

# Confrérie des Chevaliers du Sacavin

d'Anjou et de Saumur



## Le magazine - Numéro 24 2025

Évènements 2024  
& nouveaux chevaliers

Dossier :  
l'avenir du vin.

Histoire &  
Témoignages

Glossaire  
imaginaire

Calendrier  
Évènements



**BOUVET LADUBAY**

BRUT DE LOIRE  
Maison Fondée en 1851 à Saumur

*Visite des Caves, à vélo, Patrimoine*



*au coeur de la Cathédrale Engloutie*

*Dégustation*



*Saumur Brut & Crémant de Loire*

*Centre d'Art Contemporain*



*La Collection Hippomobile de Saumur*

Jean-François Dubreuil  
Exposition été 2025

**Saint-Hilaire-Saint-Florent 49400 SAUMUR**  
02 41 83 83 83 [www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr) [accueil@bouvet-ladubay.fr](mailto:accueil@bouvet-ladubay.fr)



*l'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

© M. Gambin-Picard-Communication-G. Angibaud-M. Broussard-L. Carlieron

**BUCHER**  
vasilin

**BUCHER**  
vasilin Flavy X  
X-Treme 6

**Le filtre Flavy X-Treme 3 en 1**



**ST CYR EN BOURG**  
64 rue de la Moricerie - St Cyr en Bourg  
49260 BELLEVIGNE LES CHÂTEAUX  
02 41 51 61 08  
[www.mvsfendt.com](http://www.mvsfendt.com)

**NOTRE DAME D'ALLENCON**  
ZI de la Caillerie - Notre Dame d'Allençon  
49380 TERRANJOU  
02 41 54 12 51

**ST LAMBERT**  
ZA Gué Menois - St Lambert du Lattay  
49750 VAL DU LAYON  
02 41 79 03 69





# Editorial



## Sommaire

- P.4 - Les événements 2024
- P.9 - Les nouveaux Chevaliers 2024
- P.12 - Le millésime 2024 par Pascal Delaunay
- P.13 - Dossier : l'avenir du vin
  - \* L'avenir de l' Anjou-Saumur par Pierre Antoine Pinet, Président de la Fédération Viticole.
  - \* L'avenir du vin français par Pierre Aguilas.
- P.19 - Histoire et témoignages
  - \* 1904 : confrérie, art nouveau et « Belle époque » par Laure Pertus
  - \* Curnonsky et les « Sacavin » par Paul Schneebeli
  - \* Une entreprise de négoce à Angers par Michel Fleur
  - \* Le monde du vin ne va pas bien par Michel Fleur
  - \* Un effet secondaire du Rosé d'Anjou au Québec par Georges Cadieu
- P. 24 - Imaginaire
  - \* Un glossaire imaginaire par François Vandangeon
- P. 27 - Les principales dates à retenir en 2025
- P. 28 - Edition du livre : Angers, Terre de vignes.

### 11 octobre 2025 : chapitre des Vendanges

Greniers Saint Jean, Angers.  
Accueil au Musée Saint Jean à 18h30.  
Intronisations et dîner. Vente aux enchères de  
bouteilles Anjou-Saumur  
au profit de Pharmacie Humanitaire  
Internationale.

Ouvert à tous sur inscription préalable.  
(Ouverture des inscriptions en septembre)

La viticulture n'échappe pas aux bouleversements du monde, des droits de douane en passant par le climat et la déconsommation de certains vins.

Le métier de vigneron (et de vigneronne) demande un haut niveau d'exigence dans un contexte souvent complexe : le gel, la grêle, les maladies, les récoltes irrégulières, le personnel, l'administratif, les charges, les modes et le lobbying ...

Nous faisons confiance au monde vini-viticole pour relever les défis économiques, environnementaux et sociétaux avec lesquels ils doivent composer. Et pour cela, nous nous devons aussi d'être présents : en tant que consommateurs éclairés et en tant qu'ambassadeurs des vins et du patrimoine viticole de l'Anjou-Saumur. Dans ce numéro, nous avons souhaité vous proposer un dossier spécial sur l'avenir du vin : en Anjou-Saumur tout d'abord, avec l'avis documenté, engagé et rassurant du Président de la Fédération viticole, Pierre Antoine Pinet; en France, ensuite, avec le témoignage passionné de Pierre Aguilas.

La Confrérie des Chevaliers du Sacavin réaffirme sa volonté de contribuer activement à la défense de nos terroirs et à faire connaître la qualité et la typicité de nos vins. Bien sûr, cette contribution paraît bien dérisoire face à l'océan de contraintes en tous genres qui assaillent le monde vini-viticole. Mais nous aimons nos terroirs, nos vins, toutes celles et tous ceux qui les créent ainsi que les belles occasions de nous réunir pour les goûter. Notre contribution, si modeste soit-elle, a la force de tout l'engagement et la passion que nous y mettons individuellement et collectivement, au travers notamment de notre Confrérie.

Laure Pertus  
Grand-maître de la Confrérie

Directeur de publication : Laure Pertus, Grand-Maître.  
Comité de rédaction : Maryvonne Mabit, Alain Guichard, Jean-Noël Denis, Odile Ginestet, Pierre Aguilas.  
Auteurs : Pierre Aguilas, Georges Cadieu, Pascal Delaunay, Michel Fleur, Maryvonne Mabit, Laure Pertus, Pierre Antoine Pinet, Paul Schneebeli, François Vandangeon.  
Réalisation : imprimerie Gigault, Chalennes sur Loire.  
Coordonnées : Confrérie des Chevaliers du Sacavin, Hotel des vins, La Godeline,  
73 rue Plantagenêt, 49100 ANGERS.  
Site : [www.confreriedusacavin.com](http://www.confreriedusacavin.com)  
Secrétariat général et contact : Odile Ginestet, 9 rue de la Herse, 49610 Murs Erigné,  
Email : [ginestet.odile@gmail.com](mailto:ginestet.odile@gmail.com)



Scannez-moi !  
Tous les RV sur notre site



## 2024 : retour sur les 120 ans de la Confrérie et ses 3 grands rendez-vous !

• **Le Chapitre de la Saint Vincent** s'est déroulé le dimanche 21 janvier 2024 à l'Abbaye de St Florent le Vieil. 145 personnes ont déjeuné dans les très belles caves voutées de l'Abbaye.

• **Le Chapitre du 120ème anniversaire** samedi 15 juin au Château de Montreuil Bellay. 205 Chevaliers et amis (dont 12 membres de notre commanderie de Londres conduits par Felicity Bellamy) ont investi le magnifique château. 19 impétrants ont été intronisés.

• **Le Chapitre des Vendanges**, le samedi 19 octobre aux Greniers St Jean à Angers a réuni 230 personnes, 29 intronisés, dont 12 chinois de notre commanderie de Chine conduite par Tom HSU.

Merci à vous tous, gentes dames et nobles seigneurs, viticulteurs, confréries amies, élus locaux et représentants de la République, d'avoir répondu présents aux rendez-vous.



Château de Montreuil-Bellay illuminé pour les 120 ans de la Confrérie.



Chapitre des vendanges Greniers Saint Jean - Angers.



Chapitre de la Saint Vincent-Saint Florent le Vieil





## 2024 : les 120 ans de la Confrérie le 15 juin à Montreuil- Bellay



Jean-François et Marie-Guilhem  
de Valbray

### Pourquoi Montreuil-Bellay ?

En 1904, un groupe d'amis décida de se réunir régulièrement dans les caves du château de Montreuil-Bellay, autour d'un bon repas arrosé de quelques bouteilles de nos vins. Le sénateur Georges de Grandmaison, propriétaire du château, pris la présidence de ce groupe dénommé Sacavin. Le 1<sup>er</sup> objectif était de partager de bons moments dans la bonne humeur. Toutefois, dès le début, les fondateurs eurent un autre objectif : faire connaître les vins locaux. D'emblée, la Confrérie bénéficia d'une grande aura lui permettant d'introniser des personnages célèbres, utiles à la promotion des vins de nos terroirs.

Un grand merci à Marie-Guilhem et Jean-François de Valbray, propriétaires du château et du vignoble attenant, dignitaires de la Confrérie, d'avoir permis cette belle manifestation dans ce haut lieu de l'histoire qui fêtera ses 1000 ans en 2025 !

Le 120<sup>e</sup> anniversaire de la Confrérie du Sacavin fut l'occasion de retrouver ou de connaître les confréries amies de notre Région, voire au-delà. Les couleurs chatoyantes des tenues nous firent un peu oublier le manque de soleil !



La Commanderie des chevaliers du Sacavin britannique

La Commanderie du Taste Saumur

La Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises

La Confrérie des Chevaliers de la Coquille St Jacques

des Côtes d'Armor

La Confrérie des Compagnons vignerons de

Joachim du Bellay

La Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou

La Confrérie des Marrons de Redon

La Confrérie de La Poêlée du Pêcheur des Abers

La Confrérie des Rillauds d'Anjou et des Vins de Brissac

La Confrérie du Veau de Château Gontier

La Confrérie des Vins Fiefs Vendéens





## 2024 : les évènements auxquels la Confrérie a contribué.



04 février 2024 – LIRE  
Chapitre de la St Vincent des Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay

13 février 2024 – Lancement de la marque **Anjou** à ANGERS, Collégiale Saint -Martin



20 février 2024 – Sélection des vins  
Office du tourisme - Anjou vignoble et villages. Avec les Fins Gousiers d'Anjou et Les Rillauds de Brissac.



09 mars 2024 – Printemps du livre ancien de la Gastronomie– ANGERS.  
Organisé par les Lyriades de la langue française et le Cercle Curmonsky.

22 mars 2024 Cercle de voile d'Angers  
Dégustation de vins liquoreux et intronisation.



