

Bulletin d'information

La Confrérie des Chevaliers du Sacavin

n° 14 - Avril 2014



Vincent VAN GOGH - Les Vignes Rouges (1888)



Allianz

5%

 garantis
pendant
2 mois *

PHILIPPE DEROITE

Agent Général
Assurances et Finance

40, rue Baudrière
49100 Angers
Tél. : +33(0)2 41 25 15 95
Fax : +33(0)2 41 25 15 97
philippe.deroite@agents.allianz.fr

Epargne

Un taux qui reveille l'argent qui dort !

Livret Allianz*

Avec vous de A à Z **Allianz**
www.allianz.fr



* voir conditions en agence

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



Pressurage nouvelle génération
Pressurage sous gaz inerte

Filtration tangentielle Bourbes et Vins

Tri optique de précision

A l'écoute de vos évolutions, Bucher Vaslin développe pour vous, sans relâche, de nouvelles solutions pour plus de performances, de valeur ajoutée, de retour sur investissement.

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Tél. +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

BUCHER vaslin

www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

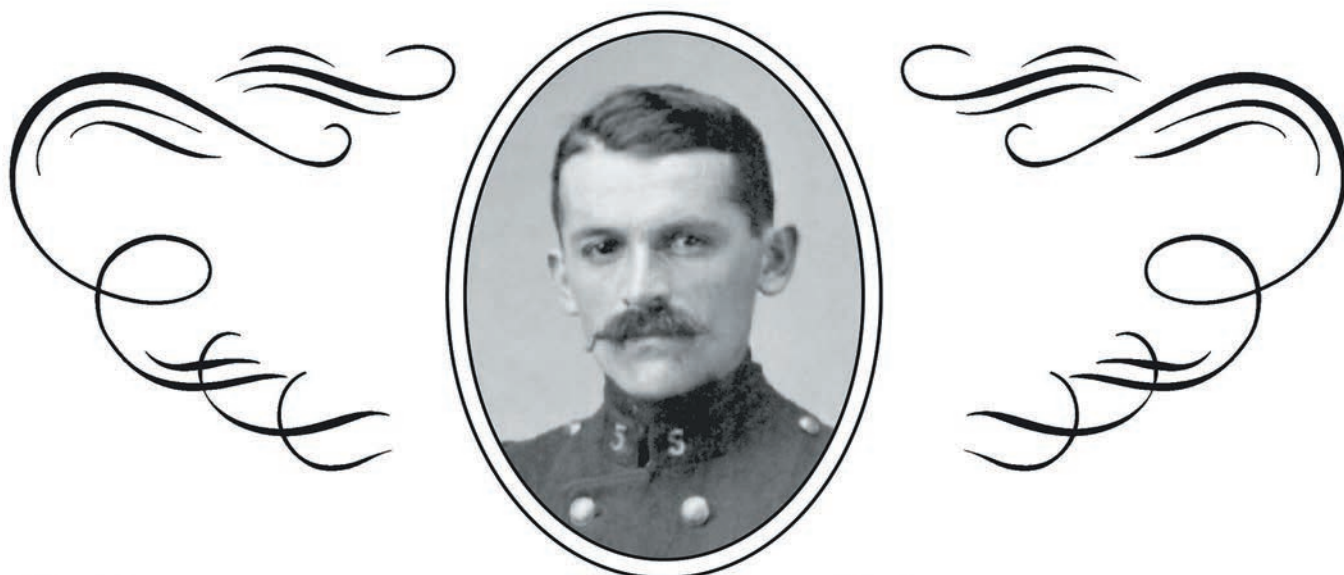


Sommaire :

- 5 Le mot du Grand Maître
- 6 Manifestations et activités 2013
- 7 Les Nouveaux Chevaliers 2013
- 8 Les Nouveaux Chevaliers 2014 : Saint Vincent
- 9 André Leroy, un Angevin
- 10 Pourquoi notre verre semble avoir des ailes?
- 12 Restriction-Prohibition
- 14 Orginie du foie gras
- 15 Bacchus
- 16 Une gourmandise de l'Anjou et de Saumur
- 17 Le vigneron face au millésime 2013
- 18 Raison et Automatisme
- 19 Prix de la Confrérie des Chevaliers du Sacavin aux courses
- 22 Conflit d'intérêt ferregineux



Le Grand Conseil et ses trompettes sur les marches du Château de Montreuil Bellay (Nov. 2011)



VALENTIN FLEUR

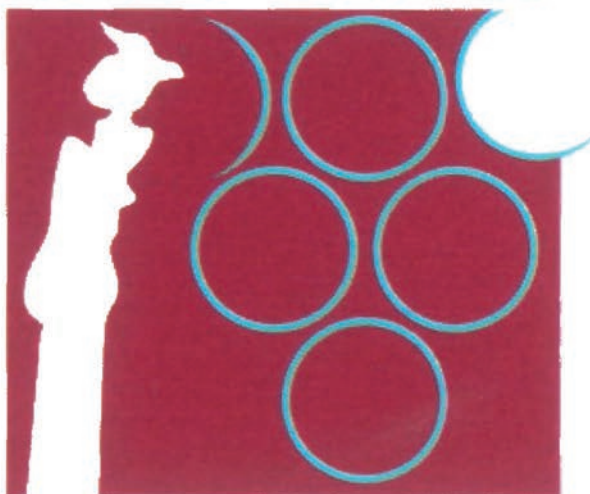
VINS DU VAL DE LOIRE

Z.I - 49170 Saint-Georges-sur-Loire

Téléphone : 02.41.72.14.70

Site : www.valentin.fleur.com

MORIN



EARL Morin

Pépinières viticoles

Les Loges

49380 Faveraye-Mâchelles

Tél. : 02 41 54 17 00

Fax : 02 41 54 00 64

info@pepinieresviticolesmorin.com

Pépinières viticoles

www.pepinieresviticolesmorin.com



Rédaction du journal :

Directeur de publication :
Pierre AGUILAS - Grand Maître

Responsable de rédaction :
Laure Pertus

Rédacteur en chef :
Christian Asselin

Comité de rédaction :
Jean-Louis Robin, Patrick Martin,
Maryvonne Mabit, Laure Pertus,
Christian Asselin, Alain Guichard

Mise en page :
Wilfrid MONET
graphisme-impression
tél. : 06 14 96 15 07

Impression :
Wilfrid MONET
graphisme-impression
tél. : 06 14 96 15 07

Coordonnées :

**Confrérie des Chevaliers
du Sacavin**

• Hôtel des Vins - La Godeline
73 rue Plantagenêt
49100 ANGERS

site : www.confreriedeschevaliersdusacavin.fr

• Secrétariat et contact :
Alain Guichard
1, Square de la Roche - 49000 Angers
tél. : 02 41 77 25 18
email : alain.guichard@dbmail.com



Le mot du Grand Maître

Aux dernières nouvelles, le vin aurait pris naissance au sud du Caucase il y a plus de 5 000 ans. Puis, très rapidement (à l'échelle historique), la Mésopotamie et les alentours auraient bénéficié de cette révolution. Dans les mêmes périodes, la Chine, elle aussi, s'apercevait des bienfaits de la fermentation

du jus de raisin.

C'est aussi dans ces temps là que les peuples mésopotamiens et chinois découvraient l'écriture et l'utilité du calcul. L'intelligence est relative et variée, mais que les plus débrouillards des peuples aient pratiquement en même temps mis en pratique l'écriture, le calcul et la vinification, cela prouve que le vin nécessite de l'intelligence pour sa création comme pour sa consommation. Il resta définitivement dans les civilisations qui l'adoptèrent. Mais plus tard, quelques uns l'interdirent pour des raisons qu'il ne m'appartient pas de commenter et se bloquèrent sur des conservatismes obstinés.

Alors, sans hésitation, je compare ces dernières positions, entre autre « vinophobes », à celle des gourous de l'ANPAA (1), organisme parasite (car vivant grassement de subventions étatiques) antialcoolique et hélas antivin. De 1830 à 1980 (en gros), la France fut à la tête des progrès sociétaux et technologiques. Pendant cette période, elle devint aussi la référence mondiale dans le domaine du vin. Depuis peu nous régressons, mais, par contre, le discours de l'ANPAA s'enfle ou plutôt se boursouffle. Décidément l'intelligence et la vivacité d'esprit ne s'accroissent pas avec les ennemis du vin.

Par contre, ces gens là imposent très facilement leur terrorisme intellectuel.

Quelques très rares hommes politiques leur font face. Quelques très rares journalistes osent les confondre. Le livre de Jacques Dupont « Invignez-vous » reste, malgré sa valeur, trop ignoré. Les vignerons, occupés par des pécadilles illusoires aggravant leurs divisions, ne soutiennent pas assez « Vin et Société » seul capable de contrer l'ANPAA.

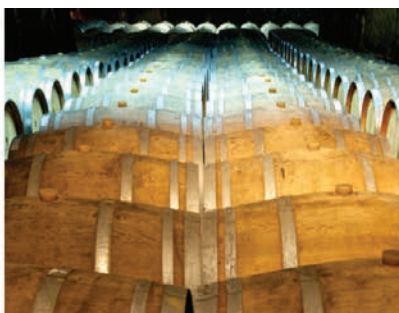
Nous, Chevaliers du Sacavin, comme tous nos collègues des autres confréries, d'Anjou, du Val de Loire, de France, devons continuer sagement et fièrement à porter nos bannières en des manifestations où le vin démontre sans cesse ses qualités humaines.

