

La Confrérie des Chevaliers du Sacavin

n° 19 - Mai 2019



MAISON FONDÉE
1859

LOUIS DE GRENELLE
À SAUMUR - FRANCE

L'élégance à la française

MAISON FONDÉE EN 1859
L^{ouis} DE GRENELLE
CHARDONNAY
PRODUIT DE FRANCE

VISITE GUIDÉE

DÉGUSTATION

BOUTIQUE

UNE MAISON
INFINIMENT LOIRE

www.louisdegrenelle.fr

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

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



- 5 • Le mot de La Grande Maitre
- 6 • Manifestations et activités 2018
- 8 • Les Nouveaux Chevaliers 2018
- 9 • Le millésime 2018 et les vendanges en Anjou Saumur
- 10 • Le 50ème anniversaire de la Commanderie Britannique
- 12 • Rendez-Vous Chevaliers
- 13 • Les Verreries mécaniques de l'Anjou
- 17 • Le diable
- 18 • Le Val de Loire : Patrimoine mondial de l'UNESCO
- 20 • Le vin d'Anjou était-il servi à la table de Louis XIV
- 21 • Les Halles de St Denis d'Anjou
- 22 • Interloire
- 23 • Le Musée de la Vigne et du Vin
- 24 • Calendrier prévisionnel 2019 – 2020



«Photos de couverture : Les Halles de St Denis d'Anjou (source : Mairie de St Denis d'Anjou)»

Votre vendange mérite le plus grand respect !



Delta REC
Remorque égoutteuse à compartiments

- Limite le tassement et l'écrasement de la vendange.
- Sépare rapidement les jus libres à la vigne.
- Protège les jus au cours du transport par sulfitage intégré dès la vigne.



Delta Densilyx
Trieur à bain densimétrique

- Nettoyage respectueux de la vendange.
- Réduction considérable de la ligne de réception.
- Egouttage et convoyage de la vendange en douceur.



Delta Evolution 2
L'égrappage haute intégrité

- Respecte les cépages les plus fragiles (ex. Pinot noir).
- Sépare les grains de raisins et éléments végétaux tout en conservant leur intégrité.
- Réduit au maximum la production de jus lors de la phase de séparation.

BUCHER
vaslin

www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

Bucher Vaslin
Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes sur Loire
Tél. 02 41 74 50 50
E-mail : commercial@buchervaslin.com

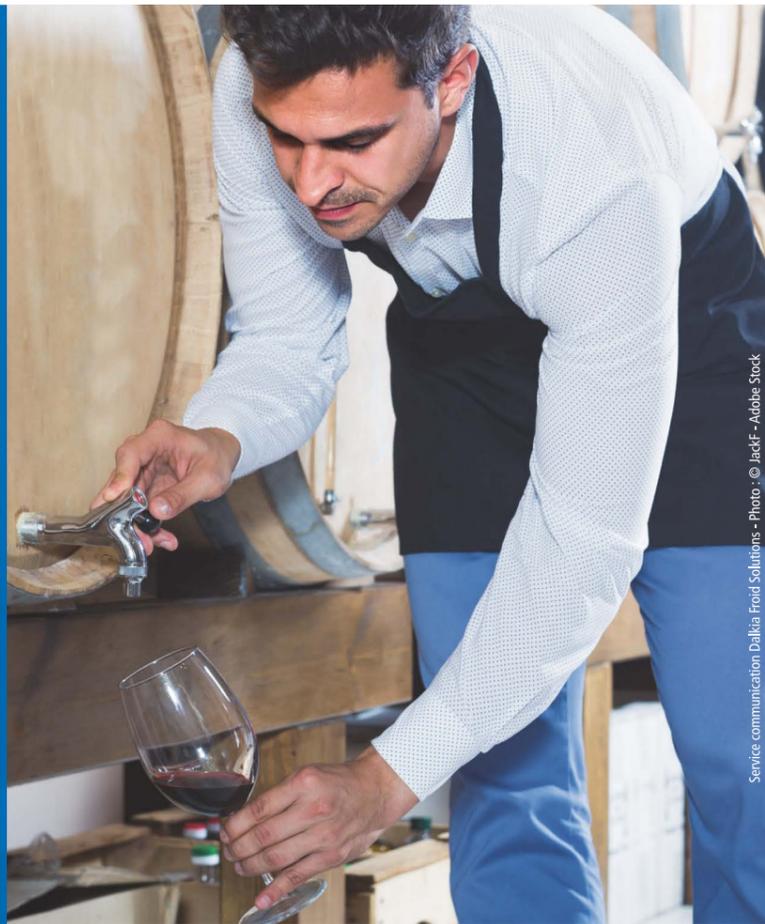


POUR STABILISER UN VIN DE QUALITÉ
> ÉQUIPEMENTS THERMIQUES
> TRAITEMENT D'AIR
> THERMORÉGULATION
> PROCESS SPÉCIFIQUES

CONSEIL ■ CONCEPTION ■ INSTALLATION
MAINTENANCE ■ OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE

En 2019,
Cesbron devient Dalkia Froid Solutions

viniculture@dalkiafroidsolutions.com



Service communication Dalkia Froid Solutions - Photo : © JackF - Adobe Stock



**Toute une banque
pour vous**

CRÉDIT AGRICOLE
Agence de Brissac-Quincé

58, rue Louis Moron
49320 BRISSAC-QUINCÉ

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, N° TVA intracommunautaire FR 04 414 993 998, 77 avenue Olivier Messiaen 72083 Le Mans Cedex 9 - 04/2018.