28 mai 2024 – CHAUDEFONDS / LAYON  
Passage de la Flamme Olympique



7 juin 2024 : la délégation de la Commanderie de Grande-Bretagne des Chevaliers du Sacavin en visite à AZAY-LE-RIDEAU, avant de nous rejoindre pour la grande fête des 120 ans à Montreuil-Bellay.

17 août 2024 - COUTURES  
Fête des vins au Château de Montsabert.

Quand Le Canard Enchaîné s'en mêle !  
4 septembre 2024, dans la rubrique "Comme son nom l'indique" :  
"La Confrérie des Chevaliers du Sacavin d'Anjou, conduite par François Vandangeon" !





8 septembre 2024 - SAUMUR - Vendanges au château.



14 septembre 2024 – HUILLE - LEZIGNE  
Chapitre des Vendanges et des Dames  
Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou



21 et 22 septembre 2024 ANGERS,  
Journées du Patrimoine. Des Gadzarts (Arts  
et métiers) découvrent les caves sous les  
Greniers Saint Jean.



22 septembre 2024 – ANGERS  
Marché Produit en Anjou. Dégustation et  
initiation à l'Anjou rouge.

20 octobre 2024 – Parnay- Messe des Vendanges.

21 octobre 2024  
Visite du Château de BRISSAC.  
Intronisations de la délégation Chinoise.

16 novembre 2024 – Distré – Chapitre du vin nouveau.  
Commanderie du Taste Saumur.

20 novembre 2024 – Londres – Chapitre de la  
Commanderie de Grande-Bretagne au Vitner's Hall.



14 décembre 2024. ST LAMBERT DU LATTAY.

**La Confrérie soutient  
le Musée de la Vigne et du Vin.**

Créé en 1978, au cœur du vignoble angevin, dans un ancien  
chai, ce musée contient plus de 10 000 pièces dont 1500  
classées Musée de France. On y trouve un important fonds  
documentaire et, surtout, de belles collections de barriques, de  
charrues, de pressoirs, d'outils divers, de verres, de bouteilles...

On peut y trouver des bouteilles d'un autre temps dont un  
coteaux-du-layon 1887 !

Au-delà, il s'agit d'un musée vivant qui offre des activités de  
découverte sensorielle autour de la vigne et qui regroupe les  
savoirs des terroirs et du patrimoine viticole de l'Anjou.

**Sa fermeture définitive , décidée par les élus de la Communauté  
de Communes des Coteaux du Layon, serait une véritable perte.**

1025  
**1000 ANS**  
 DU CHÂTEAU DE  
 MONTREUIL-BELLAY  
 2025

**FESTIVITÉS  
 DES 1000 ANS  
 DU CHÂTEAU DE  
 MONTREUIL-BELLAY**

CHÂTEAU  
 MONTREUIL  
 BELLAY

**SAISON 2025:  
 JUIN - JUILLET - AOÛT**

UN DOMAINE VITICOLE CERTIFIÉ BIO ET HVE 3  
 EN AOC SAUMUR ET CRÉMANT DE LOIRE

PLANTS DE VIGNES DU VAL DE LOIRE  
**PV VL**  
 DE LOIRE

Produire des plants de vigne de qualité est notre priorité

Conseil et accompagnement  
 Préparation de terrain  
 Plantation mécanique  
 Pépinière privée  
 Palissage  
 Complantation  
 Vendange mécanique  
 Prétaillage  
 Suivi technique

PVVL - 49380 Belligné-en-Layon - 02 41 54 17 00 - contact@pvl.fr

MAISON FONDÉE  
**1859**  
**LOUIS DE GRENELLE**  
 À SAUMUR - FRANCE

*L'élégance à la française*

LOUIS DE GRENELLE 839, RUE MARCEAU  
 49400 SAUMUR  
 T. +33 (0)2 41 50 23 21  
 www.louisdegrenelle.fr

HÉMISPÈRE 25, RUE DE LA TONNELLE  
 49400 SAUMUR

REJOIGNEZ-NOUS  
 f i

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**ESCAPE GAME**  
 "Le Secret de Louis"  
 SAUMUR

**BOUTIQUE  
 VISITE GUIDÉE  
 DÉGUSTATION  
 ESCAPE GAME**



## 2024 : les nouveaux Chevaliers.

21 janvier 2024 – SAINT FLORENT LE VIEIL  
Chapitre de la Saint-Vincent

Madame Roselyne **BIENVENU**  
Juriste - Les Ponts de Cé  
Monsieur Christophe **RETHORE**  
Vigneron - Saint Rémy en Mauges  
Madame Mathilde **FAVRE d'ANNE**  
Présidente destination Anjou - Angers  
Monsieur Grégoire **WALTER**  
Directeur général - Londres  
Monsieur Jean-Pierre **MICHAUD**  
Maire - Saint Florent le Vieil  
Madame Gaëtane **GABORY**  
Maire déléguée - Le Marillais  
Monsieur Arnaud **BAZIN de JESSEY**  
Retraité - Savennières  
Madame Ewelina **POMYKACZ-BALINT**  
Directrice pizzeria- Angers  
Monsieur Romain **CHEVALIER**  
Vigneron – Maine et Loire



Les nouveaux Chevaliers

22 mars 2024 – Cercle de voile – ANGERS  
Monsieur Pascal **RICHOMME**  
Professeur d'université- Angers

19 octobre 2024 - Greniers Saint-Jean - ANGERS - Chapitre des Vendanges - 120 ANS

### Chevaliers

Monsieur Fabrice **ROZE-RIGOULET**  
Préfet de région - Nantes  
Monsieur Emmanuel **AUBRY**  
Préfet de la Sarthe – Le Mans  
Monsieur Philippe **CHOPIN**  
Préfet de Maine-et-Loire - Angers  
Monsieur Grégory **BLANC**  
Sénateur – Trélazé  
Monsieur Xavier **AUBERCY**  
Administrateur de Société- Bottier - Paris

Monsieur Jean Marc **VERCHERE**  
Maire d'Angers - St Mathurin sur Loire  
Monsieur Hadi **REMITA**  
Président Produit en Anjou - St Clément  
des Levées  
Madame Fabienne **ESNOL**  
Responsable produit - La Roche Neuville  
Monsieur Jean **DUBREUIL**  
Industrie cinématographique - Angers  
Madame Emeline **BISIAU-DEBERTEIX**  
Ingénieur - Angers  
Madame Chen **WEIRAN** – Wine importer -  
Chine  
Madame Lain **KONG** - Chine  
Monsieur Gary **YIN** - Chine  
Monsieur Liu Chen **MING** - Chine  
Monsieur Hsu **PING** - Chine  
Monsieur Christophe **RIBOULEAU** -  
Niort  
Monsieur François **KALUZNY**  
Confrérie Angélique Marais Poitevin –  
Saint- Gelais



Les nouveaux Chevaliers

15 juin 2025 – Château de MONTREUIL BELLAY  
120 ans de la Confrérie des chevaliers du Sacavin

Officiers

Monsieur André **COINTREAU**  
Président du Cordon Bleu - Cheffes sur Sarthe  
Monsieur Pierre **LEHMANN**  
Imprimeur - Juigné sur Loire

Chevaliers

Monsieur Alain **PARENTEAU**  
Conseil en Hôtellerie, restauration, tourisme - Angers  
Monsieur Jean-Jacques **PINET**  
Administrateur d'Etat – Confrérie Marrons de Redon  
Madame Marylise **SIX**  
Professeur agrégé lettres - Angers  
Monsieur Gaëtan **WEHRY**  
Acteur haute finance internationale- St Augustin des Bois  
Monsieur Didier **MONROCHE**  
Médecin - Angers  
Monsieur Jean-Michel **ETIENNE**  
Confrérie des Rillettes de la Sarthe – Saint Rémy des Monts  
Madame Sarah **CHAMPION**  
Cheffe de cuisine – Confrérie des Rillettes de la Sarthe

Madame Véronique **LESAGE**  
Artiste peintre – René (Sarthe)  
Madame Françoise **GILBON**  
Vigneronne - Clery Saint André  
Madame Isabelle **JALABERT-GUICHARD**  
Retraitée - Le Pouliguen  
Monsieur Rémy **DORISON**  
Commanderie du Taste Saumur  
Monsieur Michel **LOUAIL**  
Confrérie Veau de Château-Gontier - St Berthevin  
Monsieur Thierry **CUISNIAK**  
Ingénieur automobile - La Possonnière  
Madame Florence **COINTREAU**  
Artiste peintre - Val de Layon  
Monsieur Xavier **MARTIN**  
Vigneron - Saint Aubin de Luigné  
Monsieur Julien **ROPARS**  
Sommelier - Angers  
Monsieur Paul **SINDELL**  
Web master monde viticole - Montreuil Bellay



Yann Semler-Collery  
Vice-président Culture & Patrimoine  
Département de Maine et Loire,  
représentait Florence Dabin.



Les nouveaux Chevaliers



Maryvonne Bourgeteau  
Conseillère municipale,  
représentait M. le Maire d'Angers.



Le diplôme et le collier  
remis aux nouveaux Chevaliers  
lors de la cérémonie  
d'intronisation.

