

Décembre
2022

La lettre
d'informations
N°60

SARMENTO CONSTRUCTI

* Liés par le sarment



Jacques LECOMTE : 9^e GRAND MAITRE

SOMMAIRE

- P2** Édito du Grand Maître
- P2** Nicole CHAUVIN : Grand Dignitaire
- P3** Changement de Grand Maître

- P4-6** Chapitre des vendanges
- P7-8** Fête des vins de Montmartre
- P9** Sorties en Irlande, au Lion d'Angers et à Tempo Vignes

- P10** La Saga des Fins Gousiers
- P11** Les échos du vignoble
- P12** La Confrérie a déposé ses archives au Musée de la Vigne et du Vin

www.finsgousiers.fr





L'ÉDITO DU GRAND MAÎTRE

Sarmiento
Constructi

Le titre de chevalier de la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou s'acquiert pour l'éternité ! Pas celui de Grand Maître.

Pierre Cesbron nous l'a rappelé au printemps de cette année 2022 en faisant part aux membres du docte collège de son souhait de mettre un terme à son mandat.

Les vendanges ont été faites, les cuves sont pleines, le millésime se prépare mais c'est un autre Grand maître qui va poursuivre le travail.

Le 14 novembre dernier, le Docte Collège de la confrérie m'a porté à ce poste et c'est une grande fierté d'être à vos côtés et à votre service.

Se rassembler, échanger, se rencontrer et puis trinquer avec ce que notre terroir fait de meilleur.

Le chemin est tracé, orné des couleurs de la confrérie qui sont, comme l'hymne des Fins Gousiers, connues au-delà de nos frontières.

Les 70 ans de la confrérie, fêtés le 18 juin 2022, lors de la St Vincent, ont permis d'honorer les fondateurs de la confrérie, les grands maîtres ainsi que les hommes et les femmes qui ont œuvré, parfois dans l'ombre, au rayonnement de celle-ci.

2 Les valeurs culturelles, patrimoniales, sentimentales de la confrérie sont reconnues et je leur rends hommage par cet éditorial.



Jacques LECOMTE,
Grand Maître



NICOLE CHAUVIN, NOUVEAU GRAND DIGNITAIRE

Lors du Chapitre des Dames, le Grand maître a élevé Nicole Chauvin au grade de Grand Dignitaire. Epouse de Gérard Chauvin, ancien Grand Maître, Nicole a beaucoup œuvré, dans le sillage de Gérard, pour la Confrérie. Tous les membres du Docte Collège ont tenu à saluer l'engagement et la disponibilité de Nicole au service de la Confrérie, notamment avec Michel Caudron, pour préparer les St Vincent et surtout pour faire en sorte que tous les participants soient bien placés lors du déjeuner du dimanche et passent un excellent moment. Elle a assuré beaucoup d'autres tâches comme celle du suivi des tenues et la recherche des meilleurs tissus. Un travail discret, dans l'ombre mais efficace. Au nom de tout le Docte Collège, merci Nicole pour cet engagement dans la durée.

Rappelons que le premier à avoir reçu ce titre est notre confrère Antoine RENOUARD, du Domaine Saint-Pierre à Chaudefonds sur Layon.

Une page se tourne. Une nouvelle s'ouvre l'année des 70 ans de la Confrérie des Fins Gousiers.

Pierre Cesbron, 8^e Grand Maître a remis le coupe-marc, emblème de la fonction (ainsi que le collier) à Jacques Lecomte, 9^e Grand Maître, élu à ce poste, à bulletins



Pierre Cesbron remet à Jacques LECOMTE le collier de Grand Maître

secrets, lors d'une réunion du Docte Collège qui s'est tenu le 14 novembre. La passation de « pouvoir » a eu lieu le samedi 19 novembre 2022, en présence du Docte Collège, au Musée de la Vigne et du Vin, à Saint Lambert du Lattay, siège social de la Confrérie depuis 1996. C'est en ce même endroit que Pierre Cesbron avait reçu, en 2005, le coupe-marc des mains de son prédécesseur, Gilbert Delaunay.