Rédaction du journal :

Directeur de publication :
Laure PERTUS - Grande Maître

Rédacteur en chef :
Alain GUICHARD

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

Réalisation :
Imprimerie GIGAULT
Chalonnnes sur Loire
tél. : 02 41 78 01 28

Coordonnées :

**Confrérie des Chevaliers
du Sacavin**

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

site : confreriedeschvaliersdusacavin.fr
Blog : www.confreriedusacavin.com

• Secrétariat et contact :
Alain Guichard
13 av de Kerhaut
44510 Le Pouliguen
email : alain.guichard@dbmail.com



Le mot de la Grande-Maître

Mon vigneron est un artiste

Alors que Buren dessinait des lignes verticales sur des colonnes urbaines, les vigneron angevins sculptaient la campagne avec des pieds de vigne, des palissages et des piquets.

Façonnés par le vigneron, par l'histoire et par le climat, ces paysages viticoles magnifient la nature et nous invitent à l'observer avec un regard différent. Mon vigneron fait danser les rangs de vignes le long des pentes et des coteaux enveloppés par les brumes matinales du Layon, de l'Aubance ou de la Loire.

Mon vigneron redessine les plaines et les plateaux avec des figures graphiques que chaque saison colorie différemment.

Mon vigneron sculpte des terrasses accueillantes comme un théâtre de verdure ; on peut même s'y réchauffer les pieds avec des pierres de schiste bleu.

Mon vigneron n'a rien à envier aux Land Artists, qui effectuent des interventions sur ou dans le paysage, et le modifient de manière provisoire ou durable pour créer une trace et le sublimer.

Alors, mon vigneron est-il un artiste ou est-il un artisan ?

Mon vigneron est un artiste dont l'œuvre intégrée au paysage nous émerveille.

Mon vigneron est un artisan qui plante, taille, ébourgeonne, vendange les grappes et produit un nectar qui éveille nos sens. Et puis il recommence, chaque année, parce que le cycle des saisons continue sa course sans répit.

Artiste et artisan, mon vigneron embellit notre Anjou, des Coteaux de la Loire à l'Ouest, jusqu'aux rives saumuroises à l'Est. Mon vigneron sublime le paysage et en fait l'expression conjugée du plaisir des sens.

Laure PERTUS
Grande Maître

Nos partenaires institutionnels



LES CAVES DE LA LOIRE
— Depuis 1951 —



« DÉGUSTATION & VENTE
de toutes les appellations du
Val de Loire au même endroit ! »»

*Offre valable jusqu'au 15/12/2019 sur présentation de ce coupon à partir de 3 bouteilles achetées. limitée à une bouteille offerte par personne et réservée aux nouveaux clients du caveau. Nous nous réservons le droit du choix de la bouteille selon nos disponibilités. L'abus alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Les Caves de la Loire

Route de Vauchréétien
49320 Brissac-Quincé
Tél. : 02 41 91 28 79 - Fax : 02 41 54 20 36
caveau@uapl.fr - www.cavesdelaloire.com



Manifestations et activités 2018



18 janvier – CHAUDEFONDS
St Vincent de la Confrérie des des Fins Gousiers



11 février 2018 – DISTRE
Chapitre de la Saint-Vincent



19 mai 2018 – CHALONNES SUR LOIRE
Fête des vins



22 juin 2018- Rendez vous chevaliers
Chateau de Villeneuve – Martigné-Briand



12 aout 2018 – ROCHEFORT SUR LOIRE
Courses Hippiques - Prix des chevaliers du Sacavin



17 et 18 septembre 2018 – ANGERS
Caves des greniers saint-Jean - Journées du Patrimoine

16 septembre 2018- PARNAY
Messe des vendanges

30 septembre 2018 - SAUMUR
SAUMUR - Vendanges au Chateau



24 septembre 2018 ST LAMBERT DU LATTAY
Fête des vendanges

06 octobre 2018 - ANGERS
Greniers Sant-Jean
Chapitre des Vendanges de la Confrérie



24 octobre 2018
Intronisations privées pour un groupe chinois de cosmétique
Chateau de Montreuil Bellay



17 novembre 2018 –
Rendez vous chevaliers
Domaine Gaudard – Antoine Aguilas - Chaudéfonds sur Layon



18 novembre 2018 - LIRE
chapitre du vin nouveau
Les Compagnons vignerons de Joachim du Bellay

19 novembre 2018 – LONDRES
Chapitre d'Or (cinquantenaire de la Commanderie)
Commanderie Britanique des Chevaliers du Sacavin



Partenaire des viticulteurs



CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

VIGNE PROXIMITÉ PACKAGING INNOVATION OENOLOGIE MATÉRIEL CONSEIL PROXIMITÉ PACKAGING METHODE TRADITIONNELLE SERVICE VIGNE PROXIMITÉ PACKAGING INNOVATION OENOLOGIE MATÉRIEL CONSEIL PROXIMITÉ PACKAGING METHODE TRADITIONNELLE

www.linebiotech.fr



ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet
Tél. : 02 41 79 50 71 - Fax. 02 41 79 79 39

www.lvvd.fr



Les Nouveaux Chevaliers 2017

11 février 2018 à DISTRE Chapitre de la Saint-Vincent

Monsieur Henri LATACHE - retraité - Angers
Monsieur Alain FOURRIER - vigneron -
Monsieur Florian CESBRON - vigneron - Champ sur Layon
Monsieur Eric TOURON - Maire - Distré
Madame Christine TOURON - Distré
Monsieur Arnaud LAMBERT - vigneron - St Cyr en Bourg
19 mai 2018 - CHALONNES SUR LOIRE



Fête des vins de Chalonnes sur Loire

Madame Christine VERDIER-JOUGLAS - député - Rabastens
Madame Patricia MAUSSION - agricultrice - Loiré
Madame Cécile BUECHER - Viticultrice - Wettolsheim
Monsieur Stéphane WALTER - vigneron - Pfaffenheim
Monsieur Jean DREYFUS - vigneron - Traenheim
Monsieur Alexandre BOCH - viticulteur - Heiligenstein
Monsieur Loïc BERGER - resp. agence - Heiligenstein
Monsieur Guillaume PEYVEL - resp. Europe du nord

