveau qui a été inauguré au cours de la dernière St Vincent. Notre Confrérie remercie chaleureusement la tonnellerie charentaise pour la confection de ce tonneau unique : inox à l'intérieur, bois à l'extérieur. Nous avons demandé à cette dernière de nous dire quelques mots sur l'entreprise.



"Partenaire des grands vins et spiritueux à travers le monde, la Tonnellerie Taransaud a pour ambition d'accompagner le vin ou l'eau-de-vie pendant l'élevage en fûts afin de révéler le potentiel aromatique de chaque millésime tout en respectant son identité et l'expression du terroir.

Les équipes Taransaud mettent tout en œuvre pour que chaque fût apporte au vinificateur ce qu'il attend précisément et s'intègre harmonieusement à l'objectif œnologique.

Le travail de sélection des chênes exclusivement français, le respect du vieillissement naturel long à l'air libre ainsi que la chauffe traditionnelle au feu de bois sont au cœur de cette démarche de qualité. Guidée par le respect du vin, du terroir, du cépage, la

chauffe Taransaud n'est jamais excessive. A chaque profil œnologique correspond une recette scrupuleusement appliquée par ses tonneliers « bousineurs », experts dans l'art de révéler les arômes du bois.

Afin de contribuer à la préservation du savoir-faire ancestral de la tonnellerie, Taransaud accorde une attention particulière à la transmission, par voie d'apprentissage ou par la formation continue, notamment grâce à ses tonneliers Meilleurs Ouvriers de France.

Implantée à Cognac en Charente, et à Beaune en Bourgogne, la tonnellerie Taransaud dispose également d'un atelier dédié aux grands contenants où sont conçus chaque année plus d'une centaine de cuves et de foudres, dans le respect de l'art traditionnel de la foudrerie et dans un esprit d'innovation."

LES FINS GOUSIERS EN BELGIQUE

La confrérie LI Crochon de Belgique (ONHAYE, région de Namur) a tenu son chapitre annuel le 26 mars dernier. La présence de 39 confréries amies venues essentiellement de Belgique mais aussi de France, a mis en lumière de façon admirable la promotion et la défense des produits locaux et de leurs terroirs.

La confrérie des Fins Gousiers d'Anjou a porté haut ses couleurs pour cet événement. Une des particularités de ce chapitre est le lieu où s'est déroulée la première partie puisqu'il s'agit de l'église du village (Onhaye). Après une épreuve de « purification » le grand Chancelier a procédé à une quarantaine d'intronisations.

La bière au nom de la confrérie Li Crochon et le petit pain garni « le Crochon » ont permis aux invités présents de prolonger la journée par une soirée (voire une nuit) festive.



Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNERIE DE TRADITION
INGÉNIERIE DE CAVE VIGNERIE DE CAVE F
ŒNOLOGIE VIGNE INGENIEUR SERVICE VIGN
MÉTHODE TRADITIONNELLE TONNELLERIE
PACKAGING INGENIEUR PACKAGING
CABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE INNOVATION
MATÉRIEL VIGNE SERVICE VIGNE ŒNOLOGIE VIGN

LVD
CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

www.linebiotech.fr ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet www.lvvd.fr
Tél. : 02 41 79 74 20 - Fax. 02 41 79 74 29

Bourrassé
Créateur de solutions de bouchage en Liège



Les Chapitres

C'est toujours au cours d'un Chapitre que l'on devient chevalier des Fins Gousiers. Dans les premières années de la Confrérie, ils étaient organisés à Paris ou en Anjou, lors de Grands Ralliements, au printemps, puis lors des Saint Vincent organisés à partir de 1967 (Varrains, cette année-là). Durant les années 80-90, ont été organisés les chapitres des Vendanges également appelés depuis quelques années chapitre des Dames. De nombreux chapitres extraordinaires sont organisés lors de manifestations viticoles: La Fête des Vins à Chalonnes, La Fête des Vins millésimés à St Aubin de Luigné, lors de manifestations privées ou lors d'événements comme le Congrès National de l'Outil en Main en novembre 2019, à Angers.

La Confrérie se déplace-t-elle en dehors de l'Anjou ?

Oui, bien sûr.
Les plus anciens se souviennent de voyages au Québec et en Angleterre en 1994, au Maroc, en 1995, en Belgique en 2003. La Confrérie s'est rendue plusieurs fois en Irlande, où elle compte de nombreux chevaliers, depuis 2012. Des délégations se rendent régulièrement chez nos amis de la Confrérie du Li Crochon, en Belgique. Elle participe à la Fête des Vins de Montmartre, tous les deux ans, depuis une quinzaine d'années. Elle est également allée dans des manifestations organisées par des Confréries amies : Confrairie de St Vincent, à Lille, Confrérie de la sardine à St Gilles Croix de Vie, entre autres !

Les lieux de la Confrérie :

Le **Château de Passavant** (49) considéré comme un haut lieu.
Le **restaurant Le Cabernet**, Rue Chaussée d'Antin à Paris, aujourd'hui disparu, qui fut le premier siège social avant d'être déplacé à la **Mairie de Martigné Briand** puis de venir s'installer au **Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou**, à Saint-Lambert du Lattay, en 1996.
Les **Arènes de Doué la Fontaine** également considérées comme un Haut Lieu où était organisé, pendant de nombreuses années, le Chapitre des vendanges.
Les jardins de l'Hôtel du département où ont été plantés en 2012, 60 pieds de vignes, à l'occasion des 60 ans.
Le **Coteau de la Madeleine à Segré**, où ont été plantés, en 2013, 300 pieds de vignes offerts par la Confrérie.

8 grands Maîtres !

Simon Régnard : 1952 – 1964
Marcel Régnard : 1964 – 1968
Gérard Chauvin : 1968 – 1976
Jacques Besombes : 1976 – 1981
Gérard Chauvin : 1981 – 1987
René Renou : 1987 – 1996
Gérard Cailleau : 1996 – 2000
Gilbert Delaunay : 2000 – 2005
Pierre Cesbron : depuis 2005

Combien de personnes intronisées ?

C'est la question qui est fréquemment posée ! Difficile d'y répondre mais, depuis 70 ans, plusieurs milliers certainement.
En tous les cas, depuis 10 ans, ce sont 553 « Chevaliers ».
6 personnes ont été nommées « Officiers ».
23 personnes ont « pris » la robe.
1 membre du Docte Collège a été élevé au rang de Grand Dignitaire.

Sarmento conjucti,

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 :** Dominique Pairochon

Textes : Pierre Cesbron, Dominique Pairochon, Sylvie Plessis, Jacques Lecomte, Liliane Dusseaux

Mise en page : Lignes3D - 02.41.78.60.24. **Dessins :** Yann le Goac

Photos : Lignes3D - Philippe Turc - Dominique Pairochon - Christian Lefébure -

Aliane Bernard - Ambassade des confréries - Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou

- Membres de la Confrérie des Fins Gousiers.