Pierre, issu d'une famille de vigneron de Rablay, avait accepté cette charge après mûre réflexion. Lors de sa première réunion de bureau, il avait apprécié la formule de deux membres éminents : « Nous sommes là pour le vin. C'est ce qui nous réunit ». Lors de son discours de passation, il a prolongé cette phrase en disant :

« J'avais apprécié ces propos qui invitaient à dépasser les différences. Je continue de penser qu'une confrérie ne doit

pas rassembler que des gens qui se ressemblent. Une confrérie peut être un lieu de rassemblement entre des vignerons et à leurs côtés des amis de la vigne et du vin œnophiles. » Dans son discours, il a insisté sur le travail collectif au sein de la Confrérie, effectué au cours de 17 années. Il a conclu par ces mots : « Un Grand Maître ne fait pas une Confrérie à lui tout seul. Je crois que cette fonction m'a véritablement permis de découvrir de l'intérieur ce que cela signifiait d'être Confrère... Le vin est naturellement un produit d'échanges. La vigne elle-même se nourrit des sols et des sous sols, du soleil, de la pluie, de l'air et des paysages dans lesquels elle s'exprime. Ainsi, une confrérie se doit de favoriser les échanges ! »

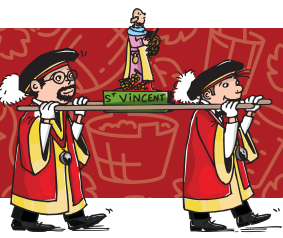
Jacques était entré dans le Docte Collège en 2019. Petit-fils de vignerons de Chanzeaux et de Rablay, il est le fils d'Hubert, qui fut porte-bannière de la Confrérie, et surtout boucher-traiteur renommé à Rablay puis Beaulieu : la gastronomie s'allie ainsi à l'œnologie dans la famille, comme dans la confrérie ! Jacques s'est investi professionnellement dans l'horticulture et a joué un rôle important dans ce milieu angevin et national : la vigne n'est-elle pas un végétal ! Il a défini sa volonté de poursuivre le chemin tracé par son prédécesseur :

« J'approuve les directions prises pour les activités de la confrérie et le travail à venir sera d'analyser le fonctionnement des activités dans leur ensemble pour que j'en prenne bien connaissance et pour apporter les points d'évolutions nécessaires et souhaités par l'ensemble : un fonctionnement où chacun a une place mais où chacun reste à sa place ». Amoureux des mots, qu'il manie souvent avec humour, Jacques a terminé son discours par une citation de Léonard de Vinci, « Chez nous les femmes et les hommes devraient naître plus heureux et plus joyeux qu'ailleurs Car je crois que le bonheur vient aux femmes et aux hommes qui naissent là où il y a le bon vin ».

Est-il lui aussi parti pour un « règne » de 17 années ? Comme il l'a dit avec humour, cela voudrait dire « jusqu'à mon entrée en EHPAD » ! Mais l'avenir est devant nous, devant lui. Ne doutons pas que la Confrérie continuera son parcours de dynamisme, d'échanges, d'ouverture insufflé par son prédécesseur. Pierre est regretté ; Jacques saura se faire apprécier.

Le Docte Collège entoure le nouveau Grand Maître





CHAPITRE DES VENDANGES

Sarmiento
Conducti

10 SEPTEMBRE 2022 :

CHAPITRE DES VENDANGES / CHAPITRE DES DAMES

Comme tous les ans, la Confrérie a organisé son Chapitre des Vendanges, Chapitre des Dames, le 2^e samedi de septembre. Après MONTREUIL-BELLAY en septembre dernier, c'est à SAUMUR que tous étaient conviés.

Le programme a permis aux 110 participants de profiter de cette manifestation originale et différente de celles des années précédentes. Ainsi, cette manifestation a permis aux membres et invités de la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou de sortir du territoire angevin habituel en se rendant dans cette belle ville de Saumur.

Le cadre du chapitre offert aux membres de la confrérie et à leurs invités a permis de profiter d'une riche et originale manifestation comprenant :

- la visite commentée avec dégustation de la distillerie Combiér, partenaire de la Confrérie,
- la découverte du site CEnotouristique « Vino-Valley » à l'invitation de notre confrère Antoine Van Der Hecht assisté de son épouse Anita dans un lieu grandiose chargé d'histoire avec ses installations troglodytes et son puits de lumière,
- le Chapitre des Dames qui a permis d'introniser 5 impétrantes,
- l'excellent déjeuner servi dans la salle du magnifique chai du 18^e siècle, qui a donné l'occasion de déclamer les chants habituels de la confrérie et même d'autres partitions festives et joyeuses,



Visite studieuse avant la dégustation des produits Combiér.