Bucher-Vaslin - Reichhoffen
Madame Carole KOESTEL - viticultrice - Ergersheim
Monsieur Romain GEITNER - commercial - Heiligenstein
Monsieur Jean-claude MEUNIER - Chalonnes sur Loire
Monsieur Georges GUERIN - retraité - Chalonnes / Loire
Monsieur Georges ABELLARD - céréalier - Chalonnes / Loire
Madame Monique VIAU - retraitée - Chalonnes / Loire
Monsieur Aidan DONOHUE - Co Galway - Irlande
Madame Catherine GAGNEUX - consul honoraire - Irlande
Madame Angélique BINET - Saint Augustin des Bois
Monsieur Philippe MENARD - Maire - Chalonnes / Loire
12 août 2018 - ROCHEFORT SUR LOIRE



Courses hippiques

Monsieur Georges MAINGOT - retraité - Rochefort sur Loire
Monsieur Jean-Louis PONOT - retraité - Rochefort sur Loire
Monsieur Jacques FRIBAULT - Rochefort sur Loire



06 octobre 2018 - Greniers Saint-Jean - Angers Chapitre des Vendanges

Monsieur Maurice HARDOUIN - Varrains
Monsieur Daniel CHUPIN - Le Landreau
Madame Elyane ESCOLIVET - retraitée - Angers
Monsieur Jean BERTHAUD - Varrains
Monsieur Arnaud HEIM de BALZAC - Durtal
Monsieur Ivan MASSONNAT -
Madame Pauline LAIR -
Monsieur Paul BIZARD - vigneron - Etriché
Monsieur Renaud FOUSSAL de BELERD - La Couronne
Monsieur Gérald CAVALIER - Antony
Monsieur Michel KLOCKER - ing. Agronome - Angers
Monsieur Bruno GADOUD - dir. de Formation- Rennes
Monsieur Joël MERCERON - dir. Prod. élevage - Beaucouzé
Monsieur Jean-Paul SAULGRAIN - retraité - Denée
Monsieur Gang LI - Beijing - Chine
Monsieur Robert Yan Bwo LEE - Beijing - Chine
Monsieur Keith GRAINGER - Londres - UK
Monsieur Geng Sheng - ZHANG - Beijing - Chine
Monsieur An HSU - Londres - UK
Monsieur Hao HSU - Dung Guan - Chine
Monsieur Alan SIMON - auteur - chanteur - Serent
Officiers
Madame Jean HSU - Chine
Monsieur le comte Olivier CHEBROU de LESPINATS



24 octobre 2018 - MONTREUIL-BELLAY Intronisations privées au château

Madame HUANG WEN DI - Guangdong - Chine
Madame XU XIAO HUI - Joinville le Pont
Madame HUANG HUI QUN - Fujian - Chine
Mesdames CHEN MING MIN., LI LI, LU HAI YAN,
YANG LU, ZHANG MENG YAO, ZHENG YAN LEI,
CHEN RONG - Beijing - Chine
Madame QIN WAN WEN - Guangxi - Chine
Monsieur LIN GANG Beijing - Chine



Le millésime 2018 EXTRAORDINAIRE ! FANTASTIQUE !



Peu de vigneron se souviennent d'une récolte aussi bonne en qualité qu'en abondance.

Divine année 2018 qui restera très longtemps dans les mémoires.

Au printemps il y a eu une très belle sortie de grappes, le soleil a été très généreux, favorable pour une floraison remarquable et précoce. Sans gel et sans grêle, les vignes ont pu se développer et acquérir une surface foliaire sans problématique jusqu'au mois de juin.

Puis le temps très orageux avec d'importantes précipitations ont déclenché une forte pression de mildiou. Mais dans l'ensemble celui-ci fut maîtrisé par le savoir-faire et la vigilance des vigneron. Sauf sur quelques domaines, car si l'on ne peut pas faire grand-chose contre le gel et la grêle, la responsabilité humaine est la plus importante contre le mildiou qui a ravagé certaines parcelles.

Grâce à cette eau en réserve dans nos terroirs caillouteux, les raisins se sont bien développés, sans stress sous la chaleur estivale historique, assurant un bon état sanitaire et une précocité de la récolte.

Puis se sont les magnifiques conditions de récolte offertes de fin août à octobre qui ont permis aux vigneron des vendanges en toute sérénité et surtout à pleine maturité des superbes raisins.

Les vigneron parlent même de records de degrés, même pour les cépages rouges atteignant 16 à 17 %. Du jamais vu et inquiétant pour certains vigneron qui ont été obligé de faire des assemblages en cuvaison avec des parcelles moins fortes.

Par contre ce fut de bonnes augures sur les liquoreux avec une moyenne de 20 à 21 %, avec un mix de botrytis et de passerillage qui en feront un millésime exceptionnel, tout en conservant du fruit, de la fraîcheur et donnant ainsi une bonne aptitude au vieillissement.

Si pour les secs et les rosés, les acidités sont plus faibles, grâce à la richesse et la complexité aromatique, ils gardent une ...minéralité et fraîcheur avec surtout une concentration du fruité, rarement atteinte sur certains cépages.

Pour les rouges, la situation est la même, rendement et qualité liés aux fortes chaleurs, des arômes plus concentrés de fruits mûrs, des couleurs profondes très noires avec des tanins très ronds, veloutés et soyeux.

Les moelleux et les rouges seront pour certaines cuvées de jolis vins de gardes qui se dégusteront d'ici 10 ans voire plus.