MATERIEL DE CONDITIONNEMENT  
PACKAGING  
MATERIEL POUR L'ELABORATION DES JUS  
DEPARTEMENT OENOLOGIE  
MATERIEL DE LOCATION  
CONSOMMABLES  
FORMATION  
SERVICE APRES-VENTE

**APPORTEUR DE SOLUTIONS**

**Venez nous rencontrer sur nos différents sites**

AGENCE DE CHAVAGNES LES EAUX 27 rue de la Bête 49380 CHAVAGNES-LES-EAUX 02 41 47 73 33	SIÈGE SOCIAL ZA de Briacé 44430 LE LANDREAU 02 28 21 80 80	AGENCE DE BENAIS Parc d'activité 37140 BENAIS 02 47 97 00 54
---	---	---

contact@butrot.com http://butrot.fr

**CVV** CLoue VITI VINI  
concessionnaire **PELENC**

**Votre expert matériel Viti Vini en Val de Loire**

Distributeur: *Pera* GROUPE PELLEN, *S5* KOBELCOFF, *QUIVOGNE* (Le Groupement des Viti Vini), *VS* Actisol

*DELLA TOFFOLA*, **«GIMBRE»**, *Algor* (Le Groupement des Viti Vini), *MDC* (Le Groupement des Viti Vini), *BRAUN*

*iD - Bap*, *NEW ZEALAND frost fans*

**DOUE-EN-ANJOU (49)**  
393 Rue Gérard Martin  
02 85 50 07 15

**CERFRANCE**  
entreprendre, ensemble

**CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE**  
12 agences de proximité

---

Conseil économique & stratégique  
Expertise comptable - Paie  
Informatique - Fiscalité - Patrimoine  
Droit social - Droit des affaires

**02 41 33 66 66** - [www.49.cerfrance.fr](http://www.49.cerfrance.fr)

**PARTENAIRE DE LA PERFORMANCE DES CHEFS D'ENTREPRISE**



# Le millésime 2024

Par Pascal Delaunay, vice Grand-Maître

## La dure réalité météorologique pour 2024

Après un hiver et un printemps humides, on aurait pu s'attendre à une accalmie pour l'été comme très souvent dans notre région, avec une période relativement sèche mi-juillet. Et surtout une arrière-saison clémente pour la maturité de nos raisins. Et bien NON, l'été a continué dans la morosité, manque de soleil, de la pluie régulière et ceci, jusqu'au mois d'octobre.

Les conséquences, on les devine : même si l'Anjou n'a pas connu comme dans le Muscadet ce phénomène de filage avec l'avortement des boutons floraux, les rendements ont été diminués dès le départ par 2.

La pression mildiou, oïdium et botrytis n'ont pas épargné nos raisins. Evidemment, il y a des disparités entre les exploitations selon la méthode de culture, obligeant pour beaucoup à traiter plus souvent, et cette surconsommation de carburant est de plus en plus difficile à valoriser. Il y a bien longtemps que nous avons assisté à une maturité lente, avec des températures fraîches, habitué depuis quelques années à l'inverse, à une surmaturité facilement atteignable.

Nous avons au départ de l'avance mais les conditions climatiques trop humides en octobre ne nous ont pas permis de prolonger les maturités; il a fallu se résoudre à vendanger avant une trop forte dégradation des raisins.

C'est ce qui va caractériser 2024 : une maturité fraîche et lente qui a engendré un respect du fruit et des arômes (non brûlés par le soleil) et un excès d'acidité selon les cépages. Car même si le vigneron maîtrise bien ses rendements à travers la taille courte, l'enherbement, l'effeuillage (important cette année), les raisins n'ont atteint qu'une certaine maturité, les vins sont plus friands, frais, fruités et moins alcoolisés, correspondant par contre à l'attente de certains consommateurs.

L'équilibre des vins 2024 restera sur des cuvées simples malgré quelques méthodes modernes (osmoseurs, cryoextraction, désacidification...). On ne retrouvera pas les grandes cuvées dans les exploitations, en liquoreux et en rouge comme un millésime normal. Si dans l'ensemble les rendements sont moindres, ils peuvent s'ajuster aux stocks et suivre ainsi les baisses de consommation, à condition que les conjonctures économiques et politiques ne viennent pas aggraver cette déconsommation mondiale du vin.

Malgré cette année difficile pour les vignerons, la plupart n'ont pas baissé les bras et de part leur ténacité, ingéniosité et passion, ils ont su s'adapter pour favoriser la maturité des raisins et contrôler leurs acidités pour assurer la qualité du vin. 2024 sera très disparate selon les vignobles mais sera caractérisée par la fraîcheur, un fruit prononcé et sera plus fortement aromatique.

Atelier  
Visite  
Dégustation

FAMILLE GAZEAU



VIGNOBLES DE LOIR(E)

BOUTIQUE DU TERROIR ANGEVIN !



RETROUVEZ-NOUS

11 rue du 8 Mai 1945, Martigné-Briand  
49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37





# Dossier : l'avenir du vin. L'Anjou-Saumur.

Par Pierre-Antoine Pinet, Président de la Fédération viticole Anjou-Saumur

La capacité de notre viticulture à s'adapter aux changements a toujours été remarquable. La diminution de la consommation de vin n'est pas un fait nouveau, elle se poursuit et la génération qui suit consomme toujours moins que celle qui la précède. Le réchauffement climatique est également observé depuis longtemps. La qualité des vins n'a cessé de progresser.

Cependant, le rythme des événements est plus soudain, sur le plan climatique, économique, réglementaire ou encore géopolitique. Que l'on se place à l'échelle du vignoble ou de l'entreprise, le pilotage est beaucoup plus complexe et nécessite anticipation et gestion de risque. Dans ce contexte, il serait présomptueux de penser qu'il est possible de deviner l'avenir du vignoble d'Anjou et de Saumur. En revanche, nous pouvons raisonnablement affirmer que nous disposons de beaucoup d'atouts pour sa pérennité.

Contrairement à d'autres vignobles qui doivent déjà faire face à des problématiques majeures comme le manque cruel d'eau, notre région septentrionale bénéficie d'une climatologie adaptée à la production de vins et son évolution nous est favorable. Il est à noter que nous disposons d'une connaissance fine de nos terroirs grâce à un outil cartographique qui précise leurs caractéristiques. Notre vignoble, avec le travail de scientifiques, de techniciens, a été précurseur en la matière et fait encore référence. Le travail se poursuit aujourd'hui avec la cartographie du secteur Nord Deux Sèvres et l'outil cartographique s'est développé en prenant en compte les données relatives au changement climatique, permettant ainsi au vigneron de faire les meilleurs choix de cépages et de porte-greffes. Rappelons ici qu'une vigne est plantée pour plusieurs décennies.

La diversité de nos terroirs, avec le schiste et le tuffeau comme principaux marqueurs, est remarquable et permet l'expression de cépages emblématiques comme le Chenin, le Cabernet Franc mais aussi le Cabernet Sauvignon et le cépage Grolleau très adaptés au changement climatique. Ces cépages sont polyvalents, ils permettent l'élaboration d'une large gamme de produits et donnent de l'agilité au vignoble pour répondre à l'évolution de la demande des marchés.

Notre vignoble, tourné de plus en plus vers une viticulture durable, compte aujourd'hui 18 vins AOC et l'IGP Val de Loire : vins rouges, blancs secs ou moelleux, rosés secs, rosés tendres, fines bulles. Cette diversité d'offre a pu dans le passé être considérée comme un handicap; c'est un indéniable atout aujourd'hui. La palette de nos vins correspond aux attentes d'une nouvelle génération qui a soif de découvertes et se départit des codes mais aussi à des consommateurs plus avertis.



Nos vins sont accessibles et leur commercialisation s'appuie sur la complémentarité des vignerons, des caves coopératives, des négociants. L'Anjou-Saumur est aussi un vignoble attractif pour ceux qui souhaitent s'installer en viticulture.

Notre vignoble, souvent qualifié de vignoble paysagé et proche de grandes voies de communication, bénéficie aussi d'une belle visibilité et offre un véritable potentiel de développement d'une offre œnotouristique pour attirer les visiteurs français et étrangers.

Pour affronter l'avenir, nous devons aussi compter sur notre capacité collective à initier, conduire des projets et à innover. Elle est le fruit du travail et de l'engagement des générations de vignerons mais aussi de partenariats forts noués et entretenus.

L'Anjou Saumur a souvent été un précurseur : cartographie des terroirs, gestion des effluents vinicoles, interdiction de l'utilisation des herbicides sur l'inter-rang, expérimentation de voile d'hivernage pour lutter contre le gel...

Nous sommes aujourd'hui l'une des rares régions viticoles à pouvoir nous appuyer sur un plan filière bien établi et régulièrement mis à jour. Nous disposons toujours d'une place de marché régionale avec le Salon des vins de Loire et La Levée de la Loire. La Fédération et ses sections portent des actions ou des projets collectifs de taille : le pilotage économique du vignoble pour rechercher la meilleure adaptation aux besoins du marché, l'adaptation du vignoble au changement climatique avec de nouveaux cépages, la promotion des AOC notamment celles issues du Chenin au travers du collectif ligérien Fan de Chenin, la montée en gamme des AOC, la diminution de l'impact carbone, l'optimisation de la ressource en eau, le développement de l'emploi...

Il n'est pas question de promettre un avenir radieux ou de nier la période de trouble ou d'incertitude que nous connaissons actuellement. Il reste que si nous utilisons bien nos atouts nous pouvons sans doute aborder les prochaines années avec une certaine confiance et positionner notre vignoble et ses entreprises comme des acteurs majeurs du vin en France et à l'International.



# Dossier : l'avenir du vin. Le vin français.



Par Pierre Aguilas, Grand-Maître d'honneur de la Confrérie.

Ce qui suit ne peut être qu'une infime participation à un vaste débat. C'est très personnel, dû à mon expérience syndicale, mes observations, car j'ai beaucoup vu et écouté. Je ne suis intervenu que de rares fois au niveau national où j'ai obtenu 3 ou 4 résultats positifs et de nombreux échecs. J'ai participé à la conception d'au moins 4 travaux d'importance qui ne furent que de savants montages pour occuper les plus remuants d'entre nous et pour aboutir finalement à de soit-disantes réformes ; réformes ne venant plus de nous mais concoctées par les ministères en collaboration avec quelques personnalités vigneronnes obsédées par leur carrière personnelle. Tout cela pour des résultats très conservateurs et convenus.