Le Grand Maître, Pierre AGUILAS

(1) ANPAA : Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie

BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE



St Hilaire St Florent - 49400 SAUMUR - 02 41 83 83 83 - www.bouvet-ladubay.fr

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

Manifestations et activités

20 janvier 2013

BRISSAC-QUINCE - Chapitre de la Saint-Vincent



03 février 2013 - LIRE

Fête de la Saint-Vincent
Confrérie des Compagnons
vignerons de Joachim du Bellay

23 février 2013 - CHALONNES SUR LOIRE - 54ème fête des vins d'Anjou

02 mars 2013 - BRISSAC-QUINCE - Chapitre d'Hiver,

théâtre du château de Brissac

Confrérie des Rillauds d'Anjou et des vins de Brissac

12 juin 2013 - ANGERS - Grand Théâtre, Lyriades de la Langue française

29 juin 2013 - MURS-ERIGNE - Plantation de la vigne



06 juillet 2013

BRISSAC-QUINCE
Chapitre de la Confrérie
des Rillauds d'Anjou
et des vins de Brissac

06 juillet 2013 - Chateau de BREZE - Intronisation privée
groupe IN-EXTENSO

19 août 2013 - ROCHEFORT SUR LOIRE - Courses Hippiques,
Prix des chevaliers du Sacavin

Septembre 2013 - AUBIGNE-SUR-LAYON Fête et patrimoine

07 septembre 2013 - ANGERS - Cloître Toussaint
Intronisation privée ville d'Angers

14 septembre 2013 - ANGERS - Caves des Greniers Saint-Jean
Intronisation privée
Jumelage Montreuil-Juigné / kamen

14 et 15 septembre 2013 - ANGERS - Caves des greniers Saint-Jean
Journées du Patrimoine

14 septembre 2013 - SAINT-AUBIN DE LUGNE
Concours général de foie gras



21 septembre 2013

BLAISON-GOHER

Inauguration sentier d'interprétation
«Vignoble et Patrimoine»

29 septembre 2013 - ANGERS - Vendanges à Terra Botanica

29 septembre 2013 - SAUMUR - Vendanges au château

12 octobre 2013 - MAZE - Chapitre des buveurs de Bernache

19 octobre 2013 - ANGERS - Greniers saint-Jean
Chapitre des vendanges

16 novembre 2013 - BOUZILLE - Chapitre du vin nouveau
Confrérie des Compagnons Vignerons
de Joachim du Bellay

16 novembre 2013 - DISTRE
Soirée du vin nouveau
Commanderie du Taste-Saumur



19 novembre 2013 - LONDRES

Chapitre de la Commanderie
Anglaise des Chevaliers du Sacavin

29 novembre 2013 - LA POMMERAYE - Jardins de l'Anjou
Intronisation privée

La Confrérie remet un chèque

de 1414€ à l'Association
Leucémie Espoir 49,
fruit de la tombola effectuée
lors du Grand Chapitre du
Ban des Vendanges
du 19 Octobre 2013



PROCHAIN CHAPITRE DE LA CONFRERIE :

18 octobre 2014 - Chapitre du Ban des Vendanges
Greniers Saint-Jean à ANGERS

Luc et Cécile BIZARD
SCEA BIZARD-LITOW
Chais du Château d'Épiré
49170 SAVENNIÈRES



Tél. : 02 41 77 15 01
Fax : 02 41 77 16 23
www.chateau-epire.com
luc.bizard@wanadoo.fr

CHÂTEAU D'ÉPIRÉ
SAVENNIÈRES



Les Nouveaux Chevaliers 2013 :

avril 2013

ASTI ALBA - (Italie)

Intronisation privée par Christian ASSELIN

Lorenzo CORINO - Directeur de la Station de Viticultures d'Asti



29 juin 2013

Plantation de la vigne à Mûrs-Erigné



Monsieur Philippe BODARD- Maire de Mûrs-Erigné

06 juillet 2013

Château de BREZE - Groupe IN-EXTENSO



Monsieur Alain PONS – Paris

Monsieur Bernard HARDER – Lingolsheim

Monsieur Bernard ARPIN – Bellentre

Monsieur Pierre MARQUE – Boulogne-Billancourt

Monsieur Lionel TESSON – Issy les Moulineaux

Officier : Monsieur Christian LEPICIER - Cholet

07 septembre 2013

Cloître Toussaint Angers - Ville d'Angers



Monsieur Billy ROTHERHAM - Grande-Bretagne

Monsieur Lord Peter SMITH - Grande Bretagne

14 septembre 2013

Caves des Greniers Saint-Jean

Comité de Jumelage de Montreuil-Juigné



Monsieur Reinhard HASLER – Kamen – Allemagne

Monsieur Hermann HUPE – maire de Kamen – Allemagne

Monsieur Bernard WITASSE – maire de Montreuil-Juigné

19 octobre 2013

Chapitre des Vendanges

Greniers Saint-Jean à Angers



Madame Brigitte COULONNIER – Fleuriste – Soucelles

Monsieur Louis-René PENNEAU – Avocat – Angers

Monsieur Jean-François GUICHARD – retraité – Auray

Monsieur Claude PAPIN – viticulteur – Beaulieu-sur- Layon

Monsieur Patrick MARTIN-MATTERA – Angers

Monsieur Michel HUARD - D.G. Héris – St-Melaine-sur-Aubance

Monsieur Philippe TUFFREAU – Avocat – Saint-Aubin-de-Luigné

Monsieur Michel BRESSOLLETTE – Chirurgien – Avrillé

Monsieur Jean-François DUFOUR – Lobbes – Belgique

Monsieur Loïc GARNIER –Analyste Financier – Angers

Monsieur Jérôme MATER – Ecouffant

Monsieur Yves CORABOEUF – Saint-Géréon

Monsieur Jacques BAUJEAU – viticulteur – Brissac-Quincé

Monsieur Alain FLOURENT – Saint-Melaine-sur-Aubance

Monsieur Philippe THAREAU – Segré

Monsieur Denys METAYER – Paris

Monsieur Yannick COLLEU – Angers

Monsieur Laurent POLLEAU – Œnologue – Doué la Fontaine

Monsieur Frédéric MUNET – Rochefort-sur-loire

Monsieur Xavier DROUET – retraité – St-Melaine-sur-Aubance

Monsieur Philippe LEBEL – Musicien – Mettray

29 novembre 2013

Les jardins de l'Anjou – La Pommeraye

Madame Solène HUET - Briollay

Les Nouveaux Chevaliers : St Vincent 2014

26 Janvier 2014 – Chapitre de la Saint-Vincent
Montreuil-Bellay

Monsieur Jean-François de VALBRAY - *Substitut général Cour d'appel de Paris*
Monsieur Jean BERTAUD - *Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers Du Bellay - Montreuil-Bellay*
Monsieur Samuel THOMAS - *Enseignant Lycée Edgar Pisani*
Monsieur Fabrice BARON - *Vigneron - Montreuil-Bellay*
Monsieur Marc BONNIN - *Vigneron - Montreuil-Bellay*
Madame Jeanine MAROLLEAU - *Retraitée - Centre de Gestion - Charcé St Ellier*
Monsieur Sébastien PRUDHOMME - *Directeur Exploitation Lucée - Montreuil-Bellay*
Monsieur Louis REGNIER - *Saumur*
Monsieur Denis AMBROIS - *1er adjoint au maire de Montreuil-Bellay*



Votre partenaire vous accompagne

Oenologie

Packaging

Vigne

Vin

Conseil



CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

*Méthode
traditionnelle*

Matériel

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



Andre Leroy, un Angevin

André Leroy né le jour de la Saint-Fiacre, à Angers, le 30 août 1801, était fils et petit-fils de jardiniers. Elève au lycée d'Angers de 1808 à 1816, il opte pour l'horticulture. En 1819, il va à Paris suivre l'enseignement d'André Thouin au Jardin des Plantes.

A 21 ans, il revient à Angers prendre la direction de l'établissement paternel de 4 ha que gérait sa mère, son père étant décédé très tôt. Il continue d'assouvir sa soif de connaissance, il fait son tour d'Europe des grands établissements horticoles de France, d'Angleterre, de Belgique, de Hollande, d'Italie, de Suisse ... Il en rapporte des plantes et des arbres inconnus, des méthodes et des techniques nouvelles, des secrets même.

De plus, formé à l'art du paysage, ces voyages lui apportent des inspirations pour ses travaux de paysagiste. Pendant plus de 20 ans il décore l'Anjou, le Poitou, le Maine, la Touraine. Les jardins de la préfecture d'Angers seront de sa main en 1834. Mais, dès 1847, il doit délaisser cet art paysager car il doit se consacrer entièrement à ses cultures : en 1830, 15 ha et 30 ouvriers ; en 1847, 108 ha et 150 ouvriers. Alors qu'il a l'intention d'acquérir un terrain à Paris pour y établir une succursale, la révolution de 1848 éclate.



Que faire de tous ces plants qui ne trouvaient plus d'acquéreurs en Europe ? Il envoie Jean-Baptiste Desportes, son premier contremaître, aux Etats-Unis où il trouve un large débouché.

Dès les premières années, plus de 1000 caisses de plants font le voyage. Il faut même ouvrir une succursale à New-York ! Comme en plus le chemin de fer arrive à Angers en 1849, les établissements Leroy se développent de façon extraordinaire à partir de cette époque ; ils deviennent les plus considérables d'Europe et même du monde. En 1859 Leroy installe le siège de ses productions à Angers, au château du Pin (rue Mirabeau actuelle) dans un parc de 12 ha : là se trouvaient les collections fruitières et les serres où se multipliaient les plantes rares et précieuses.

En 1875, les pépinières s'étendent sur 200 ha, avec 300 ouvriers et 26 contremaîtres. Le mercredi 23 juin 1875, la Société botanique de France y vient en visite et

Mr Germain de Saint-Pierre s'émerveille devant : « deux cents hectares cultivés en plates-bandes traversées par des allées ou avenues carrossables, dont quelques-unes se prolongent à plus de deux kilomètres, et chaque partie de ce vaste ensemble est entretenu avec autant de soins qu'un véritable parterre ». Il y dénombre 150 000 plants de rosiers en 1000 variétés, 200 000 camélias, 100 000 magnolias.

Il y compte 130 ha d'arbres fruitiers, 30 ha d'arbres, 10 ha d'arbustes, 5 ha de rhododendrons, 4 ha de rosiers ... sans oublier vignes et treilles.



Ces trésors sont répertoriés dès 1855 dans un "Catalogue général, descriptif et raisonné", réimprimé chaque année en cinq langues. Et en 1866 paraît le premier volume de son "Dictionnaire de pomologie". Hélas il meurt, le 23 juillet 1875, avant d'arriver aux fruits à noyaux (peu après

la visite de Mr Germain de saint-Pierre).
Il était membre de nombreuses sociétés d'horticulture, d'industrie, et de botanique françaises et étrangères. Particulièrement il fut le fondateur du Comice agricole d'Angers, et le premier président de notre actuelle Société d'horticulture d'Angers, et surtout le promoteur de l'horticulture à l'internationale (pour la première fois, une succursale d'une pépinière étrangère, française, était ouverte aux Etats-Unis).