Devant l'exigence de notre société, pour des vins de qualité dans un environnement de qualité, notre région septentrionale profite pleinement de ces années précoces et chaudes pour le plus grand plaisir de nos ambassadeurs des vins de Loire.

Pascal DELAUNAY
Vigneron des Coteaux de la Loire
Vice Grand-Maître

Allianz



PHILIPPE DEROITE
AGENT GENERAL
Assurances et Finance

40 RUE BAUDRIERE
49100 ANGERS

Tél : 02.41.25.15.95
Email : deroite.angers@allianz.fr

ACPR : 4 place de Budapest 75436 PARIS Cedex 09
Orias : 07022171 - Site internet : www.orias.fr

Un produit qui vous
Garantit un Revenu à
Vie entre 2.25% et
3.25%:

**Allianz Retraite
4Life**

A SAISIR

le 50^{ème} anniversaire de la Commanderie Britannique



La Commanderie britannique des Chevaliers du Sacavin est née en 1968 de l'amitié entre 2 hommes, Robert Cointreau et Hector Mackenzie. Les liens entre la commanderie et la Confrérie restent et resteront marqués par cette amitié.



Première soirée d'intronisations à Londres

En 50 ans, beaucoup d'eau a coulé sous les ponts de la Tamise et de la Maine. Mais l'eau n'est pas notre tasse de thé et nous préférons le vin, surtout le vin d'Anjou, qui a su réunir les Chevaliers angevins et britanniques à de nombreuses reprises, pour partager de bons moments.

Depuis 1968, les vins d'Anjou coulent sur les rives de la Tamise, accompagnés de Cointreau et de Whisky Dalmore, en hommage aux 2 amis fondateurs. On dit qu'ils sont suffisamment puissants pour dissiper le brouillard.

Nos consœurs et confrères britanniques sont venus nombreux en Anjou, entre le 14 et le 19 mai 2018, pour célébrer cet événement. Avec un programme complet de visites :

mardi 15 mai :

Visite des magnifiques caves Daheuille à Varrains, au cœur du Saumur Champigny. Creusées dans le tuffeau, ces caves datent du 13^{ème} siècle. Le domaine de 42 hectares est planté principalement en Cabernet franc, mais aussi avec du Chenin et du Chardonnay. Nos amis ont découvert une nouvelle façon de stocker du vin rouge bio pendant le vieillissement, en amphore de terre cuite d'une contenance de 1000 litres. Il y avait différentes formes d'amphores afin de réaliser différents tests. 5 vins furent goûtés.

Puis direction Saint Hilaire-Saint Florent, pour une superbe visite des caves de Bouvet-Ladubay. Le domaine, fondé en 1851 par Etienne Bouvet est géré depuis 3 générations par la famille Monmousseau. Les bruts de Loire de Bouvet-Ladubay sont issus de 3 cépages : Chenin, Chardonnay et Cabernet franc.

Nos amis n'auront pas parcouru les 8 kms de caves à pied, ni à cheval, ni même en vélo, mais ils auront apprécié la qualité des crémants dégustés et la présence de Patrice Monmousseau.

mercredi 16 mai :

José et Maryvonne Mabit emmenaient notre groupe passionné dans un lieu chargé d'histoire : la distillerie Cointreau, à Angers. Alors bien sûr, ici, on n'y macère pas du raisin mais de l'orange. A Londres, chaque Grand Chapitre de la Commanderie, tenu au Vitner's Hall sur les bords de la Tamise, se termine par un doigt de Cointreau ou de Dalmore.

Pas de repos pour nos œnophiles distingués : direction le Château d'Epiré (Nord Loire) pour une dégustation de Savennières chez la famille Bizard, vigneron de père en fil depuis 1882. Leurs vignobles



surplombent la Loire de 40 mètres et les parcelles du Hu-Boyau et du Champ de la Croix, bénéficient de magnifiques expositions sud/sud-ouest. Ici, le schiste contribue à la typicité des vins de Savennières en apportant au Chenin minéralité et fraîcheur.

jeudi 17 mai :

Reçus par Pierre Aguilas et son fils Antoine, nos amis s'initient aux particularités du Chenin au sud Loire, dans les Coteaux du Layon. Le domaine s'étend sur 45 hectares avec des parcelles plantées en



Cabernet franc et Cabernet sauvignon sur des sols argilo-schisteux pour produire de l'Anjou rouge ; des parcelles plantées en Chenin sur des sols d'origine volcanique et sur des sols limoneux sur schistes pour produire un Coteau du Layon Saint Aubin de Luigné. 5 vins furent goûtés dont un Cabernet d'Anjou (rosé) ; un Quart de Chaume Grand Cru (Chenin). Le déjeuner eut lieu dans le caveau de dégustation en présence de Jeannette Aguilas.



L'après-midi fut consacré au Château de Putille chez Pascal et Geneviève Delaunay, et leur fils Donatien. Le domaine est situé sur l'aire d'appellation, Anjou Coteaux de La Loire, sur des sols de schistes, développés à partir du socle armoricain. Les parcelles se répartissent sur 2 communes : à Montjean sur Loire et à La Pommeraye sur les plateaux et les coteaux nord face à La Loire. Dégustation de 2 vins blancs : un Sauvignon Vin de France et un Chardonnay Vin de France ; de 3 vins rouges et de 2 Rosés : Rosé de Loire sec et Cabernet d'Anjou.

Après un peu de repos, nos infatigables Chevaliers d'Outre-Manche furent reçus dans les Caves des Greniers Saint Jean d'« Outre Maine » à Angers, pour une soirée surprise concoctée par la Confrérie. Après les discours officiels de Laure Pertus, Grand Maître; de Pierre Aguilas, Grand Maître d'honneur et de Geoffrey Wheel, Grand Commandeur, la

soirée se déroula dans la bonne humeur et se termina par des chansons à la gloire de notre amitié dans une ambiance très chaleureuse, avec plus de 80 convives. Geoffrey Wheel conclut que l'amitié avec la Confrérie Angevine est d'une importance vitale et centrale pour la Commanderie Britannique.