- l'animation musicale de notre accordéoniste, Stéphane, toujours prompt pour accompagner les chanteuses et les chanteurs...

Au terme de ce chapitre particulièrement réussi, les responsables et animateurs de la confrérie ont contribué à relancer le dynamisme des Fins Gousiers qui ont oublié les deux années écoulées lourdement perturbées par les questions sanitaires liées à la covid...



4



CHAPITRE DES VENDANGES

N°60



La salle des alambics et la balustrade réalisée par Gustave Eiffel.



Le déjeuner dans la salle d'accueil de Vino Valley.



Le ban des vendanges le 10 septembre 2022 :

Moment hors du temps
Costumes d'Antan
Discours plein de bienveillance
Respectant la bienséance
Fête à la gloire de nos terroirs
De notre territoire
Convivialité, échanges et partage
Des chansons et d'excellents vins!
La fierté de faire désormais partie des vôtres.

Odile Magda



Le Docte Collège durant le chapitre !

5

LERAY SÉCURITÉ

Fournisseur de sérénité depuis 30 ans

Installation et maintenance :
détection d'intrusion &
vidéosurveillance
Marsais (certifié par CNRS (projet) et AFNOR Certification (marque et logo))

- Détection intrusion
- Vidéo surveillance
- Détection incendie
- Contrôle d'accès Automatisé

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



CHAPITRE DES VENDANGES

Sarmiento
Conducti

DANS LA SALLE DE VINO VALLEY



Antoine et Anita Van Der Heycht, chevilles ouvrières de la journée, en pleine action pour éviter que certains n'en aient « guère » !



Le Docte Collège... Entourant Nicole CHAUVIN, nommée Grand Dignitaire !

PRISE DE ROBE : OLIVIER VOISINE



Le Docte Collège a accueilli avec joie Olivier VOISINE qui aurait dû prendre la robe un an plus tôt mais un tout petit virus en avait décidé autrement. Intrônisé lors de la Fête des Vins de Chalonnes, en 2012 - où il est un exposant quasi constant - il en a été le trésorier pendant 15 années. Issu d'une famille de vignerons, Olivier s'est formé pour devenir œnologue-

conseil pendant trois années avant de revenir sur l'exploitation familiale en 1999, le domaine du Coteaux Saint Vincent, composé de deux îlots de 12 hectares autour de Chalonnes sur Loire. Une des particularités du domaine est de produire des vins de l'appellation Coteaux de Loire. Le domaine est en effet situé au début de cette appellation qui s'étend sur trois communes, un domaine en conversion bio. Le grand maître a également souligné qu'Olivier avait compris que l'œnotourisme pouvait permettre de mieux se faire connaître et de capter de nouveaux clients. C'est pourquoi il a aménagé sur son domaine une salle d'accueil pour les groupes ainsi que des logements insolites : tonneau ou roulotte pour accueillir des publics en quête d'expériences. Olivier connaît bien la Confrérie puisque il fait partie des membres du GIE créé pour faciliter la commercialisation des vins en Irlande. Cette création avait été précédée de 4 ou 5 déplacements en Irlande auxquels il avait participé. Il va ainsi renforcer l'équipe qui pilote ce projet de promotion des vins d'Anjou dans un pays qui accueille toujours chaleureusement les Fins Gousiers.

Les 5 dames intronisées :

Odile MAGDA (Chavagnes les Eaux)
Hélène PONCET-LAVERDURE (Chalonnes sur Loire)
Mary COAFY-MAGUIRE (Irlande)
Annette CHOVEAU (Sceaux d'Anjou)
Gabrielle LISKE (Allemagne)



Une délégation de 24 personnes dont 9 membres du Docte Collège ont participé au week-end de la FÊTE DES VENDANGES DE MONTMARTRE les 8 et 9 octobre derniers.

L'année des 70 ans, ce déplacement revêtait un aspect particulier puisque, rappelons-le, c'est à Paris que fut installé le premier siège social de la Confrérie.