Elisabeth PEROZ
Membre du Grand Conseil
Décembre 2013



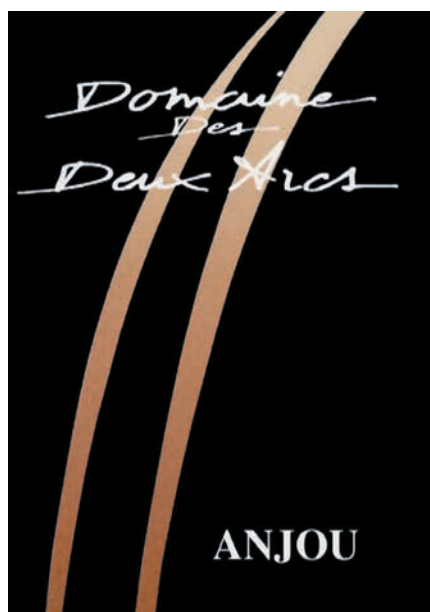
Rose André Leroy

Pourquoi notre verre semble avoir des ailes?

Le 25 novembre 2004, il m'est demandé de représenter notre confrérie au chapitre annuel de la Commanderie de Grande Bretagne de la confrérie des Chevaliers du Sacavin, cérémonie que j'ai déjà eu le plaisir de commenter dans ce même bulletin.

A la fin du banquet, j'ai une touchante et bien plaisante surprise : une certaine Mme Laura Garner et son mari Leslie s'approchent de moi, les yeux brillant d'un plaisir rétrospectif ; ils me confient qu'ils participèrent plusieurs fois au rallye des vins d'Anjou au début des années soixante-dix. Ils gardent, semble-t-il, des festivités afférentes un souvenir ébloui. Je découvre ainsi des convives avec qui j'ai bien regretté de ne pas avoir pu converser plus longuement. En effet j'avais devant moi deux témoins de cette époque où, après l'effacement délibéré de la confrérie de 1940 à 1945, celle-ci a re-

fait surface et « prend son envol » avec Pierre Gasnier du Fresne, son tout nouveau Grand Maître du moment. Pierre, cadet de René d'un an, avait par la force des choses vécu les moments où son illustre frère entretenait l'idée fixe de faire quitter le sol à un engin plus lourd que l'air ; bon gré malgré il se trouva mêlé à ce projet énorme à peine concevable à l'époque. C'était pourtant le début du 20ème siècle, moment où bien des inventeurs obsédés par la conquête du ciel multipliaient les tentatives de passer de l'aérostat soumis au caprice des vents (René était déjà pilote de ballon libre) à l'aéroplane propulsé par un moteur et maîtrisé par l'homme. On parlait déjà de la lignée des frères Wright, de S. Dumont, Farman, Voisin, Caudron et de leurs hasardeuses prouesses. Les fous volants, comme on les appelait alors, commençaient à être connus dans la presse nationale et internationale. René, tout à son rêve, travail-



Des vins
et des personnalités
authentiques



*Domaine
Des
Deux Arcs*
Vignoble Michel Gazeau S.C.A
11, rue du 8 MAI 1945
49540 MARTIGNÉ-BRIAND
Tél 02 41 59 47 37
Fax 02 41 59 49 72
e-mail : do2arc@wanadoo.fr



lait jour et nuit sur des plans et des calculs sans fin. Pierre, ancien des Arts et Métiers d'Angers, et fin mécanicien, apporte un peu de ses conseils, fustigé par son aîné. René cherche et apprécie son soutien. D'ailleurs, n'a-t'il pas aussi l'argument fraternel ? On connaissait les frères Tissandier, les frères Voisin, les Farman, les Wright alors pourquoi pas les frères Gasnier ?

On connaît la suite : René réussit finalement son premier vol sur un appareil fragile, concocté laborieusement et fabriqué avec l'aide de deux artisans de Rochefort-sur-Loire. Mille mètres à 7 ou 8 mètres d'altitude ! C'est le 17 septembre 1908.

D'autres vols s'enchaînent et confirment la justesse des calculs et l'audace du concept sidérant. La notoriété de René dépasse très vite les limites du département. Dès 1910, il organise la première course d'aéroplanes Angers- Saumur, et participe activement à la naissance de l'aérodrome d'Angers-Avrillé. Il se joint ensuite à d'autres pionniers du ciel (entre autres les fameux frères Wright) et, avec eux, contribue à la création d'engins de plus en plus solides et fiables.

A sa mort, en 1913, c'est Pierre, déjà fortement impliqué dans les recherches de René, qui poursuit ses travaux. Des aéro-clubs sont formés un peu partout dont celui d'Angers, entre autres, dont il va devenir président. Dans l'intervalle, la confrérie des chevaliers du Sacavin d'Anjou avait été créée (c'est une autre histoire), mais de 1914 à 1947, on avait peu parlé d'elle. C'est en 1947 qu'elle reprit ses activités, précisément grâce à Pierre sous le signe de la viticulture et de l'aviation, à l'occasion du rallye aérien des vins et des fleurs et des châteaux d'Anjou et des rallyes qui suivirent. Pierre eut la riche idée d'adoubier chevaliers du Sacavin les gagnants de ces compétitions. Il prit aussi contact avec quelques anciens fondateurs de la confrérie. On peu-



finer les statuts et mit au point les détails de son emblème. C'est ainsi que s'explique la présence des deux ailes ouvertes de chaque côté du verre à vin d'Anjou. Pour le premier Grand Maître qu'il fut, l'aventure qu'il partagea avec son aîné et la mise en valeur de l'aérodrome d'Avrillé par l'organisation de rallyes aériens (où prirent part bon nombre d'aviateurs britanniques) justifiaient le rappel de tout ce que l'aviation avait apporté à l'existence et le renom de la Confrérie.

Baudelaire n'avait-il pas écrit :

«Heureux celui qui peut d'une aile vigoureuse s'élancer vers les champs lumineux et sereins »?

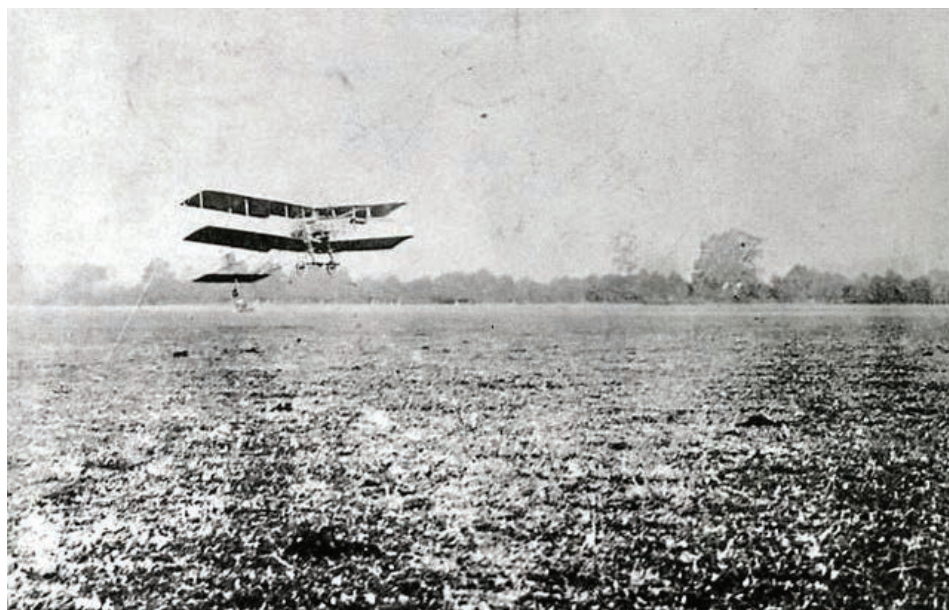
Ajoutons : ces coteaux où naît le vin, nectar de joie et de vie.

Rappel :
René Gasnier du Fresne
1874/1913

Pierre Gasnier du Fresne
1875/1970

Michel LETERME
Membre du Grand Conseil

Décembre 2013



Restriction ou prohibition ? le vin en Anjou pendant l'Occupation 1939-1945

3 septembre 1939 : la France déclare la guerre à l'Allemagne.

Mai 1940 : offensive des troupes allemandes qui envahissent brutalement la France. Fin juin, le Maine et Loire sera presque totalement occupé. Va commencer la longue période des réglementations, impositions et restrictions. Pendant 10 ans, tous les achats de biens de consommations seront tributaires des tristes tickets et cartes de rationnement. Chargé de gérer la pénurie, le Service du Ravitaillement Général, un Etat dans l'Etat, selon certains, inondera les Mairies de formulaires et circulaires administratives. Pas en reste, les services de la Préfecture, transmettront les innombrables arrêtés et textes de lois, souvent dictés par l'armée d'occupation.

Le vin n'échappera pas à cette réglementation. Déjà, avant la loi de septembre 1941, contre l'alcoolisme, un arrêté du 27 juin de la même année, encadre le prix des vins courants sortant de la propriété. Les vins rouges et blancs, titrant moins de 8°, ne devront pas dépasser 30 et 35 F. le degré/Hl. Pour les autres, ce sera 31 et 36 F. le degré/Hl.

Le 29 juillet 1941, tout propriétaire récoltant en vin, détenteur d'une quantité supérieure à 100 litres, doit en faire la déclaration en précisant la nature, Appellation d'Origine ou vin courant. Une semaine plus tard, abrogation de cet arrêté. L'encadrement des vins de consommation courante sera omniprésent. L'arrêté du 8 août 1941 est explicite : « Les vins de consommation courante doivent être exclusivement réservés à la consommation familiale... Il est expressément défendu aux débitants de boisson, cafetiers, cabaretiers..., vendant du vin destiné à être consommé immédiatement sur table ou au comptoir, de vendre des vins de consommation courante (litres, bouteilles, chopines...), à l'exclusion des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée, vendus sous le nom de fillettes ou bouteilles bouchées ». En fait, les vins courants ne peuvent être consommés que sur la table familiale. Petite restriction à la loi, cependant, pour les restaurants, pendant le repas et pour les cafés, en accompagnement d'un casse-croûte, où la ration de vin courant est exceptionnellement possible mais ne doit pas dépasser 25 cl par client. Le même arrêté précise que les consommateurs devront se faire inscrire chez un détaillant de leur choix... Lequel détaillant dressera une liste des consommateurs et leur attribuera un numéro dans l'ordre de leur inscription. Des affiches signaleront les numéros ainsi que les jours et heures de distribution. Le vin ne sera servi qu'à raison de 1 litre ou une bouteille par personne inscrite.

Pour les vins d'A.O.C. le service sera toujours possible, aux comptoirs des cafés, dans la limite de 15 cl par personne, ou dans les restaurants, entre 11 heures 30 et 14 heures pour le midi et de 19 heures à 21 heures 30 le soir, avec un maximum de 37,5 cl par personne et par repas (mieux que les vins courants !). Dans tous les cas, il faut tenir compte de la répartition de la population en

différentes catégories, correspondant à des critères précis selon l'âge et l'activité : E pour les enfants, J1, J2 ou J3 pour les jeunes, A pour les adultes, C pour les consommateurs, T pour les travailleurs, et V pour les vieux.