Deux exemples :

1) La réforme de l'INAO qui n'aboutit qu'à l'affaiblir et à renforcer les errements dénoncés, alors que nous avons travaillé avec un préfet de haut niveau et fait des propositions, bien sûr, « paysannes », mais avec des engagements qualitatifs contraignants et renforçant une collaboration constructive entre les agents de l'INAO et des vigneronnes responsables. Propositions balayées, oubliées.

2) Autre exemple : CAP 2010 avec monsieur Berthommeau, trois négociants en vin et trois vigneronnes, travail conséquent de prévision et de sauvegarde du vin français. Résultat après 3 ans de réunions et de consultations : « Bravo, votre réflexion est remarquable et prometteuse ». Puis plus rien, la vie a continué. La France est incapable de réformer et comme le vin est français... la conclusion est simple : l'avenir du vin se construit de façon brouillonne, en subissant les influences du marché (ce qui est normal) mais aussi des influences médiatiques (par nature passagères) et aussi de nombreux gourous qui ont quelque chose à vendre (du papier, du taux d'écoute, du politique, de l'illusion, de la notoriété fumeuse).

Le vigneron et la vigneronne disparaissent (1800 adhérents à la Fédération viticole Anjou-Saumur en 2000 ; moins de 800 à présent), au profit d'investisseurs parfois sympathiques mais privilégiant (et c'est logique) l'argent. Ils sont souvent déçus. Aussi beaucoup d'aventuriers idéalisant le vin et croyant par des démarches très personnelles faire preuve de nouveauté. Tout cela finit souvent en fumée.

**L'exploitation viticole la plus valable selon moi est l'exploitation familiale**, avec une vigneronne et un vigneron (j'insiste sur le mot vigneronne car en Anjou, elle a depuis fort longtemps la même capacité dirigeante que son mari), vivant exclusivement de la vigne et donc **totalemt engagé dans une démarche qualitative obligatoire pour survivre. Survivre car la vigne - et beaucoup de nouveaux venus s'en aperçoivent enfin - n'est pas un long fleuve tranquille : le gel, la grêle, les maladies, la vérité aléatoire à cause des récoltes irrégulières, le personnel, la paperasse, les charges, la concurrence, les modes, etc...** Les gens de la terre aiment la nature et la redoutent à la fois, car ils la connaissent, eux. Mais **reconnaissons que l'entreprise individuelle doit évoluer et évolue.** Le vigneron, chef d'entreprise, va de plus en plus vers des groupements d'employeurs, création de CCMA, utilisations d'entreprises de prestations et aussi consultations de conseillers en culture, en vinification, voire en commercialisation, et il sera fort, très fort. En tout, cela sera nécessaire.

**Que prévoir pour demain ? 3 points : les hommes et les femmes, c'est-à-dire, les exploitations ; ensuite la vigne et le vin ; enfin la vérité.**





# Dossier : l'avenir du vin. Le vin français.

Par Pierre Aguilas, Grand-Maître d'honneur de la Confrérie.

## Les exploitations

Déjà, on voit un fort regroupement. Si j'ai parlé d'une baisse du nombre de viticulteurs, la surface globale (pour l'instant) est restée la même. D'où un agrandissement au niveau de chaque exploitation. Hélas, malgré ma préférence, l'exploitation familiale classique est menacée. Les enfants des viticulteurs s'en vont voir ailleurs par peur des soucis, de rentabilité insuffisante, du travail, des responsabilités, pour découvrir si avec plus de loisirs, on est mieux. S'ils ne se font plus d'illusions sur le métier (ils ont vu leurs parents en baver), ils s'en font d'autres sur la plupart des autres métiers et autres façons de vivre.

Pourtant, que la montagne est belle chantait le poète populaire. Alors ? Créer d'autres agrandissements, certainement, mais jusqu'à un certain point. Les associations : elles sont souvent fragiles. Les grosses coopératives : elles le sont déjà et sont valables pour les gros marchés mais le côté humain est dilué. Les petites coopératives commerciales : bonne idée, le système n'est pas mauvais en soi, mais, vite comme dans beaucoup de régions, elles ont tendance à se regrouper pour former des monstres. Des négociants ou des investisseurs réalistes : valables pour les gros marchés ; alors nous aurons des régisseurs et des ouvriers comme dans l'industrie. Le vin serait une marque, toujours bon mais impersonnel et sans âme.

### La Vigne en France

750 000 hectares, soit 10% du vignoble mondial  
440 000 emplois ETP  
Un chiffre d'affaires de 92 Mds d'euros  
10 millions d'oenotouristes chaque année

## Les vignobles

Vont-ils changer de région avec le changement climatique ? Peu probable. D'une part la tradition pèse lourd.

D'autre part, la vigne est une « industrie lourde » et des créations dans des régions peu habituées ne sont pas pour demain. **Plutôt, et c'est inévitable, des évolutions dans des régions productrices, des évolutions de cépage, de culture, de vinification ou de style de vin.** Au lieu d'aider d'hypothétiques vignobles nordistes, aidons déjà ceux qui existent à s'adapter. On arrache de la vigne, de-ci, de-là, et parfois beaucoup, car ça va mal et on veut en replanter ailleurs ! Contradiction totale et utopie régionaliste. Quant sera-t-il de la viticulture dite « bio » ? Son objectif est respectable mais, pour y arriver, les méthodes ne sont pas exemptes de critiques qu'il ne faut surtout pas évoquer sous peine d'excommunication professionnelle. Elle n'est plus unique dans les possibilités de viticulture vertueuse. Il est aussi difficile de la pratiquer techniquement, économiquement et dans beaucoup de circonstances climatiques. Quant à la biodynamie, aux vins dits « naturels », aux vins sans alcool, je laisse à chacun le droit de croire en ce qu'il veut et d'avoir le goût dont la nature l'a doté ou que la mode l'oblige à avoir. Restent trois obligations incontournables quel que soit le mode de culture : respecter son personnel, respecter son client et respecter la réglementation INAO. **Personne n'est obligé de faire de l'AOC (ou AOP). Je pense, comme beaucoup d'autres, que rentrer dans cette production nécessite un engagement moral, une initiation, une charte de respect mutuel entre producteurs et finalement une fierté de représenter un terroir.**

## Terroir

Vaste mot, mais là j'y mets essentiellement les femmes et les hommes d'une province, d'une zone délimitée, les traditions mais aussi les efforts communs de progrès qualitatif même s'ils doivent faire bouger les traditions. **L'AOC ne peut pas être reproduite ailleurs : un Saumur-Champigny, c'est là, à côté de Saumur ; un Coteau du Layon, c'est là sur les bords de la rivière Layon ; un Savennières, c'est là, autour de la commune de Savennières ; un Anjou, c'est un peu plus vaste mais cela reste dans la province d'Anjou, etc...** Les vins de cépage sont légitimes mais c'est un style reproductible aux U.S.A., au Chili, en Australie ou ailleurs. Au risque de choquer, j'affirme que je ne suis pas fan de Chenin, mais de Saumur blanc, d'Anjou blanc, de Savennières, de Coteau du Layon, d'Aubance ou de Coteau de la Loire. L'A.O.C. (A.O.P.) est notre seule chance de survie, alors défendons-là avec passion, avec élégance, avec persévérance, mais sans mépris envers les autres conceptions du vin.



# Dossier : l'avenir du vin.

## Le vin français.

Par Pierre Aguilas, Grand-Maître d'honneur de la Confrérie.

Le vin justement et d'où il vient ? De la vigne. Avec l'intelligence artificielle et les robots, que sera le travail de la vigne ? Je n'en sais rien mais il ne faudra pas oublier l'esprit humain. Le reste doit être considéré seulement comme des outils. Le grand problème à résoudre sera la taille. **Beaucoup de nouvelles contraintes vont surgir qui feront baisser le rendement de la vigne. Qualitativement, ce sera un bien. Pourtant il faudra prendre en compte l'impact climatique mais sans que celui-ci soit une obsession avec des obligations. Tout devra se faire progressivement, sinon nous courrons à l'échec.** Sans jamais oublier que les vigneronnes doivent gagner leur vie avec le vin. **Alors, nous serons confrontés à un dilemme : vins technologiques ou vins le plus naturels possible ? J'oserais les paradoxes suivants : la technologie au service du naturel et même la nature entrant en plein dans la technologie.**

### Les Français et le vin\*

96% des Français pensent que le vin fait partie de l'identité culturelle de la France

88% associent les valeurs du vin au partage et à la convivialité

93% pensent que les vigneronnes sont détenteurs d'un savoir-faire particulier qu'il convient de protéger.

**En ce qui concerne la vente, disons la commercialisation, et, pire, la distribution, il y aura toujours plusieurs marchés.** Les achats en ligne se développeront même si la dégustation est, dans ce cas, plus difficile à pratiquer. il faudra des sites élaborés avec des conseils judicieux, c'est la clé. **Mais l'achat à la cave ou directement au vigneron par d'autres canaux restera présent, car rien ne remplacera le contact direct.** Dans un monde futur de communications étherées, quel plaisir de rencontrer celui ou celle qui est à l'origine du produit, qui en parlera simplement et avec compétence.

Le client aura toujours raison, oui mais... A quoi servent toutes les publicités si ce n'est pour l'influencer, l'orienter, le manipuler ? Pourquoi les rosés sont clairs ? Alors que le meilleur Cabernet d'Anjou que j'ai bu venait de chez un collègue de Saint Lambert du Lattay qui faisait cuver sa vendange une demi-journée. Bien entendu, son vin était rosé foncé (invendable à l'heure actuelle uniquement à cause de la couleur pas à la mode !). Pour beaucoup de rosés foncés, on décolore à tout va, quitte à perdre de la qualité. Il en est de même pour des blancs où la couleur est proche de celle de l'eau. Le goût aussi.

Le rouge Clairet est agréable, mais ce ne sera jamais un grand vin. Il faudra donc évoluer vers une connaissance approfondie des appellations et comprendre le socle de leur constitution. Ceci passe par de l'éducation, éducation bon enfant, cela va de soi. Nous devons respecter le goût du client sans verser dans ses caprices plus ou moins télécommandés. Le vin, c'est quand même son producteur qui le conçoit le mieux ! Impose-t-on à la poule de changer la consistance de ses œufs ?