Dans une ambiance toujours aussi conviviale et joyeuse, les Fins Gousiers ont assisté aux discours habituels des élus et responsables des différentes structures du XVIII^e arrondissement, parmi lesquels la maire de Paris, Anne HIDALGO, et le maire du XVIII^e, Eric LEJOINDRE, intronisé dans notre Confrérie en 2021.

LA CONFRÉRIÉ DES COULEURS

Puis ce fut le **défilé** d'environ 2 km, peut-être 3, depuis la vigne de Montmartre jusqu'à la mairie du

XVIII^e, un défilé vivant dans lequel les Fins Gousiers se sont fait remarquer par leur nombre et leurs couleurs...

« La Confrérie des couleurs » a-t-on entendu dire à plusieurs reprises. Un défilé que rehaussa la présence de Stéphane, notre confrère accordéoniste : **Verre en haut, Verre en bas** retentit en différents points du parcours ! Ce fut pour les participants angevins l'occasion de distribuer un flyer présentant à la fois l'Anjou et la Confrérie. Notons au passage que la banderole portée en tête de cortège ne fut jamais autant photographiée. En effet des centaines de personnes, pour ne pas dire des milliers, ont assisté au défilé. Le soleil étant de la partie : ce fut un joyeux moment festif !



Luc FRACHEBOUD et Oscar COMTET heureux d'avoir... vidé leur verre avant d'être intronisés chevaliers !



Le Grand Maître ouvre son dernier chapitre en tant que Grand Maître !

UN CHAPITRE DYNAMIQUE AU COEUR du XVIII^e ARRONDISSEMENT

Dans l'après-midi, à l'initiative de notre confrère Xavier CASTEX, président de l'association des commerçants du XVIII^e, un chapitre a été organisé sur place...

Deux personnalités de Montmartre ont été intronisées : **Oscar COMTET**, patron du très réputé « *Hôtel Particulier* » de Montmartre et **Luc FRACHEBOUD** du grand restaurant « *A la bonne franquette* » de la Place du Tertre. Tous deux se sont pliés avec joie aux rites de la Confrérie et ont clairement manifesté leur intérêt pour les Vins d'Anjou. C'est avec beaucoup de plaisir que Pierre CESBRON, qui présidait son dernier chapitre, comme Grand Maître, les intronisa Chevalier des Fins Gousiers pour l'éternité !



Le WEPLER... La BOHÈME... Des lieux emblématiques du XVIII^e

C'est dans ces deux restaurants que la joyeuse équipe des Fins Gousiers s'est retrouvée : le samedi soir à la brasserie « Le Wepler » et le dimanche midi, au restaurant « La Bohème » dans une belle ambiance ponctuée de **Verres en haut, Verres en bas** et d'avantage encore quand le directeur du Wepler sollicite les Fins Gousiers pour chanter *Joyeux anniversaire* pour des convives qui fêtaient une année de plus à une table proche !!!!



CHAUSSÉE D'ANTIN

8

Le passage par la Chaussée d'Antin était quasi obligatoire en cette année des 70 ans. Les Fins Gousiers s'y sont retrouvés et ont installé Cité d'Antin, de façon éphémère, une plaque rappelant la naissance de la Confrérie es Cabernet dans ce lieu historique, en 1952, non loin des Galeries Lafayette. Merci à notre consoeur **Marie-Claude NEDAN** d'avoir confectionné la plaque et de s'être beaucoup impliquée, avec **Xavier Castex**, pour l'organisation de ce week-end.



ALORS LES FINS GOUSIERS À PARIS : UNE BONNE IDÉE ?

Plus qu'une idée, c'est désormais une tradition mais aussi un projet : celui d'implanter l'Anjou à Montmartre et au cœur du XVIII^e. Grâce à Xavier et Marie-Claude, des liens se tissent d'année en année : désormais 6 chevaliers constituent les pionniers d'une possible ambassade sur ce territoire emblématique de la vie parisienne. Les Fins Gousiers continueront d'être présents. En 2023, ce sera la 90^e fête des Vendanges : difficile de rater ce rendez-vous !



Les membres du Docte Collège portent la plaque... éphémère !