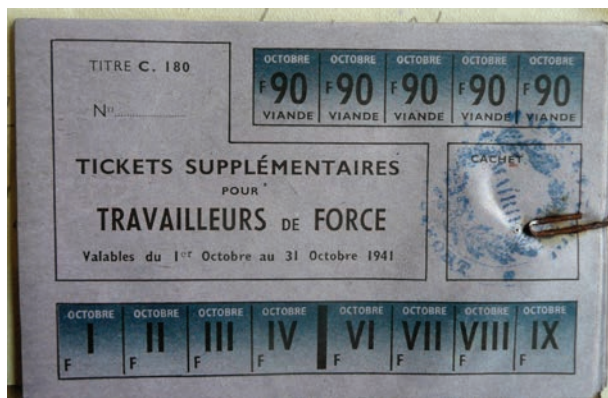
Le 24 septembre 1941, c'est la loi contre l'alcoolisme : « Cette loi présente une arme efficace dans la lutte contre les dangers de l'alcoolisme. De sa rigoureuse application dépend le relèvement du niveau physique et moral du pays ». Cette loi qui répartit les boissons alcooliques en 5 groupes, le vin figurant dans le 2ème, encadre particulièrement la fabrication et la consommation des « vins doux naturels », des alcools et des liqueurs.

Les récoltes sont souvent déficitaires, et la nécessité d'alimenter les populations françaises et les troupes d'occupation est à l'origine de la pénurie que notre administration gère difficilement. Des mesures sont prises pour que tous les vins de qualité marchande puissent être mis sur le marché. Une note du service de la Direction Générale des Contributions Indirectes du

9 octobre 1941 propose de revenir sur une loi de 1933, réglementant les « piquettes » dont la fabrication n'était autorisée que dans la limite de 8 à 10 hl par exploitation. (Les piquettes sont le résultat de la fermentation de marc de raisin avec de l'eau sans addition de sucre). Auparavant réservées à l'usage exclusivement personnel ou domestiques, elles pourront dorénavant être vendues « à condition qu'elles soient nature, et que leur degré d'alcool soit égal ou supérieur à 3° ».

Là aussi, les prix sont encadrés. Dans le même sens, si la chaptalisation des vins A.O.C. de la récolte 1941 est toujours possible avec des moûts concentrés issus des mêmes cépages, les « vins de pays » pourront être enrichis en 2ème cuvée avec des moûts concentrés provenant des cépages prohibés (Noah, Otello, Herbemont, Jacques, Isabelle et Clinton). La priorité reste la mise sur le marché de la quantité maximum de vin. L'alcool aussi, est une denrée rare déjà encadrée par une loi du 28 juin 1941 : « portant interdiction de destruction de toutes les matières susceptibles de produire de l'alcool ». Les prestations d'alcool viniques sont déjà en place et l'Administration insiste sur la nécessité « d'assurer la parfaite conservation de tous les marcs de raisins et lies pour lesquels, il est formellement interdit de vendre au commerce une quantité quelconque d'alcool provenant de la distillation de la récolte de 1942 ». L'article 6 du même arrêté précise : « En vue de leur épépinage ultérieur, les marcs devront être obligatoirement stockés après distillation, dans chaque commune, dans un lieu indiqué par le Maire ». En période de pénurie de produits oléagineux, les pépins de raisins sont une matière première à ne pas négliger.

L'Administration, ayant constaté des opérations anormales de fabrication de boissons apéritives, la Direction des Contributions Indirectes publie, le 7 novembre 1941, une note réglementant l'édulcoration des vins blancs et interdisant celle des vins rouges et rosés.





Les services du Ravitaillement Général ont fixé la ration journalière de vin de consommation courante à un demi-litre par personne et par jour, à l'exclusion des catégories E et J1 (enfants et jeunes). Toutefois, les travailleurs de force pourront bénéficier d'un supplément mensuel de 4 ou 8 litres selon leur catégorie. Les vendangeurs, considérés comme travailleurs de force ont droit à un supplément de ration.

L'inscription est obligatoire : « *Les détaillants s'approvisionnant antérieurement chez un récoltant pourront s'inscrire chez ce récoltant, à la condition qu'il puisse lui assurer la totalité de ses besoins pour la campagne* ». Pour les détaillants, comme pour les consommateurs, il est interdit d'avoir plusieurs fournisseurs, tout au moins dans la catégorie des vins de consommation courante, et le changement de fournisseur n'est autorisé que dans le cas d'un déménagement. Les achats de vins sont strictement encadrés. « *Dans les villes de plus de 3000 habitants, les établissements qui pratiquaient à la fois la vente à emporter et la vente sur table devront opter pour l'une ou l'autre de ces formes de commerce* ».

Un arrêté du 21 novembre 1941 institue une « super-appellation » pour les vins de Coteaux du Layon, des Coteaux de Saumur, des Coteaux de l'Aubance, des Coteaux de la Loire et des Coteaux du Loir. D'autres appellations ligériennes, Montlouis, Vouvray, Saint Nicolas de Bourgueil, Bourgueil, Muscadet et Jasnières, bénéficient du même titre de super-appellation. Les vins de cabernet sont assimilés aux vins blancs, tant pour les degrés que pour les prix qui sont, eux-aussi, réglementés. Mis à part le rappel des règles de zones de production et de respect des usages locaux, l'arrêté ne précise pas l'intérêt d'une telle appellation.

Fin 1941, la pénurie s'installe. L'Administration insiste sur le fait que : « *la totalité des vins excédant les quantités autorisées pour la consommation familiale doivent impérativement être mise à la disposition du Secrétariat d'Etat au Ravitaillement* ». Un arrêté du 7 mai 1942 règlemente cette consommation familiale : 12 hl pour tout viticulteur dont la récolte totale est inférieure à 100 hl ; 12 % de la récolte totale pour une récolte de 101 à 200 hl ; 8 % de 201 à 1000 hl ; 6% de 1001 à 10 000 et 4 % au-dessus. En janvier 1942, une dérogation de degré, pourtant déjà abaissé, avait été accordée pour des « vins sains et normalement équilibrés ». Il faut préciser que les vins les plus concernés par cette réglementation sont toujours ceux de « consommation courante ».

Certaines professions bénéficient d'un allègement de la réglementation. Ainsi, les marins, essentiellement mobiles ne sont pas soumis à l'inscription. Les mécaniciens et chauffeurs de la SNCF ont droit à un supplément spécial.

Un arrêté du 13 octobre 1941 « *autorise les viticulteurs, en mesure de justifier qu'ils se livraient antérieurement à l'expédition directe de toute ou partie de leurs vins, à continuer leurs opérations* ». Un arrêté ministériel du 28 mars 1942 abroge les dispositions précédentes, de sorte « *que les viticulteurs n'ont plus la possibilité d'expédier directement leurs vins à des particuliers ou à des débitants. Les receveurs-buralistes devront refuser de leur délivrer des congés* ». Seuls les négociants sont bénéficiaires de bons d'achats et d'enlèvement. Mais peut-on imaginer le respect d'une telle régle-

mentation dans le monde viticole ? De quoi encourager grandement « le marché noir ».

Un courrier du 27 juillet 1942, du Ravitaillement Général aux maires des communes viticoles, en fait le constat : « *Il m'a été rapporté que certains viticulteurs se refusaient à vendre aux négociants les quantités de vins qui leur restent disponibles en sus des quantités qu'ils ont le droit de conserver pour la consommation familiale...La région étant classée : Région productrice de vin, de ce fait, elle doit se subvenir à elle-même...Par conséquent, l'attitude prise inconsciemment par certains viticulteurs est de nature à compromettre gravement le ravitaillement en vin du département jusqu'à la prochaine récolte* ». Le signataire de la lettre menace de « réquisitionner ou confisquer, au profit du Ravitaillement Général, les quantités de vin courant ainsi indument retenues à la propriété ».

Les recherches concernant le présent article portent particulièrement sur la commune de Rochefort sur Loire, commune viticole dont les documents conservés aux Archives départementales de Maine et Loire sont très riches en informations. Si les circulaires administratives ainsi que les arrêtés préfectoraux sont destinés à tout le département, de nombreux dossiers concernent cette commune. Ce sont des listes de vigneron qui recensent les « *quantités susceptibles d'être mises à la disposition du Ravitaillement Général* », les listes de ceux qui n'ont pas fourni leurs impositions, des listes recensant le nombre de vendangeurs et de jours de vendange pour l'attribution des rations supplémentaires...etc...

Pendant les années d'Occupation, la pénurie sévit dans tous les domaines, alimentaire et autres. Les hivers étant rudes et le charbon, rationné, souvent absent, tous les moyens de chauffage possibles et imaginables sont envisagés. Les communes devant fournir un quota de bois de chauffage en relation avec leur superficie, dans certaines communes viticoles, comme Rochefort, les bois faisant défaut, les fagots de sarment remplacent le bois dur pour l'approvisionnement des boulangeries et de la population locale. Là encore, tout est parfaitement répertorié sur des listes d'imposition où la signature du viticulteur est obligatoire, même, parfois pour un seul fagot ! Un autre sous-produit de la vigne : le marc de raisin, susceptible d'être utilisé comme moyen de chauffage ; présenté en briques de 2 kilos, on annonce qu'il pourrait avoir un pouvoir calorifique identique à celui du coke.

La pénurie touche aussi les produits de traitement pour la vigne. Les approvisionnements sont soigneusement répertoriés, et dans le cadre de la mobilisation pour la récupération des métaux, une affichette placardée dans les communes viticoles : « *Viticulteurs, pour protéger vos vignes, apportez de vieux objets en métal cuivreux. Pour 1 kilo de métal (payé 30 frs), vous recevrez 2 kilos de sulfate de cuivre* ».

Les divers témoignages recueillis ne nous permettent pas d'affirmer que la réglementation ait été intégralement respectée, mais il est peu probable que les vignerons angevins aient laissé la prohibition s'installer !