Dans la cour des Greniers St Jean

vendredi 18 mai :

Prêts dès 9h, ces passionnés de vins d'Anjou reprirent la route direction Cléré sur Layon, au sud-est du Maine et Loire, aux sources du Layon. La première visite fut pour le Domaine du Petit Clocher, dans la famille Denis depuis 4 générations. Le Domaine s'est agrandi très rapidement depuis quelques années pour atteindre 80 hectares. Après avoir dégusté des blancs (Sauvignon, Anjou), un Rosé de Loire et un Anjou rouge, nos « so British Chevaliers » prirent le chemin du Château des Marchais (Faveraye-Machelles) où nos hôtes, Véronique Jérôme (chargée des relations avec la Commanderie Britannique) et Alain Jérôme les attendaient. Le soleil était de la partie et nous avons



eu l'immense bonheur de déjeuner dans le très beau parc à ...l'anglaise, of course, dessiné par André Leroy et orné de remarquables arbres.

Le buffet fut accompagné du vin du Domaine des Deux Arcs, de chez Vincent et Michel Gazeau (Martigné-Briand). L'amitié anglo-française fut célébrée par quelques couplets créés pour l'occasion par nos amis. Les sonneurs ponctuèrent également les couplets.

Fidèles à leurs amitiés, nos British Chevaliers ne manquèrent pas de rendre visite au Domaine de Haute-Perche à Saint-Melaine sur Aubance et rencontrer Agnès et Christian Papin.

Fidèles à la réputation britannique, la dernière visite en Anjou de nos Chevaliers fut pour un jardin, celui d'Elisabeth et Jean-Paul Peroz, aux Ponts de Cé, près d'Angers.

Nous nous quittâmes avec la promesse de se retrouver bientôt à Londres, pour le Chapitre d'Or et pour continuer l'aventure pour au moins les 50 prochaines années.



Chapitre d'Or à Londres. Novembre 2018

Un grand merci à tous les membres de la Confrérie qui ont contribué au succès de ce 50^e anniversaire et à nos amis du Grand Conseil britannique, fidèles à nos terroirs, à notre Confrérie et à nos valeurs.

Laure PERTUS
Grand-Maître



DOMAINE DES DEUX ARCS 11, RUE DU 8 MAI 1945
MARTIGNÉ BRIAND
49540 TERRANJOU
Tél. : 02.41.59.47.37
Mail : do2arc@wanadoo.fr
Site : www.domainedesdeuxarcs.com

Rendez-vous Chevaliers 16 novembre 2018

Par un début de soirée nimbé de brouillard, nous avons pris la direction du Domaine Gaudard situé entre Saint Aubin de Luigné et Chaudfonds où nous attendait le Grand Maître d'honneur, Pierre Aguilas.

La soirée a commencé par l'intronisation de 2 chevaliers dans le Grand Conseil :

- Florian Cesbron du domaine de la Rimbaudière à Champs sur layon, actuel président du syndicat des Coteaux du Layon. Florian était présenté par Pierre Aguilas, Grand-Maître d'honneur ;

- et moi-même, ancien restaurateur, présenté par Laure Pertus, Grand-Maître.

Puis ce fut le sujet de la soirée, partagé par près de 50 convives : « Au cœur du Layon : Chaume et Quart de Chaume », avec tout d'abord une présentation très complète des deux appellations, du terroir, du cépage... par Pierre Aguilas et Pascal Delaunay (vice Grand-Maître).

Ensuite nous sommes passés à la dégustation. Les notes de dégustation ont été prises avec Florian Cesbron.

Un Chaume 2014, du Domaine Cady, a ouvert le bal : très belle couleur jaune d'or, assez gras, nez confit, avec des arômes de mirabelle que l'on retrouve en bouche.

2e vin : Chaume 2014 du Domaine des Barres, Patrice Achard. Vin moins concentré, avec plus de minéralité qui pourrait très bien aller avec un foie gras.

3e vin : Chaume 2011 du Domaine du Petit Métris, GAEC Renou, avec une belle note dorée. Beau nez avec des arômes de coing. Final presque un peu trop riche (note d'alcool).

4e vin : le dernier Chaume dégusté fut un 2001 du Domaine des Forges, famille Branchereau. Vin d'une couleur jaune foncé (cognac), nez rappelant un peu le Pineau des Charentes, servi en carafe, ce qui peut expliquer le côté assez évolué.



Enfin ce fut le tour des Quart-de-Chaume :

5e vin : Quart de Chaume 2016 du Domaine Oge-reau : robe jaune clair, vin tout en finesse avec une belle minéralité (à servir sur un foie gras).

6e vin : Quart de Chaume 2009 du Domaine Gaudard : robe dorée avec reflet vert, belle fraîcheur à servir avec une fourme d'Ambert pour la vivacité.

7e vin : Quart de Chaume 2002 du Domaine des Forges, famille Branchereau : belle couleur ambrée, vin équilibré à servir avec une galette frangipane.

Après un Quart-de-Chaume 2015 du domaine Gaudard, cette soirée remarquable se prolongea par un banquet sur le thème du ...foie gras.

Gérard Pelletier
Membre du Grand Conseil

Les RV Chevaliers sont organisés 2 fois par an par la Confrérie. L'objectif de ces rencontres œnologiques est de faire découvrir ou redécouvrir le terroir sous des angles inédits, avec des professionnels du monde viticole passionnés par leur métier et par notre vignoble. Ces rencontres sont l'occasion de mettre en valeur les produits du terroir et de partager de bons moments de convivialité.