PRÉSENCE DE LA CONFRÉRIE EN IRLANDE, AU LION D'ANGERS, À TEMPO VIGNES

N°60

LES FINS GOUSIERS PRÉSENTS AVEC L'AMBASSADE RÉGIONALE DES CONFRÉRIES BACHIQUES À L'HIPPODROME DU LION D'ANGERS LE 5 SEPTEMBRE

L'Hippodrome de L'Isle-Briand au Lion d'Angers accueillait, le mardi 6 septembre 2022, l'Ambassade Régionale des confréries des Pays de la Loire (14 confréries - 75 participants) pour une journée découverte de ce lieu emblématique.

Notre confrérie était présente et représentée par 6 membres en tenue.

Le Directeur Valentin PECOT, entouré de Louis Mahé et Alain Peltier, se sont attachés, en début de matinée, à expliquer au groupe le fonctionnement du site qui emploie près d'une centaine de personnes et son écosystème. Le Président de la Fédération régionale est venu présenter l'univers du cheval, sa place dans notre région et le poids économique de cette activité.

Tous les protagonistes se sont retrouvés ensuite pour immortaliser l'instant et déguster un verre de Crémant en reprenant d'une seule voix l'hymne des Fins Gousiers « Verre en haut, verre en bas ! ».

Durant l'après-midi, sous la houlette de Louis Peltier, le groupe a pu découvrir l'environnement de l'hippodrome, assister à une séance de pesage et mieux cerner les règles très strictes qui régissent le monde des courses hippiques.

En fin d'après-midi, les membres des confréries en tenue ont assisté à la course parrainée par l'Ambassade Régionale et ont récompensé le propriétaire du cheval qui a remporté l'épreuve et le jockey gagnant. La cérémonie très émouvante s'est achevée par la remise d'un chèque de 500€ à l'association qui vient en aide aux jockeys lorsqu'ils sont en difficulté.

Une belle et agréable journée. L'événement était diffusé sur la chaîne de télévision EQUIDIA. Dans toute la France et même dans le monde via le Web, on aura eu le plaisir de voir que la Région des Pays de la Loire a des talents et un savoir-faire dans le monde des courses hippiques et aussi de belles Confréries hautes en, véritables ambassadeurs de la gastronomie et des vins d'Anjou en particulier avec... Un grand cœur.

La délégation des Fins Gousiers sur l'hippodrome du Lion d'Angers.

LA CONFRÉRIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU À TEMPO VIGNES LE 9 JUILLET

Les vignerons indépendants organisent chaque année « Tempo'Vignes » un événement oenotouristique estival destiné à faire découvrir les vins d'Anjou aux Angevins et aussi aux touristes venus visiter Angers. Les Fins Gousiers étaient présents sur l'esplanade Cœur de Maine pour colorer ce grand rendez-vous lors de son ouverture.

Bravo au Syndicat des vignerons indépendants organisateur de la fête et à la quinzaine de vignerons réunis dans un esprit de convivialité et de partage.



La délégation des Fins Gousiers sur l'Hippodrome du Lion d'Angers

IRLANDE : CONTACTS ÉTABLIS... APRÈS LA PANDÉMIE !

Notre Confrérie a noué depuis une quinzaine d'années des relations chaleureuses et économiques avec l'Irlande et plus particulièrement sur la Région de Galway et dans le Connemara. Le docte collège s'est rendu à de nombreuses reprises sur place pour y tenir ses chapitres et faire découvrir nos vins d'Anjou.

A l'occasion de la Fête des Chevaux, madame Evelyne Parsons Chairperson Ballinasloe Municipal District avait lancé une invitation à nos représentants, Dominique Pairochon et Pierre Abellard, à participer à la soirée de Gala d'ouverture de la 300^e édition.

Un moment privilégié qui a permis de renouer des contacts après plus de 3 ans d'empêchement et de lancer des invitations à venir en Anjou à l'occasion de la fête des vins d'Anjou qui se déroulera les 20 et 21 mai 2023. Un grand merci à notre confrère Officier Alan Farrell et à notre consœur Catherine Gagneux, consul honoraire de France, qui ont facilité ce séjour.

Nos confrères Irlandais d'Athenry et de Galway sont prêts à nous recevoir. Nous sommes impatients de poursuivre les échanges et de déguster sans tarder le fameux Saumon du Connemara de notre confrère Graham ROBERT'S Smoke house et de faire découvrir nos nouveaux millésimes. Dans l'immédiat deux opérations ont été lancées. Un achat groupé est en cours. En retour, une vente de 300 bouteilles de vin d'Anjou destinées à honorer les tables Irlandaises lors des fêtes de fin d'année va se réaliser.