Octobre 2013
Jean Louis Robin
Membre du Grand Conseil

L'origine du foie gras

Ce serait en Egypte, à l'aube du III^{ème} millénaire avant J.C. que le Foie Gras aurait été découvert chez des oies sauvages ayant migré pour passer l'hiver dans les marais du delta du Nil. Emmerveillés par la grosseur du foie et son goût, les Egyptiens ont compris que l'animal créait naturellement son foie gras en se suralimentant afin d'accomplir les longs trajets mi-

gratoires. Il a été découvert sur des tombeaux de l'Ancien Empire (-2815-2400 av J.C.) près du Caire des décorations d'oies engraissées par des esclaves. Rien ne prouve qu'elles fussent nourries pour leur foie, mais certainement plus pour leur viande.

Lors d'un fabuleux banquet rapporté par Horace, le foie de quelques oies blanches engraissées aux figues fut servi au menu. Les convives conquis par ce mets délicat et savoureux en firent le plat incontournable de somptueux banquets. Après de nombreuses décennies de gloire, la

conquête romaine bouleversa un tant soit peu les habitudes culinaires, les foies d'oies et de canards engraissés perdirent de leur superbe. La déchéance romaine entraîna le naufrage du foie engraissé. Absents pendant plus d'un millénaire, oies et canards paraissent presque avoir disparu des basses-cours. C'est en Béarn aux XIV^{ème} et

XV^{ème} siècles que l'on retrouve trace de l'élevage des oies pour leur chair ; il faudra attendre quelques décennies pour retrouver le chemin du gavage. C'est grâce à Christophe Colomb qui, au milieu du XVI^{ème} siècle, en rapportant de ses longs voyages du maïs

destiné à nourrir les hommes, que les Juifs d'Europe Centrale, héritiers des vieilles coutumes et recettes Egyptiennes, eurent la réputation de maîtriser parfaitement le gavage et la préparation du foie gras et l'utilisation de la graisse, puisque les conserves



Fleurs Plantes Fruits Légumes

Un GROUPE
au CŒUR du VÉGÉTAL

Des PRODUCTEURS
passionnés



www.fleurondanjou.fr

et la consommation de porc leur étaient interdites. En 1762 le maréchal de Contades fut nommé gouverneur de Strasbourg. Il engagea un cuisinier, « un dénommé Jean-Pierre Clause », originaire de Normandie. Clause imagina d'enfermer le foie gras dans une pâte briochée après l'avoir entouré d'une farce à base de porc et de veau. Le maréchal en apporta à Louis XVI qui en fut tout esbaudi et satisfait, le fameux pâté au foie gras était lancé et trôna sur toutes les riches tables. Jean-Pierre Clause ne fut connu qu'après le départ du Maréchal et ouvrit boutique à Strasbourg où il confectionnait ses fameux pâtés au foie gras de canard (une rue lui est dédiée dans la capitale alsacienne). Le pâté était uniquement confec-

tionné avec du foie d'oie, le foie Gras de canard est venu bien plus tard ravir nos palais. Le foie gras inspira les grands écrivains comme Georges Sand et Alexandre Dumas, les musiciens comme Rossini et son fameux tournedos, les cuisiniers et rôtisseurs en maison bourgeoise ou en échoppe.

1ère partie d'un texte écrit par Jean-Pierre MAUSSION, Chevalier du Sacavin et Président du 24ème Concours Régional de Foie Gras à St Aubin de Luigné le 14-09-2013

Bacchus

Par Bacchus, dieu du vin... ainsi commence le rituel d'intronisation d'un Chevalier de la Confrérie. Pour cet exposé, je me suis inspiré, en majorité, des écrits de COURT DE GIBELIN.

Il y a une grande difficulté à travailler sur Bacchus, étant donné la diversité des noms qui l'ont représenté. Bacchus a été assimilé au soleil, celui qui fait mûrir les fruits de la terre et donc la vigne et les moissons. Bacchus est né à Nyse, comme Osiris (Osiris serait né le 24 décembre). Mais cette attribution était contestée par certains peuples qui voulaient avoir l'honneur de cette naissance et de son éducation. L'un des Bacchus épousa Ariane que Thésée avait abandonnée sur l'île de Naxos. Il fit périr Lycurgue, roi de Thrace, qui s'opposait à ses vues.

Dans les hymnes d'ORPHEE, Bacchus, sous le nom de MISES, est présenté comme le père de la nature. Il est appelé Dionysos, en Grèce, Législateur, Porte feu, termes qui ne peuvent convenir qu'au soleil, considéré comme le dieu de la lumière. PLUTARQUE nous démontre que Bacchus était assimilé au soleil. C'est qu'il présidait aux eaux et qu'on le peignait sous forme d'un taureau. Le taureau était un animal symbolique qui était la représentation de la Fécondité, des Labou-rages (exécutés avec des bœufs), et des Eaux et des Fleuves qui sont source essentielle de la fécondité. Bacchus fut regardé par la suite comme dieu des vendanges. Parmi les trois Bacchus, c'est le troisième à qui fut attribuée la fonction de dieu des vendanges. Il fut le premier à écraser des grappes de raisin et et montra ainsi aux hommes l'usage du vin, comme Cérès inventa le pain. Il apporta aussi la manière de cultiver des arbres fruitiers, par exemple le figuier. Tout cela montrait que Bacchus était expérimenté dans ces actions agricoles. Le second Bacchus inventa des objets utiles pour l'agriculture. Des sculpteurs lui ont donné des cornes car

il a permis d'utiliser des bœufs pour la culture ; il faut noter que la corne d'abondance est une corne de bœuf. Mais c'est le troisième qui attela des bœufs à la charrue pour faire des semailles.

Le Bacchus des grecs, comme Osiris, était accompagné par les Pans et les Satyres, et des Silènes. Le phallus était leur emblème. Tous les deux étaient le soleil. C'est celui-ci qui fut pris comme dieu des vendanges ou du vin. Les exploits de Bacchus ont été écrits dans les Dionysiaques du poète Nonnus.

Il raconte que l'éducation de celui-ci eut lieu en Lydie. Il s'y attache au jeune Ampele qui, ne suivant pas les conseils de Bacchus en participant à des jeux, monta sur un taureau qui, effrayé par un taon, le fit tomber et... il mourut. Cupidon vint pour consoler Bacchus, tandis que les Saisons transportent Ampele au palais du soleil pour demander que l'automne produise du raisin. Ampele change de forme, il devient une plante qui se marie aux arbres et les couvre de ses raisins ; ces raisins mûrissent ; Bacchus invente le pressoir, foule la grappe, en fait du vin, le goûte et préfère son invention aux humains. Ceci est décrit dans le douzième chant. Dans les chants suivants, Bacchus va se battre avec les in-

diens. Dans une bataille, le fleuve Attacus est teinté de sang, Bacchus change les eaux en vin, ce qui étonne les indiens. Ils s'enivrent et s'endorment. Bacchus les fait prisonniers. Certains épisodes de la vie de Bacchus montrent des analogies avec celle du Christ. Il nous restera une évocation de Noé à faire. Du fait d'une naissance, de miracle et de son assimilation au soleil, Bacchus est comparé au Christ.

Patrick MARTIN
Janvier 2014



LIEN DE LA VIGNE

Vitrail « Bacchus jeune »
Cathédrale de Troyes

Une gourmandise de l'Anjou et de Saumur

Le vin rosé, de Cabernet Franc et Sauvignon plus spécialement, constitue en Anjou un élément important de la production viticole. Il a acquis un renom mondial, réputation due uniquement à ses qualités propres.

Au premier abord, l'amateur semble mépriser ce « petit vin clair ». Mais l'impression change vite. L'œil est bientôt charmé par sa couleur brillante : pelure d'oignon, ou mieux framboise pâle au rubis léger. Puis à l'odorat on perçoit un bouquet spécial, résultat des parfums du Cabernet Franc et Sauvignon.

Ainsi, peu à peu, en se « laissant boire », ce vin gagne la sympathie totale de celui qui n'en soupçonnait pas les qualités.

Son origine

Son origine remonte au tout début du 20^{ème} siècle, lorsqu'un vigneron saumurois vinifia en 1905 un rosé moelleux à partir des cépages Cabernet Franc et Sauvignon. En parfaite harmonie avec son temps, il remporta un grand succès dans le Paris de la belle époque. Dans l'atmosphère frivole du moment, il devint immédiatement la coqueluche des bals.

Ce rosé désaltérant conquiert ensuite les consommateurs du reste de la France et des autres pays du monde (Angleterre, USA...). Confirmant cet engouement, 45 ans après, en 1950, Maurice Biraud, dans son émission radiophonique « le Café du Commerce », dégustait régulièrement son verre de Cabernet d'Anjou. Quelques années plus tard, dans les années soixante, « la famille Duraton », un feuilleton sur radio Luxembourg avec Jean Carmet, finit d'apporter sa grande popularité au Cabernet d'Anjou. Devant cet énorme succès, certains vignerons n'ont pas toujours privilégié la qualité, mais plus la quantité, obligeant des sulfites en excès... et donc une chute de la consommation.

Son décret d'application de l'AOC et un peu de technique

L'Anjou Saumur est la seule région de France qui produit des rosés AOC avec des sucres résiduels. Parmi ceux-ci, les Cabernet d'Anjou et de Saumur occupent une large place... c'est une AOC en France qui conjugue sur son étiquette le nom du cépage (Cabernet Franc) et la région délimitée (l'Anjou).

C'est une lisibilité pertinente et forte que doit saisir le consommateur.

Les Cabernet d'Anjou et de Saumur figurant au décret d'AOC en 1957, complété et modifié en 1964, 1970 et 1974, sont exclusivement vinifiés à partir des cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Les moûts contiennent respectivement, au minimum, 180g/l et 170g/l de sucres. Ils doivent présenter, après fermentation, un minimum de 10 % de volume d'alcool acquis. Ces sucres restants sont supérieurs ou égaux à 10g/l pour le Cabernet d'Anjou ; le Cabernet de Saumur, quant à lui, doit posséder

une teneur en sucres égale ou inférieure à 10g/l.

Ce type de vin ne supporte pas la médiocrité œnologique. Un état sanitaire parfait est à rechercher, et, aujourd'hui, les progrès œnologiques permettent de limiter les effets néfastes du SO₂, nécessaire à la stabilisation microbiologique du vin. Dans tous les cas de figure, il s'agira de répondre aux attentes des consommateurs, et les vignerons de l'Anjou et de Saumur l'ont bien compris et se sont donné les moyens pour développer ce type de vins.

Quelques chiffres

Les vins rosés produits en Anjou Saumur constituent plus de 50 % de la production totale de la région ; les Cabernet d'Anjou et de Saumur représentent plus de 30 % du volume produit. Le Cabernet d'Anjou affiche une sortie record sur la dernière campagne (close au 31/07/2013), de 309 000 hl ; 115 000 hl sont à mettre au crédit de la vente directe en hausse de 4 %. Les ventes au négoce ont aussi augmenté de 4 %. Depuis 2007, le volume n'a cessé de croître, passant de 250 000 hl à plus de 300 000 hl en 2012, malgré une récolte déficitaire sur cette même année.