Mis à part la certitude des Bordelais à dominer le monde du vin, ce qui suit sera à éviter pour toute appellation. **Que s'est-il passé en Gironde ? Le drame vient de la reconversion d'une zone productrice de blancs en production de rouges et d'une surplantation de cépages rouges sous l'impulsion de gens qui veulent du volume sans se préoccuper de l'avenir des vigneronnes et de la qualité du produit.** Mais le vin de Bordeaux raisonnable est toujours aussi bon. Goûter des Premières Côtes de Bordeaux, des Côtes de Blaye, ce n'est pas cher et c'est drôlement bon. Je me souviens d'une dégustation de cinq Saints Julien du Médoc. A part le prix, vins parfaits ! Et là, on se tait comme devant un tableau de Vinci, comme après l'écoute d'une œuvre de Mozart. Il n'y a rien à dire devant l'immensité gustative. Quand c'est bon, on ferme sa gueule et on apprécie. Alors, d'où vient le psychodrame ? Vous avez la réponse au début de ce paragraphe. Et puis il ne faut jamais planter de la vigne inconsidérément car, 6 ou 7 ans plus tard, elle donne du raisin à foison. Ceci est valable pour tout vignoble. N'oublions pas aussi que les encenseurs d'un jour seront les plus ardents à nous démolir le lendemain.

\*Sources : Deloitte pour CNIV/Vin & Société – FEVS – Atout France – IFOP pour Vin & Société – RGA/Agreste – DGDDI – CNIV d'après Kantar, Circana, DGDDI – INSEE – BEH – OFDT – OCDE



## Dossier : l'avenir du vin. Le vin français.

Par Pierre Aguilas, Grand-Maître d'honneur de la Confrérie.

En France, pays du vin, nous avons la Loi Evin. Un souvenir là aussi : des viticulteurs espagnols et portugais me disent : « avec cette Loi, les Français se tirent une balle dans le pied ». Cette Loi est antique et démodée, totalement inadaptée ! Elle n'a jamais empêché l'alcoolisme mais a favorisé la baisse de la consommation du vin. L'alcoolisme est un fléau sur la route et dans les familles. Bien que peu concernés, les vigneron ont proposé d'éduquer sur l'alcool et surtout de former au goût. Propositions de « paysans », donc rejetées ! Plutôt l'application d'une Loi rêveuse de technocrates illuminés et hors sol. On en est arrivé à la création d'un mois sans alcool, mais sans la création d'un mois sans drogue ! Il faudra en venir à des choses simples, faciles à comprendre, à des conseils réalistes. Même s'il est beaucoup moins responsable des débordements éthyliques, le vin contient de l'alcool (c'est une découverte de M. Évin). Il faudra faire preuve d'intelligence pour en boire raisonnablement et ce sera toujours hélas compliqué.

Les vigneron ont des tas d'idées pour leur vin. Ils pourraient en faire bénéficier l'ensemble de la population.



Vendanges au Château de Putille

Mais ils sont victimes de leurs divisions, brouillant des messages parfois contradictoires, toujours partiels, souvent corporatistes et toujours régionaux. Seule l'Union des vigneron peut faire que cette activité très importante pour l'économie française soit représentée à son juste niveau. Il faudra donc que la dizaine (voire plus) d'organismes et de syndicats ne fassent plus qu'un pour réussir, non pas à imposer ses idées, ce serait inconvenant, mais empêcher que certaines options malencontreuses ou dérives inopportunes ne viennent gâcher un si beau métier permettant d'obtenir un si bon produit.

Le vin sera toujours une boisson complexe mais il faut le présenter simplement. Après quelques notions basiques, le meilleur des vins sera toujours celui que vous aimerez. En France, des découvertes à faire, il y en a beaucoup et pour longtemps. Enfin, je ne peux pas savoir ce que sera le monde du vin avec toutes les fausses informations qui circulent (c'est déjà commencé).



TRAVAUX PUBLICS  
ASSAINISSEMENT



TRAVAUX AGRI-VITI  
ENVIRONNEMENT

ZA Des Bordages 49310 MONTILLIERS  
Tél : 02 41 75 05 43  
[www.tisserond49.fr](http://www.tisserond49.fr)



Coteaux du Layon - Cabernet d'Anjou  
Anjou Villages - Anjou Fines Bulles

[www.la-raimbaudiere.fr](http://www.la-raimbaudiere.fr)

Tél. 02 41 78 86 76 \_ E-mail. [contact@la-raimbaudiere.fr](mailto:contact@la-raimbaudiere.fr)  
La Frappillonnière, Champ sur Layon  
49380 Bellevigne en Layon

LABELYS  
GROUP

**GIGAULT**  
— 1883 —

Imprimeur d'étiquettes  
adhésives en Anjou

**EDONIS**

**Cité sensorielle  
des vins de Loire**

LA MAISON  
**EDONIS**

**EDONIS**

La Perrière - Route de Saumoussay  
Saint-Cyr-en-Bourg  
49260 Bellevigne-les-Châteaux

[lesvignoblesedonis.com](http://lesvignoblesedonis.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## Histoire : 1904, création de la Confrérie, Belle époque et Art nouveau.

A l'occasion de son anniversaire, la Confrérie des Chevaliers du Sacavin, née en 1904, a souhaité partager un regard original sur la « Belle époque » de sa création, particulièrement sur le mouvement artistique « Art nouveau ». Une exposition éphémère a été proposée aux participants du Chapitre des Vendanges du 10 octobre 2024.

La « Belle époque » est une période de grands bouleversements culturels, scientifiques et technologiques. Paris, « Ville lumière », en pleine mutation, brille tant par son rayonnement artistique et culturel que sa modernité célébrée lors de l'exposition universelle de 1900. L'électricité se développe tout comme le métro et l'automobile et de nouvelles formes de divertissement apparaissent, à l'image du cinéma. La Loi de 1901 fonde le droit d'association. C'est dans ce contexte, en 1904, que la Confrérie des Chevaliers du Sacavin fut créée, devenant ainsi la 1<sup>ère</sup> confrérie viticole et bachique de France des temps modernes.

L'Art Nouveau émerge en Europe au début des années 1880. De jeunes architectes et artistes souhaitent se libérer de l'influence du passé et des dérives de l'industrialisation pour créer des formes et des décors nouveaux. L'Art Nouveau se caractérise par l'inventivité, la présence de rythmes, de couleurs et d'ornementations inspirés de la faune et de la flore. Il fut aussi influencé par l'art japonais et mit en avant le thème de la femme. Les artistes utilisèrent différents matériaux ensemble : bois, céramique ou verre,....

C'est aussi un art total ou « touche à tout » : il occupe tout l'espace disponible, y compris celui du quotidien. L'art décoratif s'est d'ailleurs fortement développé à cette période avec des ensembles de mobilier, de lampes, vases ...

L'Art nouveau va connaître un développement rapide en Europe et aux États-Unis, reflétant les particularités culturelles et artistiques de chaque région. De Bruxelles à Vienne, de Barcelone à Helsinki, il prendra des noms différents : Jugendstil en Allemagne, stile Liberty en Italie, Glasgow Style, Ecole de Nancy, Art and Craft en Grande-Bretagne...

La première guerre mondiale mit fin à l'Art Nouveau qui tomba dans l'oubli au profit de l'Art Déco, aux formes épurées et géométriques. L'un des apports majeurs de l'ART NOUVEAU est d'avoir fait tomber la barrière traditionnelle entre arts majeurs et arts mineurs, en élevant par exemple l'affiche au rang des beaux-arts ainsi que les accessoires du quotidien.



Vase Lalique, Daum, Muller, Gallé... Collections privées.

Eugène Grasset.  
Epreuve d'époque sur  
bois gravé par Gillot.



Lampes Tiffany, statuette en bronze,  
ombrelle à tête de femme ivoire et ébène...



Par Laure Pertus, Grand-maître de la Confrérie



## Histoire : Les « SACAVIN » et CURNONSKY. Une rencontre tardive.

Par Paul Schneebeli,  
Président du Cercle Curnonsky.

Maurice Edmond SAILLAND naît à Angers en 1872, monte à Paris à 19 ans et devient écrivain deux ans plus tard sous le nom de CURNONSKY, en publiant le 23 mars 1893 dans le quotidien parisien *Le Journal* une lettre ouverte à Émile ZOLA. Le jeune homme vient ainsi de se faire connaître.

De nombreuses explications fantaisistes circulent sur l'origine de ce pseudonyme, mais lui-même s'en explique très simplement dans une interview accordée à l'hebdomadaire parisien *Candide* du 23 août 1934. En 1893, il vit à Paris avec sa grand-mère qui veut absolument le voir entrer à l'École Normale Supérieure, alors que lui veut être écrivain, non pas dans quelques années, mais tout de suite. Pour couper court aux discussions, il lui lance alors en défi la célèbre locution latine du marquis de Lafayette, *Cur non !* en français "Pourquoi pas !", début de son pseudonyme. Il le prolonge par la désinence -sky, finale des patronymes russes comme Dostoïewsky ou Tchaïkowsky qui résonnent alors dans l'espace public, la France étant en pleine phase d'amitié franco-russe.

Dès le mois de juin 1893, le nom de CURNONSKY est cité dans la presse, et en septembre, le jeune auteur débute comme chroniqueur dans *Le Chat noir*, le célèbre « organe des intérêts de Montmartre ». Avec une riche production journalistique d'écrits humoristiques et quelques romans à succès, il va devenir pour un quart de siècle un auteur dont on parle.