Etaient présents monsieur le préfet Pierre ORY, Madame la députée Nicole DUBRE-CHIRAT, notre consœur Mathilde FAVRE-D'ANNE adjointe au maire d'Angers et notre Confrère Philippe TUFFREAU Président du Crédit Mutuel que nous avons eu le plaisir d'accompagner pour inaugurer et découvrir Tempo'Vignes 2022. Le soir, la grande tablée au bord de la Maine fut une belle occasion pour découvrir de grands vins d'Anjou et la cuisine d'un grand chef Pascal Favre d'Anne.



LA SAGA DES FINS GOUSIERS

Sarmiento
Conducti

**GÉRARD CHAUVIN,
GRAND MAÎTRE DE 1968 À 1976 ET DE 1981 À 1987.**

Gérard Chauvin, troisième Grand-Maître, marque l'élargissement significatif, géographiquement et symboliquement, de l'assise de la Confrérie. Les deux premiers Grands Maîtres - Simon (1952 - 1964) et Marcel (1964 - 1968) Régnard - représentaient l'origine avec le Haut Layon. Avec Gérard Chauvin, la Confrérie « s'en vient conquérir les coteaux du Layon et de l'Aubance et dans la même période s'ouvre à l'international » avec

la participation aux congrès de la Fédération Internationale des Confréries Bacchiques (FICB) où il aimait se rendre.

Ce développement s'est concrétisé par des liens avec la Yougoslavie, la Belgique et d'autres pays. Notre confrère, Michel Rabineau, se souvient d'un déplacement à Bruxelles : « Gare du Midi, un chapitre d'intronisations se

déroulait en haut de la tour de la gare pendant que je vendais le vin en bas de la tour ». 5 ou 6 vigneronns avaient fourni le vin (dont M.Cochard, Biotteau, Chauvin, Rabineau, etc...) ; une camionnette conduite par Michel effectua le trajet routier ; le passage à la douane fut un peu compliqué ; mais le camion plein au départ est revenu vide ! Cette vente, explique notre consoeur Nicole, servit à indemniser les confrères sans que cela ne grève la trésorerie de la Confrérie.

Gérard Chauvin a beaucoup utilisé ses relations personnelles, en particulier le Prince de Polignac ; un déplacement au Negresco à Nice en fut le témoin ; les femmes avaient l'ordre d'y assister en robe longue : Gérard aimait les femmes... bien habillées ! Au retour de

ces déplacements, les confrères se réunissaient au Domaine Chauvin ; Hubert Lecomte, traiteur et confrère, assurait les agapes ; les vigneronns fournissaient, là et ailleurs, des bouteilles sans vignettes. Les modalités ainsi mises en place permettaient de vendre, de se faire connaître sans que cela ne mette en cause les finances de la Confrérie.

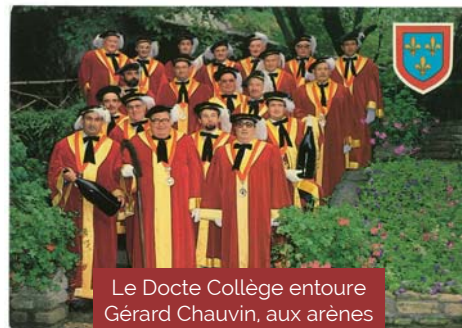
Nicole assure, comme d'autres confrères, qu'il « a beaucoup aidé la confrérie, y a passé beaucoup de temps ; il avait tout dans la tête mais a laissé peu d'écrits ».

Notons enfin que c'est lui qui initia les après-midis « Découverte des caves » pour que futurs intronisés, confrères et amis découvrent les vignobles et rencontrent les vigneronns.

Gérard Chauvin a été un Grand Maître généreux, convivial, sûr de son autorité.

De même que ses compagnons, parmi lesquels Jean Biotteau, il ne craignait ni sa peine ni les nombreux déplacements.

Gérard Chauvin, un épicurien qui aimait les rassemblements festifs et qui a présidé aux destinées de la Confrérie comme Grand Maître durant 15 années.