En surface, les Cabernet d'Anjou et de Saumur sont produits sur 5 575 ha (la surface totale de l'Anjou viticole

est de 20 665 ha), c'est le plus vaste territoire dédié à cette appellation.

Les volumes produits en 2013 ne vont pas être à la hauteur espérée et le négoce l'a bien compris puisque, fin novembre, les achats sont en hausse de plus de 20 %.

En 2007, il était constaté que les Cabernet d'Anjou et de Saumur ne semblaient pas encore avoir atteint leur maximum de production. La réflexion de l'époque était judicieuse, puisque les Cabernet d'Anjou et de Saumur affichent une sortie record sur la dernière décennie close au 31 juillet dernier. Mais où s'arrêtera-t-il ?

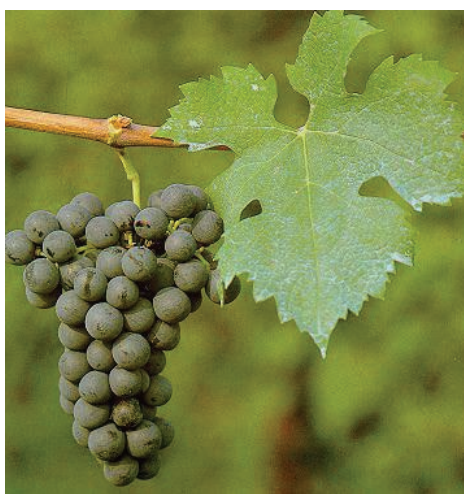
Quelques caractéristiques sensorielles

Les Cabernet d'Anjou et de Saumur ont souvent une robe rose bonbon, brillante, presque cristalline, qui possède de superbes nuances violines rappelant la framboise.

Au nez, c'est aussi un véritable feu d'artifice qui se dégage, initié par les deux cépages Cabernet, qui se livrent avec force et générosité : des fruits rouges en attaque (fraises – framboises – groseilles – cerises...), puis les notes amyliques de bonbons acidulés pour finir sur des arômes de fruits exotiques (litchis – banane – goyave...), qui renforcent une impression de fraîcheur et de « fougue juvénile ».

L'attaque en bouche est généreuse et gourmande. Une belle onctuosité est recherchée, à l'image d'une pâte de framboises ou de fraises des bois.

Parfois la perception tactile de gaz carbonique excite les papilles gustatives et tonifie l'ensemble en renforçant les



arômes.

Des moments et accompagnements judicieux

Loin d'être un vin du passé, le Cabernet d'Anjou tient admirablement sa place sur des tables prestigieuses ou sur des cuisines exotiques, asiatiques, pour calmer le feu des épices.

Il est parfait seul pour des découvertes sous la tonnelle, mais aussi en apéritif entre amis accompagné de melon, de cerises griottes avec un magret de canard ou un cake au jambon, mais il sera également très agréable avec des desserts aux fruits rouges (tarte aux fraises, soupes de fruits rouges...).

Le vigneron angevin a réussi, grâce à ses vins blancs, à mettre « le soleil dans une bouteille ». Avec son vin rosé qui brille de la nuance la plus joyeuse, il a su capter toute la gaieté et tout le

charme de sa province.

Gourmets, même si vous ne disposez que de petits moyens pour satisfaire votre goût des bonnes choses, vous pouvez partager les délices des Cabernet d'Anjou et de Saumur.

Plus que n'importe quel autre, ce vin sympathique vous réjouira le cœur et vous mettra en fête !

*Sources : Interloire – Observatoire économique – Octobre 2013
Le Vigneron du Val de Loire – n° 403
12 décembre 2013*

Christian ASSELIN - Membre du Grand Conseil
Jean-Michel MONNIER – Œnologue
Maître de Conférence associé
à L'ESTHUA Université d'Angers
Décembre 2013

Le vigneron face au millésime 2013

Lorsque l'on évoque le vin, un millésime, on pense souvent au plaisir partagé, à la convivialité, et on s' imagine souvent que le métier de vigneron est une activité de bonheur que de travailler dans les vignes, vendanger, faire son vin et partager de bons moments avec les clients lors de la vente de nos fabuleux produits. Certes pour moi c'est un des plus beaux métiers au monde par la richesse des connaissances qu'il faut posséder pour le faire, et les échanges extraordinaires que peut procurer la vente directe. Mais selon le profil de l'année tout n'est pas rose, la nature ne nous aide pas, les éléments se déchainent et l'harmonie entre l'homme et la nature est brisée. Et bien l'art du vigneron est justement, malgré les caprices de la nature, de recoller un puzzle compliqué et déjouer les aléas climatiques pour que ce fameux breuvage reste, malgré le millésime, cet accord parfait dégageant du plaisir, du bonheur, autour d'une bonne bouteille de vin. Cela reflète un peu le millésime 2013 qui a démarré par un printemps humide, froid et tardif avec une floraison seulement début juillet et dans notre région très septentrionale, ce n'est pas de bon augure d'avoir autant de retard au départ car cela se complique fortement au moment de la maturité. L'été fut plus clément en juillet et août, plutôt sec mais avec des températures relativement faibles les nuits, nous étions très inquiets pendant les 15 premiers jours de sep-

tembre, trop secs, les raisins étaient petits et la véraison se faisait attendre. Il a fallu cette eau du 14 septembre qui a eu pour effet de faire grossir les raisins et surtout assurer enfin un début de maturité pour tous les cépages. Ensuite c'est là que le vigneron devait analyser la situation, car avec l'eau, des foyers de botrytis se sont développés et la maturité très en retard ne nous permettait pas de récolter. Il a fallu, une fois de plus, trier, nettoyer les parcelles précoces pour pouvoir encore attendre la maturité qui n'est pas intervenue avant le 10 octobre 2013, même pour les cépages précoces.

Et là, octobre nous gâte, changement de situation, les températures nocturnes restent très élevées et avec l'humidité les maturités de tous les cépages s'accroissent. Enfin la pleine maturité pour le chenin, les cabernets franc et sauvignon que l'on ne voyait pas mûrir, vont aller très vite, il nous a fallu vendanger à grande vitesse. Ce mois d'octobre, le plus chaud depuis 1946, a permis aux vignerons qui ont su attendre de réaliser un bon millésime, aromatique, fruité avec beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Une fois de plus il n'a pas été de tout repos et de quiétude surtout en début de vendanges, où il a fallu gérer l'état sanitaire et ce manque de maturité. Voilà, c'est notre métier et nous sommes fiers de pouvoir vous offrir un millésime très favorable qui n'était pas acquis d'avance.



Installation de la pourriture noble sur chenin de 2013, où on voit les baies se fendiller et perler.

Pascal DELAUNAY
Membre du Grand Conseil
Janvier 2013

Raisin et Automatisation

C'est au XIX^e siècle qu'apparaissent les premiers pressoirs à vin Vaslin, fabriqués par Joseph Vaslin. C'est alors la révolution industrielle et les progrès industriels se multiplient ; le bois est remplacé par la fonte et le fer comme matériaux de construction des pressoirs à vin. Les pressoirs horizontaux à vis se développent favorisés par l'avènement de la force électrique. Mais ce n'est qu'au début des années 1970 qu'apparaît la « plaque électronique » Vaslin, invention majeure vers le pressoir intelligent. Plus tard, à la fin des années 1980, des débitmètres seront installés sur les pressoirs Bucher pour asservir le pressurage.

Pourquoi un besoin d'automatisation ?

Chacun d'entre nous est capable d'extraire le jus d'un grain de raisin en pressant ce grain entre le pouce et l'index. Mais, quand un grain est remplacé par une masse de raisins, le comportement est totalement différent : la pression exercée sur la masse permet l'éclatement des cellules et l'extraction des jus sur les frontières, mais au cœur du marc les grains peuvent rester intacts. Pour poursuivre l'extraction, il faut remodeler la masse de raisins (action qui est appelée émiettage, rebêchage ou retrousse). Puis, reprendre la mise en pression avec des niveaux de pression croissants.

La qualité d'un vin résulte de sa teneur en sucres, en acides tartrique et malique, ainsi qu'en potassium. Ces éléments se trouvent rassemblés dans la pulpe dont le gradient de sensibilité à l'éclatement des cellules se répartit en trois zones :

- La zone intermédiaire (1) riche en sucre et en acide,
- la zone centrale (2) riche en tanin et acide malique,
- la zone périphérique (3) riche en potassium.

Le pressurage fractionné a pour objectif d'extraire les composés tels que présents dans la pulpe. La zone 1 éclatant en premier, les premiers jus (qui constituent la cuvée) ont une constitution chimique différente de ceux qui sont extraits par la suite (la taille). Les premiers jus sont plus riches en sucre et en acide, plus équilibrés et présentent davantage de bouquet. Lors d'une extraction de jus blanc de raisins

noirs, ce qui est le cas de beaucoup de vins blancs, il est désiré que ces premiers jus ne soient ni tâchés, ni oxydés. Lors de l'élaboration de vins liquoreux, au contraire, l'équilibre entre les jus des trois zones est nécessaire.

Pour faire une extraction complète automatique, il va donc falloir mesurer la pression au contact du raisin et arrêter à bon escient l'action de montée en pression, gérer les phases de rebêchage, conduire une montée en pression par paliers successifs. Travailler en respectant le fractionnement des jus extraits entre les trois zones du grain. Ce sont ces différents aspects que doit gérer l'automatisation. Mais parce qu'intrinsèquement le pressoir le permet ! Et que le vigneron en a besoin.

Janine Brouard du groupe de Recherches ethnologiques de l'Anjou confirme dans son livre « Les vignerons en Anjou » (1989) : « Les pressoirs Vaslin se sont répandus dans les exploitations et leur « image de marque » s'est révélée d'une grande importance pour les vignerons, associant par là l'idée que la marque du pressoir était pour quelque chose dans la fabrication du bon vin. « Ainsi les vins blancs, on les faisait au pressoir Vaslin parce qu'on prêtait que le pressoir Colin fait du jus sale, de la rûpe ». C'est l'apparition des pressoirs horizontaux au début des années 60, fabriqués à Chalonnes qui a bouleversé le travail du pressurage. L'efficacité de la presse a allégé considérablement le travail, le vigneron et ses hommes ne se trouvant plus dans l'obligation de fouler et broyer le raisin, ni d'émietter et bêcher le cep.