Le prochain RV Chevaliers est fixé au 17 mai 2019.

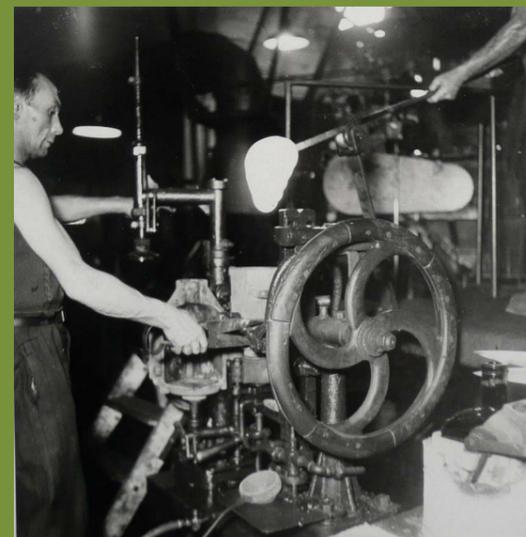
Les verreries mécaniques de l'Anjou



A l'origine de la « bouteille à vin d'Anjou » :

Dans un four réfractaire, vous mettez un mélange composé de : 70 % de sable, 10 à 15 % de soude et 9 à 14 % de calcaire ; vous chauffez à 1500 degrés. Au bout de 24 heures, une pâte visqueuse commence à s'écouler : c'est le verre. Si vous avez ajouté différents éléments secondaires comme le feldspath ou la phonolite, ou encore quelques oxydes métalliques en guise de colorants, vous allez obtenir une multitude de produits destinés à des utilisations extrêmement variées.

L'histoire du verre remonte à la nuit des temps. Longtemps avant l'apparition de l'homme sur la terre, la nature avait déjà fabriqué l'obsidienne, verre naturel, largement utilisé par nos ancêtres pour sa coupe tranchante. Plus tard, après de multiples tâtonnements, les hommes découvrent enfin les secrets de la fabrication de ce mystérieux matériau.



Ouvrier des Verreries Mécaniques de l'Anjou déposant la « paraison » dans un moule de machine Boucher.
(Archives de Saïont-Gobain à Blois)

Les larges propriétés d'inertie chimique du verre ont été particulièrement reconnues pour la conservation des denrées alimentaires, dont le vin, qui ne vieillit et ne se bonifie qu'emprisonné dans cette matière.

Pourtant, déjà très présente aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles, on ne peut toutefois faire remonter la fabrication industrielle de la bouteille qu'au début du 19^{ème} siècle. Apparaissent alors les débuts d'une difficile automatisation. Malgré des conditions de travail extrêmement pénibles, à proximité immédiate des fours où la température du verre fondu est maintenue à près de 1500 °, les ouvriers verriers continuent de cueillir à l'aide d'une longue canne, la quantité de verre nécessaire à l'élaboration de la bouteille : la « paraison ». Celle-ci sera mise en forme par soufflage dans des moules déjà très élaborés. Mais cette opération de soufflage se fait encore à la bouche, avec tous les risques sanitaires que cela comporte. Il faudra attendre la fin du 19^{ème} siècle pour voir l'utilisation de l'air comprimé, notamment, en France, à l'aide de la machine de Claude Boucher, industriel à Cognac.

« Aristide Justeau et Compagnie », Première Verrerie Angevine.

Dans le vignoble angevin, comme dans l'ensemble des vignobles de France, la fin du 19^{ème} siècle correspond à la crise du phylloxéra. Toutes les vignes devront être replantées et les structures entièrement réorganisées. Ce qui se traduit au début du 20^{ème} par un essor considérable du vin d'Anjou et particulièrement du vin champagnisé des grandes maisons du Saumurois, d'Ackerman-Laurence à Bouvet-Ladubay. Il faut ajouter la proximité des autres vignobles ligériens : Muscadet, Bourgueil, Chinon, Vouvray, ainsi que les brasseries et cidreries du Val de Loire.

Cette situation n'échappe pas à Aristide Justeau. Dans sa famille, toutes les branches sont liées au commerce, à l'artisanat et même à l'industrie dans la région angevine. Ses parents ont créé à Angers une petite manufacture de fabrication de tire-bouchons, mais aussi d'articles en verre : bouteilles, vases, carafes, pichets.... A l'époque, malgré des besoins qui semblent importants, il n'y a pas de verrerie en Anjou. Aristide Justeau est ambitieux et il a le projet d'en installer une à Angers. La matière première n'est pas loin : le sable de Loire et les importants gisements de chaux de la Chalouère. Et, ce qui n'est pas à négliger pour les approvisionnements et expéditions, le tout nouveau chemin de fer dessert les gares de Montreault et du Maître-Ecole, à proximité de l'emplacement retenu pour la nouvelle usine, à l'ouest de l'actuel boulevard du Doyenné.

CHÂTEAU D'ÉPIRÈ



Visite - Dégustation - Tour du vignoble

Place de l'ancienne église
49 170 Savennières

Tél: 02 41 77 15 01
www.chateau-epire.com



Après de longues hésitations, la décision est prise, il crée, le 22 juillet 1913, une première société en commandite simple : « Aristide Justeau et Compagnie ». Le fondateur en est le seul gérant responsable. Parmi les actionnaires, on retrouve, outre les membres de la famille Justeau, un certain nombre de gros industriels angevins, Martin-Rondeau, Cointreau et Bessonneau. Le capital est fixé à 400 000 francs. « La société a pour objet la fabrication et la vente de la verrerie et généralement toutes opérations se rattachant à cette industrie et à ce commerce ». L'entreprise nécessite la construction de fours et de bâtiments : 7000 m² sur 42 000 m² de terrains cours et entrepôts. La même année, 1913, sont construits le hall en béton, un four équipé d'une machine semi-automatique « Boucher » et un four à « gobeletterie », simplement amorcé.