Le Docte Collège entoure
Gérard Chauvin, aux arènes
de Doué la Fontaine



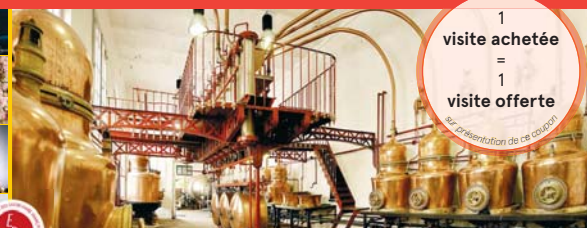
St Vincent à THOUARCE en 1985 :
Au centre, Gérard Chauvin entrant à l'église.

10



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



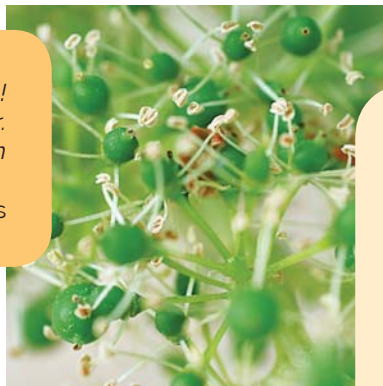
1
visite achetée
=
1
visite offerte
sur présentation de ce coupon

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

*Vendanges 2022 chaudes et qualitatives !
Un millésime extraordinaire et prometteur.
De grands vins d'Anjou se préparent en cave...*

Benoît GUERET – Coutures

PREMIERS REGARDS SUR LE MILLÉSIME 2022

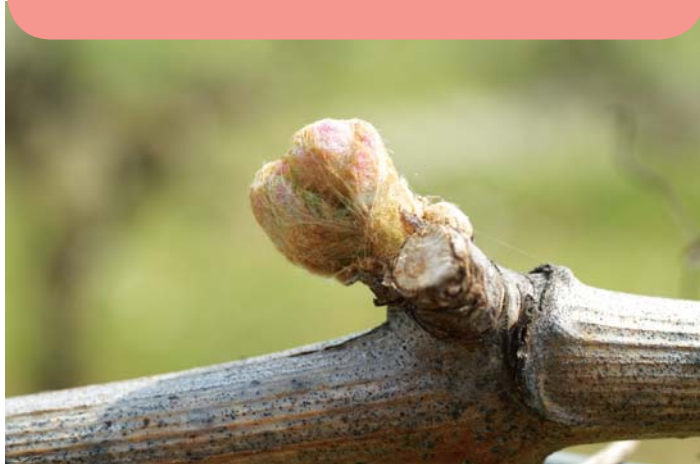


*Ce millésime a été d'une intensité rare
au point de vue chaleur mais surtout
sécheresse. Mais la vigne a une vraie
résilience et elle a pu attendre les orages
de septembre pour se relancer et nous
offrir des vins riches et opulents, si l'on
attendait bien la maturité parcellaire !
C'est un vrai millésime solaire*

Olivier VOISINE – Chalonnes sur Loire

*Le déficit hydrique de l'hiver 2022 a eu pour conséquence
un débourrement précoce de la vigne. Très tôt, la chaleur
s'est installée, bénéfique habituellement pour nos
vignes, elles ont dû puiser dans leurs réserves montrant
la capacité de cette liane à résister au stress hydrique.
Devant cette canicule, Saint Vincent s'est mis à genoux
implorant le ciel d'arroser ses vignes. Saint Vincent fut
exaucé quelques millimètres d'eau vers le 15 août sont
venus alimenter les racines de celles-ci. Un millésime
atypique qui nous a réservé beaucoup de surprises et
nous rappelle que la météo a toujours le dernier mot.
Vous en découvrirez bientôt sa chaleur en bouche.*

Max LAURILLEUX – Tigné



2022, un millésime atypique, stressant pour le vigneron et pour la vigne.