L'automatisation du pressoir Vaslin puis l'expertise du pressoir Bucher permettront de franchir encore une étape supplémentaire vers la qualité associée à l'adaptation au cépage et au confort d'usage de l'utilisateur.

Jean-Pierre Bernheim
Membre du Grand Conseil
Janvier 2014



Pascal, Geneviève et Donatien Delaunay
PUTILLE 49620 LA POMMERAYE
Tél. : 02 41 39 02 91
Fax : 02 41 39 03 45



Le Prix de la Confrérie des Chevaliers du Sacavin aux courses de Rochefort

Depuis quelques années, une tradition s'est créée au sein de notre Confrérie. Au milieu du mois d'août, toujours un lundi, une délégation se rend à Rochefort sur Loire. La jolie petite ville des bords du Louet, donc de la Loire, y organise des courses de chevaux. Plus exactement la Société des Courses de Rochefort, maîtresse de cette organisation, qui comprend quatre journées au mois d'août (1er dimanche et 1er lundi ainsi que 3ème dimanche et 3ème lundi) nous fait l'honneur d'inscrire notre nom en tête d'une course de trot. C'est le prix des Chevaliers du Sacavin. En ces temps de folie normalisatrice et intégriste, nous ne remercierons jamais assez la Société des Courses et son président Frédéric Munet, de maintenir une tradition viticole dans ces journées hippiques. Nous remettons, en gage de leurs mérites, des cartons des meilleurs vins d'Anjou, aux vainqueurs de notre course. Ils semblent en être fort contents. Notre quartier général, ce jour là, est établi à la buvette où quelques bouteilles de Crémant de Loire, représentant le montant exact de leurs gains, sont offertes par les gagnants des paris aux moins chanceux d'entre nous. L'ambiance est souriante. Les sympathiques organisateurs maintiennent un champ de course accueillant et si les chevaux, magnifiques d'effort sportif, sont naturellement en vedette, le vin, une fois de plus, facilite les rencontres en toute amitié. D'autres manifestations sportives pourraient s'en inspirer. Dans notre région, les premières courses officielles de chevaux eurent lieu en 1836 sur « les friches d'Eventard » à Angers. Notons qu'à l'époque, le cheval, compagnon indispensable à l'homme, était LE moyen de locomotion partout à l'honneur. A Rochefort sur Loire, Monsieur Félix FOURMOND, homme de valeur aux idées

prémonitoires, pensa à son tour à l'organisation de courses hippiques sur sa commune. Auparavant, il fut le rapporteur de la commission municipale chargée de la construction d'une ligne de ponts sur la Loire, la Guillemette et le Louet, entre Savennières et Rochefort. Car si cela nous semble facile maintenant, avant 1888 seule la barque permettait de traverser la Loire entre ces deux communes. Monsieur Fourmond, sous l'administration de deux maires, s'activa efficacement pour obtenir la construction de ces ponts. Exposée pour la première fois en 1881 au conseil municipal de Rochefort, l'idée trouva sa concrétisation en juillet 1887. Les ponts seront livrés en septembre 1888, dans des délais plus que rapides. Il faut dire qu'à l'époque, il n'existait pas d'étude de faisabilité, de pré-projet, de projet définitif, de contrôle bidule, de contrôle machin... L'activisme de Monsieur Fourmond, efficace, trouva sa récompense car il fut élu maire la même année (1888).

La grande ligne de chemin de fer Angers Nantes, de la compagnie du P.O. passait (et passe toujours) de l'autre côté de la Loire. Il devenait donc facile pour les habitants d'Angers et alentours, de se rendre par le train à la gare des Forges et, de là, atteindre le champ de courses de Rochefort. D'ailleurs, des trains spéciaux pour les courses furent créés par la compagnie. Il fallait une vingtaine de minutes pour le trajet Angers-Les Forges ou retour, au rythme de 2 allers le matin, 2 retours le soir. Donc en 1888 les ponts furent terminés et en 1889 les premières courses animent les bords de Loire. Là aussi : décision rapide. Six courses furent inscrites au programme, dont trois se courant au trot monté et réservées aux habitants du canton : Rochefort, Denée, St Aubin, Chaudefonds, Chalonnes. Il existait une course au galop intitulée : « le prix des viticulteurs ». Déjà ! Mais, à l'époque, faire la promotion du vin et de ses créateurs n'était pas un délit. On notera la présence de 3 « étrangers » parmi les inscrits du canton.



NOUVEAU CIRCUIT
Visite et dégustation
Tous les jours de 9h30 à 18h30
Du 1er avril au 31 octobre

ACKERMAN
MAISON FONDÉE EN 1811

VOYAGE AU CENTRE
DE LA BULLE



La cave où tout
a commencé ...

19, rue Léopold Palustre - St Hilaire St Florent - 49400 SAUMUR - www.voyagecentrebulle.fr

Ils venaient de loin : Mûrs, Savennières et Vihiers. Pour finir, 2 courses de haies, avec comme concurrents des militaires du régiment de dragons angevin. Dans ces temps, les militaires, comme le vin, s'intégraient parfaitement dans la société. Toutefois, il restait un peu de sectarisme : une course étant réservée aux officiers, une autre aux sous-officiers. Les hommes de troupe devant être, eux, des palefreniers. Le programme du 21 juillet 1889 expliquait tout cela. Mais, en plus, on pouvait y lire qu'à cinq heures et

demie du soir, auront lieu des courses de vélocipèdes dont une de bicyclettes (la nuance reste à expliquer). De plus, à 6 heures, place de la Mairie et sur le quai du Louet, les habitants et les visiteurs pourront participer à plus d'une demi douzaine de courses diverses et autres jeux. A huit heures (toujours du soir), la Musique de Rochefort donnera un concert sur la rivière, suivi d'un feu d'artifice. Le temps passera, mais le succès des courses de Rochefort restera grand et inaltérable. En

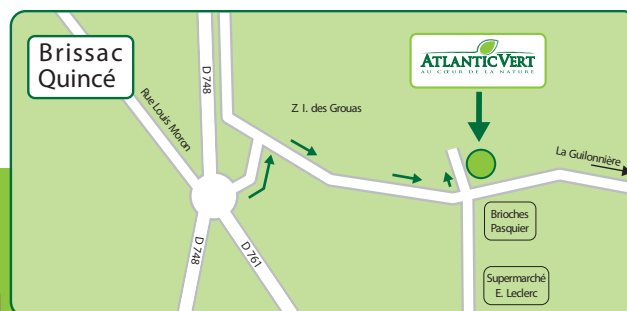


A DECOUVRIR : NOUVEL UNIVERS VEGETAL

Votre Jardinerie à BRISSAC QUINCÉ

Parc d'activités - 16, boulevard des Fontenelles
49320 BRISSAC QUINCÉ

Tél. 02 41 74 22 20 www.atlantic-vert.fr



Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h
samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h



1890, la Société des Courses de Rochefort sur Loire vit le jour avec, comme président logique, Monsieur Félix Fourmond. Des « sponsors » (le disait-on à l'époque ?) participaient déjà au budget : Monsieur le Député Cointreau, les magasins de la Belle Jardinière (place du Ralliement) et la compagnie du Chemin de Fer d'Orléans. En 1891, le Pari Mutuel fonctionna pour la première fois. Deux ans plus tard, en 1893, on découvrit le premier « steeple ». Il fallut attendre 1905 pour assister à la première course au trot attelé. On s'aperçut, à cette occasion, que la renommée de Rochefort s'étendait car cette course s'ouvrit aux chevaux provenant des circonscriptions des dépôts d'étalons d'Angers, la Roche sur Yon, Hennebont et Lamballe. Les courses de 1914 auraient dû avoir lieu le dimanche 2 août. Mais d'autres occupations attendaient hommes et chevaux à partir de ce jour et pour plus de quatre ans. Et puis vint 1919. La folie terminée, Rochefort (comme les autres communes) essayait de revivre. Le 7 septembre, pas de fête au village, pas de musique, pas de feux d'artifice. Non, mais simplement des courses de chevaux. Cinq malheureuses courses. Une course avec 5 partants, trois courses avec 3 partants et une course avec (quel aveu !) un seul partant. Les chevaux, eux aussi, avaient connu la Marne, Verdun, la Somme, l'Argonne, etc... Donc, quelques survivants, équins et humains, permirent de lancer, malgré les deuils, ce modeste signe de vie renaissante : les courses de Rochefort sur Loire. En janvier 1933, Monsieur Félix Fourmond dé-

céda. Son fils, Félix lui aussi, devint à son tour président de la société de courses jusqu'en 1957. Donc, pendant près de 70 ans, les Félix Fourmond, père et fils, avec le concours de leurs amis, permirent aux chevaux d'apporter le plaisir à leurs compagnons humains sur les bords de la Loire. Félix Fourmond fils exerça le métier de viticulteur. Il exploita 30 hectares de vignes de 1900 à 1955. Dans sa profession, comme pour les courses, il n'hésita pas à apporter ses compétences au bénéfice de la collectivité. En effet, il fut commissaire général de la Foire aux Vins d'Angers et trésorier de la Fédération Viticole. Pendant qu'il menait conjointement ces activités hippiques et viticoles, on vit apparaître pour la première fois en 1948 le prix des Chevaliers du Sacavin, certainement pas par hasard. Nous reviendrons un jour sur le champ de courses de Rochefort car il reste beaucoup à dire, sur la technique comme sur l'histoire. En attendant, au mois d'août, nous nous y rendrons de plus en plus nombreux, au moins pour assister à notre prix, mais aussi pour y rencontrer Frédéric Munet, l'accueillant président et Georges Maingot le très sympathique cueilleur d'histoires.

Pierre AGUILAS
Grand Maître
Décembre 2013

APOTHICORUM

Tout pour le maintien à domicile



Matériel médical

Orthopédie

Semelles orthopédiques

www.pharmaciedulayon.fr

Place de l'église 49540 MARTIGNE BRIAND

Conflit d'intérêt entre une source ferrugineuse et un cru des vins d'Anjou.