En juillet 1914, les premières bouteilles sont livrées aux clients. La production et la commercialisation sont bien maîtrisées. L'avenir s'annonce sous les meilleurs auspices lorsque la grande Histoire vient frapper à la porte de la petite. Le 3 août 1914, l'Allemagne déclare la guerre à la France et à la Grande Bretagne. Aristide Justeau a 38 ans, il est appelé sous les drapeaux. Les fours des verreries resteront éteints pendant 5 longues années.

Entre temps, en 1917, une verrerie est créée à Saumur. De l'usine d'Angers qui reprend la fabrication en 1919, sortent d'abord les « litres extra-clairs », assurés d'un débouché dans toute la France. Puis, ce seront les bouteilles de Cognac dont la consommation est alors considérable.



Les Verreries Mécaniques de l'Anjou, boulevard du Doyenné.
(Archives Saint-Gobain Blois)

En 1920, la société en commandite simple est transformée en Société Anonyme : « les Verreries Mécaniques de l'Anjou », au capital de 1 200 000 francs. Le siège de la société est fixé boulevard du Ronceray et l'usine installée entre le boulevard du Doyenné et la route appelée à l'époque : route d'Ecoulant où s'installeront plus tard les abattoirs d'Angers. Elle couvre une superficie de 15 000

m² et comprend : un bâtiment de four, un four moderne Boucher, une arche à recuire, les gazogènes et divers bâtiments d'exploitation, bureaux, laboratoires, ateliers... etc.... Il ne reste rien aujourd'hui de ce qui fut, il y a moins d'un siècle, une entreprise angevine importante, sauf un nom : le square de la verrerie qui prend sur le boulevard du Doyenné.

Aristide Justeau, administrateur, n'a pas revendiqué le poste de président du CA qui revient à Adrien Frappier. Homme de contact, il se réserve la responsabilité et le développement du secteur commercial.

Au fil des années, la production augmente et les investissements se multiplient. C'est l'époque où d'importantes évolutions dans la fabrication des bouteilles conduisent à une mécanisation de plus en plus poussée. En 1922, la production journalière est de 14 000 cols ; elle passera à 24 000 en 1924 avec 200 ouvriers et employés. Mais le nombre de verreries en France augmente, la concurrence est rude et les exercices ne sont pas toujours bénéficiaires. Dans le but d'améliorer la rentabilité de la production ainsi que les conditions de travail, une augmentation de capital s'avère incontournable et les dirigeants des Verreries Mécaniques de l'Anjou commencent la recherche de partenariat.

C'est l'époque où les responsables viticoles angevins avec à leur tête le Docteur Maisonneuve imaginent, à l'instar des autres grandes régions viticoles la création d'une bouteille spécifique pour abriter leur précieux nectar. Aristide Justeau lance immédiatement ses laboratoires sur l'étude d'une bouteille à vin d'Anjou.

Après de nombreuses recherches qui aboutiront au dépôt d'une marque de verre particulièrement résistante, le « verre Solidex » ou « Versolidex », ce seront les essais pour l'obtention de la fameuse couleur « feuille morte ». Et le 27 octobre 1925, les Verreries Mécaniques de l'Anjou déposent au greffe du Tribunal de Commerce, pour une durée de 25 ans, les caractéristiques d'une bouteille à vin d'Anjou. Un jury constitué, entre autres, de tous les présidents des syndicats viticoles de l'Anjou, plus les Conservateurs des musées et responsables des Syndi-



Fonds Aristide Justeau.

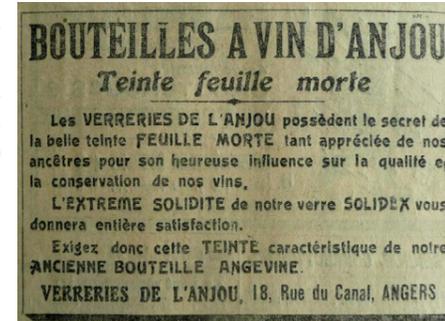
cats d'Initiatives, adopte ce nouveau flacon le 24 novembre de la même année. Les caractéristiques sont les suivantes: Type Anjou, forme : haut fut à épaulement de flûte, contenance 75 cl, poids 800 g, teinte champagne, fond piqué, diamètre 85 mm, hauteur totale 315 mm. Et, au niveau de l'épaulement, écusson en relief composé de trois fleurs de lys avec couronne fermée surmontée d'une étoile. Au-dessus de l'écusson, entouré de deux branches de laurier, figure le mot « Anjou ».



La création de la bouteille à vin d'Anjou

On n'a pas d'informations sur les quantités commercialisées pour cette nouvelle fabrication, mais, globalement, la période est difficile et les ventes de bouteilles champenoises qui constituent une part très importante de la production, diminuent. Les stocks augmentent, les prix de vente se rapprochent dangereusement des prix de revient et la marge devient quasiment nulle.

Dans un esprit de modernisation de l'outil de production, l'Assemblée Générale des actionnaires a autorisé une augmentation de capital de 3 000 000 francs par l'émission de 6 000 actions privilégiées (le capital de la Société n'est alors que de 1 800 000 francs). Le 25 novembre 1927, Monsieur Dupont, président du Conseil d'Administration, donne lecture d'une lettre reçue de la Manufacture des Glaces et Produits Chimiques de Saint-Gobain, relative à la prise de participation de cette Société au capital des Verreries Mécaniques de l'Anjou. Ladite société accepte de souscrire à la totalité de l'augmentation de capital de la société angevine, soit 3 000 000 francs, ce qui représente une entrée au capital des Verreries Mécaniques de l'Anjou à hauteur de 66 %.