*Après l'année 2021, historiquement maigre en volume suite
aux gelées printanières, nos attentes étaient fortes en cette
sortie d'hiver. Mais, à nouveau, quelques dégâts de gel ont été
observés. Cependant, le potentiel de production était là, mais
très rapidement, le manque d'eau perturbe le développement
végétatif de la vigne.*

*Les volumes sont faibles, notamment pour les Cabernets.
Les raisins sont riches en sucre, peu acides, caractéristiques
des vignobles méridionaux.*

*Les vins élaborés sont riches, équilibrés, fruités, complexes,
dignes d'un Grand Millésime.*

*Quand je pense qu'une bonne pluie en juillet aurait rempli plus
généreusement cuves et barriques de ces bons Vins d'Anjou...*

Fabrice et Clarisse BENESTEau
- Lué en Baugeois

11

*Votre partenaire vous
accompagne*

CONSEIL PACKAGING VIGNOBLE
INGÉNIEURIE DE CAVE
ŒNOLOGIE VIGNOBLE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGÉNIEURIE
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNOBLE SERVICE

DE TRADITION
DE CAVE F
SERVICE VIGN
CONNELLE
INGING
INNOVATION
ŒNOLOGIE 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



LES ARCHIVES DE LA CONFRÉRIE

Sarmento Conjecti

LES ARCHIVES DE LA CONFRÉRIE DÉPOSÉES AU MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU



Catherine Bénéville remet à Pierre Cesbron le document présentant l'ensemble des archives déposées au Musée.

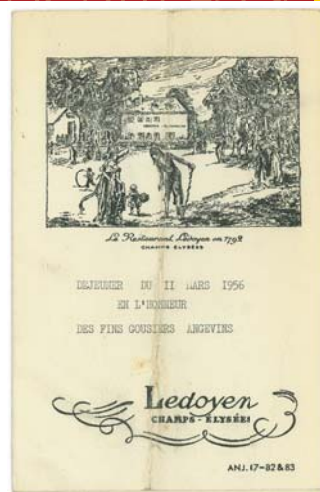
La Confrérie a décidé de déposer ses archives au Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou, son siège social. En effet, depuis quelques années, un important travail a été mené pour rassembler l'ensemble des archives de la Confrérie (courriers divers, photographies, articles de presse, lettres, cartes postales, menus de St Vincent, etc) ainsi que des tenues (capes, colliers...) ou objets liés à certains événements (taste vins, épinglettes, verres, pin's, médailles etc...). Ce travail a été initié il y a 10 ans pour la réalisation du livre sur les 60 ans.

Le 19 novembre dernier, en amont de la cérémonie de passation des pouvoirs entre l'ancien et le nouveau Grand Maître, Pierre Cesbron a officialisé ce dépôt auprès du Musée, en présence des membres du Docte Collège. Catherine BENEVILLE, documentaliste bénévole au Musée, lui a remis un document officiel présentant l'ensemble des éléments déposés, en présence de Jean-Louis ROBIN, co-président du Musée.

Une précision : la Confrérie reste propriétaire de ce qu'elle a déposé.

De plus, l'ensemble des lettres et des cartes postales éditées par les Fins Gousiers ont été données aux archives départementales du Maine et Loire qui en sont devenues propriétaires.

La Confrérie est toujours preneuse de documents ou objets qui racontent l'histoire des Fins Gousiers es Cabernet devenus Fins Gousiers d'Anjou.



Ce petit Fin Gousier a été réalisé dans les ateliers de l'usine Marylise, à Saint-Lambert du Lattay, où, dans les années 60, étaient confectionnées des poupées de collection.



décembre 2021 mais... en 30 ans il a pu y avoir des numéros décalés ou retardés. C'est René Renou qui lança cette lettre d'informations. On lira avec humour l'autodérision dont il avait fait preuve, dans son éditorial... Une manière de dire qu'il n'y était pour rien. C'est tout de même sous sa présidence que fut mise en place cette lettre, toujours utile pour entretenir les liens entre Fins Gousiers.

Vous avez entre les mains le 60^e numéro de la Lettre des Fins Gousiers. C'est en effet en avril 1992 que sortit le premier numéro... au rythme de 2 numéros par an... Le numéro 60 aurait dû sortir en

Sarmento 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 : Jacques Lecomte - **Coordinateur** : Pierre Cesbron
Textes : Jacques Lecomte, Pierre Cesbron, Roger Maingot, Pierre Cassin, Dominique Pairochon, Antoine Van Der Heycht
Mise en page : Lignes3D - 02.41.78.60.24. **Dessins** : Yann le Goac
Photos : Philippe Turc - Christian Lefebvre - Dominique Pairochon - Claude Plantard - Lignes3D



Imprimé sur papier FSC