C'est avec *La France gastronomique, Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, qu'il fait par la suite ses débuts en littérature gastronomique. Ce parcours dans les provinces françaises en 27 volumes est une œuvre co-écrite entre 1921 et 1927 avec son ami Marcel ROUFF qui est alors déjà connu dans les cénacles de la bonne chère pour son roman *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* paru en 1920. Cette percée des belles lettres dans le monde des guides touristiques lui vaut la célébrité, avec à la clé le titre de Prince des Gastronomes décerné en 1927 par les lecteurs de *Paris-Soir*, populaire quotidien parisien. Et le voici parti pour 30 ans de littérature gastronomique.

Résident parisien, CURNONSKY n'en demeure pas moins Angevin de cœur et d'esprit, comptant de nombreux amis angevins. Parmi eux Marc LECLERC, auteur des *Rimiaux d'Anjou* (1913, nombreuses rééditions) et de *L'Anthologie du Sacavin* (1925), ou Henry COUTANT, directeur-fondateur en 1905 du journal *L'Angevin de Paris*, toujours présents quand CURNONSKY préside des *Diners du Vin d'Anjou* ou d'autres manifestations liées à sa province

natale, ou encore Louis COINTREAU qui l'accompagne en 1921, pour la préparation du guide « Anjou » de *La France gastronomique*, le second de la série. Et c'est à l'Angevin Joachim DU BELLAY qu'il empruntera la tournure du titre de son ouvrage-testament, *Défense et Illustration de la Gastronomie française* (1953).

Ce n'est qu'à l'âge de 80 ans que l'on le verra rejoindre la plus ancienne des confréries bachiques, la *Confrérie des Chevaliers du Sacavin d'Anjou et de Saumur*. C'est dans la revue *La France à Table* N° 36 du 1er mai 1952 que l'on apprend que « *Curnonsky (Maurice Sailland), Prince des Gastronomes, est retourné, en février dernier, à Angers, pour être intronisé Sacavin, au cours d'un Chapitre de la Confrérie qui s'est déroulé, comme les précédents, dans les caves Plantagenet. Il ne l'était pas encore ; c'était un oubli maintenant réparé.* » Vérification faite dans le Livre d'Or de la Confrérie, son nom calligraphié figure bien parmi les intronisés au chapitre du 23 février 1952, avec le titre de commandeur. Mais l'espace « signature » est vide...

En cette année 1952, le Prince s'apprête à fêter ses 80 ans le 12 octobre. Le mercredi 8 octobre, Robert J. COURTINE, célèbre chroniqueur gastronomique, signe une rétrospective CURNONSKY dans l'hebdomadaire parisien *Carrefour* dont voici l'illustration :



Le dimanche 12 octobre 1952, le véritable dîner d'anniversaire est offert au Prince par son ami Jean BARNAGAUD-PRUNIER, patron depuis 1925 du restaurant parisien *Prunier*, 9 rue Duphot. Au menu : *Fruits de mer ; Marmite dieppoise ; Faisans rôtis flanqués de cailles, galettes de maïs et purée de marrons ; Fromages ; Poire Belle Angevine.*

Le lundi 20 octobre, c'est sous l'égide de la revue *Cuisine et Vins de France* que le Prince est fêté dans les salons de l'*Hôtel Lutetia*. Quatre-vingts restaurateurs ont fait graver pour l'occasion une plaque qui sera apposée dans chacun de leurs restaurants, ainsi que dans celui de Lapérouse.

C'est dans *Le Monde* du 24 octobre, que l'on apprend que c'est au cours de ce dîner que « *M. GASNIER DU FRESNE, Grand-Maître de la Confrérie du Sacavin d'Anjou et de Saumur, tenant pour la première fois et exceptionnellement hors de sa bonne ville d'Angers chapitre extraordinaire des Sacavins, décore CURNONSKY du grand cordon de cet ordre bachique, le seul que, par ironie du hasard, il ne porte point encore.* ».

Le Prince décédera à Paris quatre ans plus tard, le 22 juillet 1956. Devant son cercueil à l'Église Saint-Augustin, une gerbe de glaïeuls sur une base composée de légumes, carottes, choux, oignons et bottes de persil. !

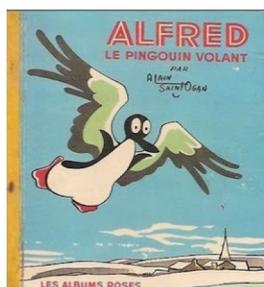


## Histoire : une entreprise de négoce en vin à Angers.

Par Michel fleur, membre du Grand Conseil.

Certainement le dernier vestige de l'activité du négoce en vins à Angers se trouve au 106 avenue Pasteur, rue qu'on appelait au siècle dernier la route de Paris. Dans cette petite cuvette, juste en face de la rue du Lutin, sur la droite, subsiste la façade à la mosaïque art déco, de ce qu'était l'entreprise de négoce en vins Chiron et Choleau, entreprise créée dans les années 1930 par 2 personnes aux noms éponymes.

Cette entreprise a longtemps été l'un des négoce les plus importants de la place angevine distribuant, à l'époque, toutes qualités de vins, principalement vis à vis des très nombreux cafés d'Angers et environs. C'était la grande époque du vin 'aliment' et sa consommation était très importante.



Lorsque on regarde avec attention la fresque en mosaïque, on y voit 2 pingouins entourant une barrique au centre de laquelle figure la mention Chi-Cho, abréviation des noms des fondateurs Chiron et Choleau. Mais que viennent faire ces deux pingouins sur cette façade ?

Ces messieurs avaient tous les deux le prénom d'Alfred, et à l'époque un personnage très connu de bandes dessinées du magazine Zig et Puce était un pingouin, dénommé Alfred, personnage au grand succès et qui à l'époque devint une mascotte inspirant nombre de personnalités. Messieurs Alfred Chiron et Choleau, déjà dans un esprit de marketing s'inspirèrent de ce personnage pour le prendre comme emblème et décliner leur gamme de vins sous le nom 'Les vins du pingouin' !

Avec le temps cette image s'est érodée pour définitivement disparaître avec le déménagement de l'entreprise en 1974 dans des locaux modernes à St Georges sur Loire, sous le nom des Celliers du Prieure.

**Vous avez donc le bonjour d'Alfred !**



Nous réalisons la personnalisation de tous vos supports d'emballages, sur des petites à moyennes quantités !

CARTON | BAG IN BOX | CAISSE BOIS | COFFRET | VALISETTE

VOTRE IMAGE, NOTRE PRIORITÉ



📍 Z.I Clos Bonnet, Bvd Jean Moulin 49400 SAUMUR - France

☎ +33 (0)2 41 38 93 80

🌐 [www.capl-vini.fr](http://www.capl-vini.fr)



## Témoignage : le monde du vin ne va pas bien.

Par Michel Fleur, membre du Grand-Conseil

Le monde du vin ne va pas bien ! Les sorties propriété sont en berne, le marché du vrac au négoce est au ralenti avec une chute des cours très préoccupante, les groupements de viticulteurs ont besoin de financement pour payer leurs apporteurs, le négoce exsangue réduit ses effectifs, bref le Val de Loire et à fortiori l'Anjou/Saumur subissent une crise sans précédent.

La raison de ce cataclysme est la résultante d'une baisse importante de la consommation en France et des exportations qui marquent le pas. Pour le marché français l'inflation n'explique pas tout, les modes changent avec des consommateurs qui, globalement, s'éloignent du vin et se tournent vers d'autres boissons, des cocktails mais surtout de la bière. Il n'y a qu'à se promener dans les rues d'Angers et de voir toutes ces tranches d'âge attablées aux terrasses des cafés devant des pintes de bière qui sont bien souvent plus que redoublées, augmentant ainsi les quantités d'alcool ingurgité. Les brasseurs ont en parti pris notre place, la recrudescence des micro-brasseries y est certainement pour quelque chose. Qu'est ce le monde du vin à fait de mal pour en arriver là alors que la qualité des vins conventionnels n'a fait que progresser avec un marketing toujours plus séduisant.

Les campagnes anti-alcool ne nous ont bien sûr pas aidés puisqu'elles ont presque toujours pris le vin comme cible privilégiée, campagnes relayées malheureusement par certains médias eux mêmes animés par des bobos en tous genres.

Et puis la nouvelle mode des vins naturels, les vins sans soufre ajouté et certains vins bios qui par leurs qualités intrinsèques très aléatoires, n'incitent pas de nouveaux consommateurs curieux à renouveler leurs actes d'achat. C'est pour moi une catastrophe œnologique, de voir sur les cartes des vins de restaurants angevins réputés, une offre pour ces nouveaux produits plus large que celle des vins conventionnels, vins mis en avant par des sommeliers qui pensent avoir découvert le nouveau monde !

Que faire pour sortir de cette ornière ? C'est à nous professionnels du vin et amoureux de bons crus de continuer toujours et partout d'en faire la promotion, par le verbe bien sûr en expliquant nos terroirs et leurs caractéristiques, en n'hésitant pas à s'opposer aux détracteurs et autres délateurs, expliquer aussi que l'activité vinicole est un poumon important de l'économie locale qui génère emplois et richesse, que sélectionner et boire du bon vin apporte du plaisir et ouvre à la sociabilité et que le vin ouvre à des découvertes humaines. Les gens raisonnables savent boire, le vin n'est pas poison, il n'est pas qu'ivresse. « Le vin console les tristes, rajeunis les vieux, inspire les jeunes et soulage les déprimés du poids de leurs soucis. » Lord Byron.

### Le Saviez-vous ?

La viticulture **conventionnelle** est la méthode de culture de la vigne la plus répandue dans le monde du vin. En France, elle repose sur des connaissances liées à la spécificité de chaque terroir, sur des pratiques établies et éprouvées pour optimiser la quantité et la qualité de la production et offrir une qualité constante, autant que faire se peut. Les vigneron conventionnels utilisent des technologies modernes et des techniques scientifiques pour assurer une production efficace et contrôlée. Cependant, le mode de taille (manuelle ou à la machine), la récolte (manuelle ou à la machine), l'utilisation de levures sélectionnées pour la fermentation, les traitements sanitaires dosés et autorisés ... sont le plus souvent définis par les cahiers des charges (notamment AOC, AOP). Le tout étant très contrôlé.