« L'alcool non, l'eau ferrugineuse oui ! » comme le déclarait Bourvil en 1950. C'est pourtant une ancienne source thermale angevine qui donna son nom à l'un des plus fameux crus de l'Anjou :

Le BONNEZEAUX... ou « bonnes eaux »

En effet, les sources d'eau très anciennes de Jouanet s'écoulent au pied de ces fameux coteaux dominant la rivière du Layon, profitant d'un accident géologique majeur : « la faille géologique du Layon ». Il s'agit d'une faille directionnelle d'axe O/NW – E/SE qui sépare, schématiquement, le briovérien

des Mauges et le synclinorium de St Georges sur Loire. La rivière a profité de la topographie résultante pour y creuser son lit. Cette faille est marquée, entre Thouarcé et Martigné Briand, par un épais filon de Quartz radiés. Les sources actuelles de Jouanet, situées au contact sud de ce filon, ne seraient que la manifestation résiduelle très atténuée en volume et en chaleur, d'émissions thermales anciennes épanchées dans la faille. Responsable également du pincement du sillon houiller qui a été largement utilisé dans les mines de charbon du Layon, on peut considérer qu'elle est à l'origine de la venue au jour précisément ici, d'une eau, chargée en éléments minéraux dont du fer, par son passage en grande profondeur... Car il s'agit bien d'une eau ferrugineuse ! de type chloro-bicarbonatée mixte.

Décrites depuis 1539, les sources de Jouanet à Martigné Briand ont été utilisées pour leurs vertus curatives, notamment sur les maladies hépatiques, jusqu'en 1914. En 1706, les premiers bâtiments de la station thermale furent construits

par un certain Abraham, « maître chirurgien ». Au cours du XVIII^{ème} siècle, profitant de la renommée thérapeutique des eaux, on agrandit la « salle des buveurs » et on fit même construire des cabines de bain, une chapelle et des salles de jeu.

L'activité de la station thermale fut stoppée par le soulèvement antirépublicain de la Vendée et de l'Anjou en 1793. D'autant que c'est sur ces coteaux mêmes qu'eut lieu la célèbre « bataille de Martigné » le 15 juillet 1793. Que s'est-il passé ? : En ce début d'été, les vendéens allaient de victoires en victoires mais les républicains cherchaient une faille pour investir le territoire

vendéen. Le général La Barollière commandant une troupe de 30 000 hommes soutenue de 50 canons, crut la trouver en passant, depuis les Ponts de Cé, par Vihiers. Mais il trouva sur son chemin, le long du Layon à Thouarcé et à Martigné Briand, les généraux Larochejaquelein, Stofflet, Lescure et Bonchamps suivis d'une armée de 25 000 hommes.

Après un vif engagement, les républicains retraits jusqu'à l'établissement ther-

mal de Jouanet, s'y retranchent un moment, les abandonnent pour reculer ensuite jusqu'à Martigné. Or ce jour de Juillet, il fait une chaleur étouffante et de nombreux vendéens vont se désaltérer aux fontaines « des buveurs d'eau » dans le petit bâtiment situé à l'entrée du site. Mais l'eau froide ferrugineuse et magnésienne bue en grande quantité leur provoqua rapidement une diarrhée profuse. Ainsi avec leurs intestins « dérangés » ces pauvres gars n'étaient plus de grande ardeur à la bataille. Certains combattants vendéens crurent même que la source avait été empoisonnée par les « bleus ». La farouche vendéenne Renée Bordereau, dite « l'Angevine », dans ses mémoires, parle de 200 empoisonnés ! Mme de Larochejaquelein raconte que le géné-

143. - Etablissement de JOUANET (M.-et-L.)
Lieu de réjouissances les Dimanches et Fêtes - Tous les Jours
Repas et bons Vins - Bains - Eaux ferrugineuses
Parc splendide curieux par sa formidable
installation - L. V., phot.



A. et Ch. PAPIN
Propriétaires récoltants



Domaine de Haute Perche
7, chemin de la Godelière
F-49610 St-Melaine sur Aubance

Vins de propriété A.O.C.

Tél.: +33 (0)2 41 57 75 65
fax : +33 (0)2 41 57 75 42
papin.ch.a@wanadoo.fr

www.domainehauteperche.com



ral de Lescure resta évanoui 2 heures après avoir bu de cette eau ! Un autre soldat, Jacques David, ne dut son salut qu'à quelques gouttes d'eau de vie qu'il tenait en réserve sur lui. Enfin confondant, dans la poussière soulevée, une charge de la cavalerie royaliste commandée par Marigny avec une contre attaque républicaine, les vendéens s'enfuient... les républicains n'auront plus les forces de les poursuivre. Il s'agit là, probablement d'un exemple unique où l'eau d'une station thermale est intervenue dans le destin d'une bataille.

Après le consulat, l'établissement est réparé de ses dommages dus aux combats puis agrandi au cours du XIX^{ème} siècle. Les curistes affluent depuis les régions voisines. Louis Pavie dit « poiltaché », conteur angevin, décrit tous les charmes de l'établissement : « 500 personnes se donnent rendez vous, manières nobles, mœurs élégantes, urbanité toujours égale. Les dames s'y trouvent en majorité et c'est un grand bien, de quelques manières que l'on semble l'entendre. ». Des bouteilles d'eau gazéifiée sont commercialisées. On recommande d'emporter du vin pendant la cure afin de le mélanger à l'eau pour en camoufler le mauvais goût. Le Dr Raulin expose que les eaux de Jouanet « procurent une somnolence et une espèce d'ivresse. Il est d'usage qu'elles excitent l'appétit et portent sur le système des nerfs un agrément très propre à exciter les passions ». L'avènement des médicaments modernes et le premier conflit mondial sonneront la fin de l'établissement. Aujourd'hui un Institut médico éducatif de la Croix Rouge française y a trouvé son plein épanouissement au bénéfice des jeunes en formation.

Les grands vins de Bonnezeaux (AOC) s'écoulent toujours des 90 ha de vignes toutes proches, pour le grand plaisir des œnophiles. Il s'agit d'un grand vin liquoreux issu du cépage Chenin, riche en fruit, volontiers opulent et très aromatique aux notes de fruits exotiques. Ce nectar est produit sur trois coteaux : Fesles, La Montagne et Le Moulin. Pour la dégustation : Oeil : robe profonde, or tendre aux reflets devenant cuivrés avec les années.

Nez : très marqué dans sa jeunesse par le parfum du raisin, le bouquet des Bonnezeaux évolue d'abord vers des notes d'acacia, de verveine avant d'atteindre une extraordinaire complexité aromatique, mêlant des échos de coings très mûrs, d'abricots compotés, de caramel et de fruits exotiques. Bouche : puissante et opulente avec une forte sensation de gras, elle fait de ces liquoreux des modèles d'équilibre entre moelleux et vivacité.

Harmonie des mets et des vins : à l'apéritif, avec un foie gras poêlé ou en terrine, des crustacés et des poissons en sauce crémeuse, des volailles et viandes blanches, des fromages bleus ou encore des desserts aux poires ou aux amandes. Température de service : entre 8°C et 10°C. Carafer les vins de moins de 5 ans.

Potentiel de garde : De 10 ans minimum à des durées inestimables lors des beaux millésimes.

Contrairement à cette merveille, l'eau de Jouanet est limpide à sa source mais, exposée à l'air, elle se pare rapidement d'une turbidité floconneuse rougeâtre d'hydroxyde ferrique. Son odeur est métallique, quelquefois désagréable de mercaptan. Sa saveur est fortement styptique, métallique et salée. Elle ne s'accorde avec aucun plat surtout après passage en carafe et ne s'améliore pas en cave. Elle peut présenter un intérêt pour ses vertus cholérétiques et cholagogues après une consommation excessive de la dive bouteille et de foie gras d'Anjou.

En guise de conclusion, on pourra dire

« Mieux vaut le vin d'ici que l'eau de là »

Dr François.VANDANGEON
Membre du Grand Conseil
Décembre 2013

Bibliographie sommaire :

- B.BARREAULT et F.VANDANGEON, D'hier à demain Martigné Briand, 1984, Herault ed.
- Carte géologique N°484, Thouarcé.
- DENIAU abbé, Histoire de la Vendée, Angers, 1878, Lachèse imp.
- M.GRUET, Gravières pliocènes de la vallée du Layon, 1978, bull. Sté.Scient.Anjou,
- P.MAISONNEUVE, L'Anjou, ses vignes et ses vins, Angers, 1925, Imp. du commerce.
- M.A. MEDECIN, Instruction sur les eaux minérales de Martigné Briand, Angers, 1810, Pavie Imp.
- E.PEYNAUD, J.BLOUIN, Le goût du vin, 1980, Dunod ed.
- C.PORT, Souvenirs d'un nonagénaire, Paris, 1881, lib.Champion

Merci à Lisa et Bernard Germain
pour les merveilleux travaux pratiques au château de Fesles.



**Motoculture
Jardinage
Agriculture**

**Bricolage
Habillement
Matériaux**

**Route de St Gemmes
LES PONTS DE CÉ**



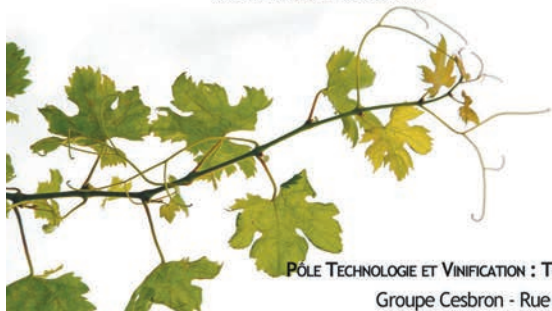
Maîtrise des températures avec des procédés simples (le chaud / le froid) pour contrôler :

- les fermentations alcooliques
- les macérations préfermentaires
- les fermentations malolactiques
- les précipitations tartriques



Pour une bonne conservation des vins, stocker à température et hygrométrie idéales permet de :

- conserver les propriétés du bouchon
- réduire la consommation des fûts



Une climatisation haute hygrométrie réduit la consommation des fûts



Contrôle automatique



Échangeur polyvalent

POLE TECHNOLOGIE ET VINIFICATION : Tél. 02 41 96 62 20 - Fax 02 41 96 62 42 - jfc.technologies@cesbron.com

Groupe Cesbron - Rue Fabien Cesbron 49184 Saint-Sylvain d'Anjou - www.cesbron.com

Epargne, crédit, assurances...

Pour tous vos besoins, venez rencontrer nos conseillers

CRÉDIT AGRICOLE BRISSAC

8, rue Maréchal Joffre - Tél. 02 41 54 20 22

brissac@ca-anjou-maine.fr

www.ca-anjou-maine.fr



CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE L'ANJOU ET DU MAINE, Société coopérative à capital variable agréée en tant qu'établissement de crédit 414 993 998 RCS LE MANS - Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 736 - Siège social 40 rue Prémartine - 72083 LE MANS CEDEX 9 - 04/2012.