La viticulture **raisonnée** est une approche de culture de la vigne qui se développe largement depuis les années 1990. Cette démarche, de plus en plus utilisée par la viticulture conventionnelle, tend à éviter l'utilisation systématique des produits phytosanitaires et intrants. Elle les emploie uniquement quand c'est nécessaire, en tenant compte de l'état de la vigne et des raisins. Cette approche a permis une réduction significative de l'utilisation des produits de synthèse. La viticulture raisonnée **inclut** également la lutte raisonnée, définie par l'Organisation Internationale de Lutte Biologique et Intégrée (OILB). Il s'agit d'interventions précises, basées sur l'observation et l'évaluation des risques réels pour chaque parcelle. Elle privilégie l'utilisation de pesticides à moindre impact écologique et en préservant les ennemis naturels des ravageurs.



# Témoignage : un effet secondaire du Rosé d'Anjou au Québec !

Par Georges Cadieu, Chevalier du Sacavin

A la mémoire de Jean-Pierre LAFLEUR, habitant Avenue des Angevins à MONTREAL (Arrt de Ville d'ANJOU) et décédé le 4 avril 2024

Une nuit d'été de 1991, ma tante paternelle reçoit un appel téléphonique à trois heures du matin "Ici, Paul CADIEUX, je recherche des CADIEUX en France". Après quelques explications, elle comprend qu'il s'agit d'un québécois. L'histoire s'est éclaircie ensuite : Paul CADIEUX, étant en fête ce soir-là, avait tout simplement oublié le décalage horaire entre le Canada et la France.

Pour le généalogiste amateur que j'étais déjà, c'était une piste intéressante à suivre, d'autant que le frère de Paul, André CADIEUX et son épouse, venaient visiter le pays natal de l'ancêtre CADIEUX à Pringé-sur-Loir dans la Sarthe (Luché-Pringé aujourd'hui). Nous apprenons qu'une "Association des CADIEUX d'Amérique" avait été créée au Québec et qu'il existait 4.300 CADIEUX en Amérique du Nord. Selon les québécois, le nombre des CADIEUX en France étant dix fois moins important qu'au Québec, ils avaient mis CADIEUX au pluriel !

Il m'apprend qu'un voyage en France d'une délégation de CADIEUX était prévu pour septembre 1994 sur les terres de leur ancêtre Jehan CADIEUX (1629-1681) né à Pringé-sur-Loir près de La Flèche, en vue d'apposer une plaque commémorative dans son église baptismale. Je me suis empressé de lui suggérer un arrêt à ANGERS plus important que celui prévu par leur tour-operator ...

Parmi cette délégation, il y avait Jean-Pierre LAFLEUR qui m'apprend qu'il habite dans la commune de "Ville d'ANJOU", à l'époque banlieue de Montréal, aujourd'hui un de ses arrondissements (Cf. photo ci-contre). Cerise sur le gâteau, il demeurait "Avenue des Angevins". Il y avait là matière à approfondir !

L'ayant questionné sur l'origine du nom de sa ville, sa réponse fut la suivante. Pour M. Ernest Crépault, premier maire de la future Ville d'Anjou, la ville devait avoir une appellation française. Alors, avec 3 futurs conseillers municipaux, ils se penchèrent sur la carte de France dans le Larousse. Une des personnes présentes suggéra de regarder du côté d'Angers. Il disait connaître le député-maire, M. Chatenay. Quand ils se retrouvèrent quelques jours plus tard, un des quatre avait apporté une bouteille de Rosé d'Anjou. Ce vin était pour lui le meilleur qu'il avait bu depuis des lunes. Les autres furent unanimes et prirent le risque de présenter l'appellation au gouvernement provincial qui l'accepta.



... et comment notre Rosé d'ANJOU provoque des "effets secondaires" imprévus, mais historiques.

Ville d'Anjou a beaucoup emprunté à l'Anjou et à la ville d'Angers dans la toponymie de ses rues dont certaines ont été débaptisées pour prendre un nom angevin. On y trouve les avenues d'Ardenay, du Layon, les rues Boreau, Besnardière, Lionnaise, le boulevard du Roi René, etc...

La délégation québécoise des 34 CADIEUX d'Amérique, 21 québécois et 13 américains, arriva à Angers le 6 septembre 1994. Nous avons préparé une réception d'une journée, ayant réussi à convaincre leur Président de passer la nuit dans notre ville. Au programme : réception à la Mairie, déjeuner au lac de Maine, réception à la Préfecture et dîner dans les cuisines du Château de Brissac. La réception à la Préfecture restera pour nous un moment mémorable.

C'est Christian GAUDIN, conseiller général, qui nous reçoit. La Confrérie était représentée par Pierre GATE Grand Maître à l'époque. Mais aussi par 34 bouteilles de rosé d'Anjou pour rappeler l'histoire de Ville d'Anjou que Jean-Pierre LAFLEUR leur présente.



Quelque temps plus tard, je reçois un appel de madame Herr, secrétaire générale de la Confrérie. C'est ainsi que le 24 septembre 1994, dans la cave des Greniers St-Jean, je prononçais le serment de Rabelais sur un hanap de Layon.



# Un glossaire imaginaire oeno-angevin-La lettre A.



Par François Vandangeon,  
Membre du Grand Conseil.

**ABREUVER** v. : Possède plusieurs sens, allant du très concret au plus figuré : Donner à boire, notamment aux animaux ou à un chevalier du Sacavin assoiffé. Remplir abondamment, voire excessivement. Imprégner, nourrir d'émotions ou de sensations.

C'est ainsi que l'on doit abreuver une barrique. C'est-à-dire la remplir d'eau (ou parfois de vin) pour plusieurs raisons : pour vérifier son étanchéité. Une barrique neuve peut avoir des fuites, alors on l'imbibe d'eau pour que le bois gonfle et scelle les éventuelles fissures.

Nettoyer et préparer le bois. Avant d'y mettre du vin, on peut l'abreuver pour enlever les impuretés et éviter qu'elle ne donne un goût trop marqué au breuvage.

Et enfin empêcher le bois de sécher. Une barrique vide peut se rétracter et se fendiller, donc on l'humidifie régulièrement pour qu'elle garde sa forme. Bref, abreuver une barrique, c'est comme hydrater sa peau en été : ça évite les craquelures !

**ACACIA** n.m. : Arbre du genre Acacia (famille des Fabacées) ou Robinia pseudoacacia. Il est apprécié pour son bois dur et résistant, idéal pour les piquets de vigne. Certains acacias sont couverts d'épines... Histoire de rappeler que même la nature peut être belle mais piquante !

**ABUS** n. m. : L'abus, c'est quand on pousse le bouchon un peu trop loin... et qu'il finit par exploser ! De toute façon un bon chevalier du Sacavin d'Anjou ne fera jamais d'abus du divin nectar angevin... et puis de toute façon « qui a bu abuse ! »

**ACIDITE** n.f. : C'est un des piliers de l'équilibre du Vin. Elle influence son goût, sa fraîcheur et son vieillissement, participe à l'équilibre entre le sucre et l'alcool pour éviter un vin trop lourd. A ce sujet, on doit parler de la Fermentation Malolactique (FML) en vinification qui est une transformation biologique qui intervient après la fermentation alcoolique, principalement dans les vins rouges et certains vins blancs.

Pour résumer c'est la conversion de l'acide malique (très acide, goût vif comme la pomme verte) en acide lactique (plus doux et rond, comme le yaourt), grâce à des bactéries lactiques. Pourquoi la réaliser ? Pour adoucir le vin (réduit l'acidité, le rendant plus souple). Stabilise le vin : évite qu'une fermentation non désirée ne se déclenche en bouteille. Ajoute des arômes : notes beurrées, lactées ou épicées. En bref : la FML, c'est un peu comme passer de Beethoven à Mozart... moins de mordant, plus de rondeur !

**ACCULER** v.t. : Même s'il s'agit d'une histoire de cul, c'est le fait de pousser quelqu'un dans une situation où il ne pourra pas reculer. C'est surtout l'action de vider la remorque de vendange par l'arrière dans le conquet de réception du chai.

**AIGRE** adj. : vient du latin "acer", qui signifie "pointu, piquant, acéré". Le mot "vinaigre" vient du français ancien "vin aigre", qui signifie littéralement "vin devenu acide". Le vinaigre est donc, à l'origine, un vin qui a tourné en raison de la fermentation acétique, transformant l'alcool en acide acétique. Plutôt qu'un accident, les anciens ont su en tirer parti pour la cuisine, la conservation et même la médecine. Bref, le vinaigre, c'est l'histoire d'un vin qui n'a pas mal tourné... il a juste trouvé une nouvelle vocation !

**ALCOOMETRE** n.m. : aussi appelé densimètre, c'est un instrument de laboratoire utilisé en œnologie pour mesurer la teneur en alcool d'un vin ou d'un moût en fermentation. Il fonctionne sur le principe de la densité du liquide : plus il y a d'alcool, plus le liquide est léger. On le plonge dans le vin et la graduation indique le taux d'alcool en volume (% vol.). Il permet de suivre la fermentation et d'anticiper le moment idéal pour arrêter ou poursuivre certains processus. En complément du mustimètre, qui mesure la teneur en sucre du moût, il aide à estimer le degré alcoolique final. Il rappelle que l'essentiel n'est pas juste le degré d'alcool, mais l'équilibre et la finesse du vin.



## Un glossaire imaginaire oeno-angevin (suite)



**ANGERS** n.p. : Ville riche d'une histoire qui remonte à l'Antiquité. Elle trouve ses origines dans un oppidum gaulois occupé par le peuple des Andécaves. Avec la conquête romaine, la ville, alors appelée Juliomagus (« le marché de Jules »), devient un centre administratif et commercial prospère. (Au fil des siècles, le nom évolue vers Andegavis, puis Angiers au Moyen Âge, avant de devenir Angers au XVIIe). Des routes, des thermes et un amphithéâtre y sont construits. Au début du Moyen Âge, Angers devient un bastion stratégique des rois mérovingiens et carolingiens. Aux IX<sup>e</sup> et X<sup>e</sup> siècles, les comtes d'Anjou, dont Foulque Nerra, renforcent son importance en construisant de solides fortifications. La dynastie des Plantagenêts, issue des comtes d'Anjou, marque le XII<sup>e</sup> siècle, avec Henri II d'Angleterre qui devient roi d'Angleterre tout en conservant l'Anjou. En 1230, Saint Louis fait construire l'imposant château d'Angers, qui abrite aujourd'hui la célèbre Tenture de l'Apocalypse. Aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, Angers prospère grâce au roi René, Duc d'Anjou, à ses vins, ses universités et son activité textile. Au XIX<sup>e</sup>, Angers se développe avec l'industrialisation. Devenue une métropole dynamique, Angers est aujourd'hui reconnue pour sa qualité de vie, son université et son rôle dans l'horticulture, le végétal et l'industrie numérique. Elle conserve un fabuleux patrimoine historique tout en étant tournée vers la culture, l'innovation et le développement durable.

**ANGEVIN** adj : Désigne tout ce qui est relatif à la ville d'Angers ou à l'Anjou. Par exemple : Les habitants d'Angers ou de l'Anjou (les Angevins, les Angevines). « Angevin, sac à vins ...angevine sac à .. » et comme le disait Bobby Lapointe : « attention à ne pas attraper une angevine de poitrine ! »

**ANJOU** n.p. : Très ancienne province française qui possède une histoire riche et mouvementée, marquée par des comtes puissants, des rois ambitieux. Son patrimoine historique (châteaux, abbayes) est particulièrement remarquable, mais pas seulement car il est réputé pour son vignoble, son horticulture, ses textiles et sa qualité de vie. On peut distinguer quatre types géographiques : le saumurois, la vallée avec le Baugeois, le segréen et les Mauges.

Et sur le plan viticole, on parle d'Anjou Blanc et Anjou Noir. Non pas de racisme ici ... car ils désignent deux types de sols bien distincts de l'Anjou, influençant le paysage, l'agriculture et le vignoble. L'Anjou Noir est composé principalement de schistes, grès et roches volcaniques, issus du Massif armoricain. Ce sont des sols sombres, acides et bien drainés. On y trouve aussi les célèbres ardoisières d'Angers. L'Anjou Blanc, plutôt situé à l'est d'Angers, vers Saumur et la vallée du Thouet. Il est formé de tuffeau, une roche calcaire claire datant du Crétacé. C'est aussi la pierre blanche utilisée pour construire les magnifiques châteaux de l'Anjou et de la Loire. Nous aurons donc de délicieux vins complètement différents entre ces climats.

L'Anjou, c'est donc un mélange de grande histoire et d'art de vivre... avec un bon verre de vin pour lier tout cela !

**APPELLATIONS** n. m. : Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) ont été créées en 1935 en France pour protéger les produits alimentaires issus d'un terroir spécifique. L'idée est d'assurer une qualité et une authenticité en liant le produit à son origine géographique et à un savoir-faire traditionnel.

Quelle est leur utilité ? : Protection du terroir et des savoir-faire : garantit que les produits respectent des méthodes précises. Qualité et traçabilité : assure aux consommateurs une certaine excellence. Valorisation économique : permet aux producteurs de mieux vendre leurs produits en se distinguant sur le marché. En 1992, au niveau européen, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est créée, basée sur les AOC françaises mais avec une reconnaissance européenne. Aujourd'hui, les AOC concernent principalement les vins, fromages, charcuteries et produits agricoles, et leur nombre ne cesse d'augmenter. C'est aussi « A l'Origine du Charme d'un bon vin dégusté en famille.

La suite au prochain numéro et, si vous ne pouvez pas attendre, vous trouverez la suite de la lettre A sur notre site : <https://www.confriedusacavin.com>

# CHATEAU D'ÉPIRÉ

DEPUIS 1882





DES HOMMES POUR  
DES TERROIRS D'AVENIR



**VIGNE**

**OENOLOGIE**

**Partenaire  
des viticulteurs**



**MATERIEL**



**PACKAGING**

**VIN  
EFFERVESCENT**



**ZA du Landreau 49610 Mozé sur Louet**  
Tél. : 02 41 79 50 71  
lvvd@lvvd.fr - www.lvvd.fr



06 24 29 24 78

**Amendement  
agriculture & viticulture**







*Nous livrons  
dans tout l'Ouest*

- ✓ Chaux humide
- ✓ Calcaire broyé
- ✓ Fumier bovins,  
et compost bovins  
agréés BIO
- ✓ Compost de  
champignonnière
- ✓ Compost de volaille











49700 AMBILLOU-CHÂTEAU  
**06 24 29 24 78**  
www.calcaire-ambillou.fr

## DOMAINE LEDUC - FROUIN



Nathalie et Antoine LEDUC

Réception et dégustation du lundi au Samedi sur RDV  
Village de Sousigné - 49540 Martigné-Briand  
02 41 59 42 83



## 2025 : Les principales dates à retenir

**17 & 18 mai 2025** : fête des vins de Chalonnes sur Loire.

Sur les Quais. Ouvert au Grand Public. Intronisations par la Confrérie.

**5 juin 2025** : RV "Un jardin, des vins" – Château du Bourg Joly, Saint Martin du Sanzay.

Découverte du domaine, ses jardins et ses vins; apéritif dînatoire. Pour tous les Chevaliers et leurs amis ! Inscription préalable.



*Scannez-moi !  
Tous les RV  
sur notre site*

**6 au 9 juillet 2025** : Congrès mondial du Chenin à Angers

Programme détaillé à venir. Site : <https://www.chenincongress.com/>

**3 Août 2025** : Grand prix du Sacavin, hippodrome de Rochefort sur Loire (Hippodrome du Val Fleuri). Ouvert au grand public.

**20 & 21 septembre 2025** : Journées du Patrimoine dans les caves Plantagenet. Ouvert au grand Public. Entrée libre.

**21 septembre 2025** : Maché Produit en Anjou à Angers. Ouvert au grand-public. Entrée libre. Dégustation de vins d'Anjou et de Saumur.

### Contact :

Secrétariat Général  
Odile Ginestet  
[ginestet.odile@gmail.com](mailto:ginestet.odile@gmail.com)

**11 octobre 2025** : chapitre des Vendanges

Greniers Saint Jean, Angers. Accueil au Musée Saint Jean à 18h30. Intronisations et dîner. Vente aux enchères de bouteilles Anjou-Saumur au profit de Pharmacie Humanitaire Internationale. Ouvert à tous sur inscription préalable.

**19 novembre 2025** : chapitre britannique à Londres.



**CHÂTEAU DE PUTILLE**

Château de Putille



**VINS des COTEAUX de la LOIRE**  
Pascal, Geneviève et Donatien Delaunay  
PUTILLE 49620 LA POMMERAYE  
Tél. : 02 41 39 02 91 - [www.chateaudeputille.fr](http://www.chateaudeputille.fr)



**AGUILAS**

DOMAINE GAUDARD VITICULTEUR  
Les Saules  
49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON  
**TÉL. 02.41.78.10.68**  
[antoine.aguilas@orange.fr](mailto:antoine.aguilas@orange.fr)  
f Aguilas Domaine Gaudard  
[www.aguilas.fr](http://www.aguilas.fr)





## Le livre recommandé par la Confrérie

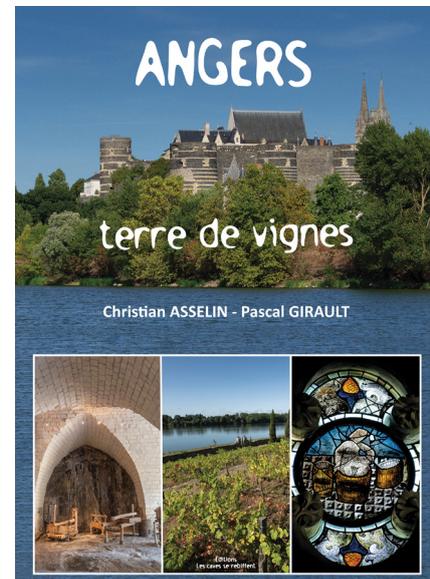
Angers, Terre de vignes : un très beau livre à mettre entre toutes les mains.

La ville d'Angers et son agglomération se situent aux confins du massif armoricain. La roche mère, composée entre autres de schistes, caractérise l'Anjou noir et a favorisé, depuis l'époque romaine, l'implantation de vignobles réputés qui se sont développés grâce aux abbayes et aux seigneurs angevins.

Fort de ce constat, les auteurs ont souhaité, en 144 pages illustrées de très belles photos, dresser le portrait passé et actuel de ce vignoble d'exception.

Prix : 28 euros + frais de port.

Contact : [christianfrancoise.asselin@laposte.net](mailto:christianfrancoise.asselin@laposte.net)





### FAMILLE DENIS

4<sup>e</sup> GÉNÉRATION  
DEPUIS 1920





VENTE DIRECTE

DÉGUSTATIONS

VISITE DE CAVES

Cléré-sur-Layon - À 30 min de Cholet  
02 41 59 54 51 - [contact@domainedupetitclocher.fr](mailto:contact@domainedupetitclocher.fr)  
[www.domainedupetitclocher.fr](http://www.domainedupetitclocher.fr)  
Suivez les actualités sur   

### Nos partenaires institutionnels