Vente et réparation de matériels viti-vinicoles Magasin libre services pièces

Vos interlocuteurs

Frédéric GUÉNEAU - Commercial viti-vini
Port : 06 20 67 52 69
Tél : 02 41 54 12 51
49 380 NOTRE DAME D'ALLENCON

Eric GASTELLIER - Commercial viticole
Port : 06 03 03 31 19

David FOLIOT - Commercial viticole
Port : 06 18 69 19 95
Tél : 02 41 51 61 08
49 260 ST CYR EN BOURG

Le Diable

En fin des années 1920, et malgré de récurrentes difficultés de commercialisation, la production annuelle se stabilise entre 8 et 10 millions de cols, soit une fabrication régulière d'environ 35 000 bouteilles par jour ouvrable. En 1930, l'usine marche depuis quelque temps avec trois fours, ce qui représente un effectif de 380 ouvriers, mais il y a des problèmes de personnel, notamment en ce qui concerne l'assiduité et les compétences professionnelles. Il faut dire que, même si les conditions de travail dans les verreries se sont considérablement améliorées avec l'automatisation, l'atmosphère et la température à proximité des fours où le verre est maintenu en fusion à 1500 °, restent encore très pénibles et difficiles à supporter.

Des Verreries Mécaniques de l'Anjou aux Verreries Paul Laurent et de l'Anjou.

Au début des années 1930, malgré une concurrence extrêmement sévère, les commandes restent à un bon niveau : 7 millions de cols, mais la trésorerie est difficile, les coûts de fabrication se situant à un niveau trop élevé. Les Verreries Mécaniques de l'Anjou conservent toutefois l'exclusivité de la fabrication des bouteilles de Cointreau.

En 1917, une autre entreprise de verrerie avait vu le jour dans le Saumurois. L'usine fabrique des bouteilles « champenoises » dont le verre épais permet de résister à une forte pression. La clientèle visée est celle des grandes maisons de vins mousseux. Selon les dires de la société, l'usine est à la pointe de la modernité. Pourtant, en 1931, les Verreries du Saumurois annoncent le licenciement de 150 ouvriers. La crise frappe la France et les maisons de mousseux, rattrapées par la conjoncture diminuent leurs achats de bouteilles.

C'est alors que s'amorce un rapprochement entre les deux verreries de l'Anjou. La nouvelle société aura désormais pour nom : Verreries Mécaniques de l'Anjou et du Saumurois. Le Capital Social est de 10 millions de francs et les principaux actionnaires : la Société Saint-Gobain à hauteur de 88 %, les Verreries Paul Laurent (de Saint-Romain, dans la Loire), pour 2,5 % et divers actionnaires pour 9,5 %.

Le 31 juillet 1939, l'usine de Saumur ferme définitivement ses portes et tous les moyens de production sont transférés à Angers.

En 1939, la production est de 6 300 000 bouteilles (assorties et champenoises) dont la vente se fait en majorité (86 %) vers l'Anjou et la Touraine.

Dans les années qui suivent, années de guerre et de restrictions, où les approvisionnements sont de plus en plus difficiles, les accords entre différentes verreries sont monnaie courante. C'est ce qui conduit, en 1943, les Verreries Mécaniques de l'Anjou et du Saumurois à fusionner avec les Verreries Paul Laurent, largement aussi dans le giron de Saint-Gobain, par une absorption pure et simple de ces dernières. La nouvelle entreprise est baptisée : Verreries Paul Laurent et de l'Anjou (VPLA) et son capital est porté à 80 millions de francs.

Si les verreries continuent de prospérer (pour la seule année 1946, la production passe de 25 000 bouteilles par jour à 125 000 grâce à l'installation d'un nouveau four), Aristide Justeau n'est plus aux affaires. Il s'est retiré depuis quelque temps et il décèdera en 1953.

Compte-rendu de visite de l'Inspecteur Général des Etablissements, le 10 avril 1959 :

« Dans les conditions actuelles, le marché régional de la verrerie d'Angers ne paraît justifier la marche de l'usine qu'à un seul four. Seules des livraisons importantes dans d'autres régions, en particulier dans la région parisienne permettraient de remettre en marche un deuxième four. Grâce aux progrès réalisés et aux mesures d'économie de personnel, cette usine, ancienne, malgré une implantation peu favorable a été maintenue dans des conditions de marche satisfaisantes. Des travaux importants ne pourraient être entrepris que si de nouveaux débouchés suffisants permettaient de justifier économiquement ces travaux ».

Le 16 janvier 1961, La Société Saint-Gobain entérine le protocole d'accord du 12 janvier entre la Compagnie Saint-Gobain et les responsables des Verreries Paul Laurent et de l'Anjou, relativement à l'absorption de ces dernières par la Compagnie Saint-Gobain. Les fours des dernières verreries de l'Anjou s'éteindront définitivement au début des années 1960.

Jean Louis Robin
Membre du Grand Conseil



Série de bouteilles de vin fabriquées par les Verreries Mécaniques de l'Anjou dont une « fillette », une bouteille et un magnum (de droite à gauche). (Collection du Musée de la Vigne et du Vin).

- Sources et bibliographie.
- L'esprit d'entreprendre, Jean-Yves Justeau, Imprimerie Settig, Angers, 2010
 - L'Anjou, ses vignes, ses vins, Docteur Maisonneuve Imprimerie du Commerce Angers 1925
 - La verrerie en France de l'époque Gallo-romaine à nos jours, James Barrelet 1934
 - La bouteille de vin, histoire d'une révolution, Jean-Robert Pitte.
 - La verrerie au 20ème siècle, Jules Henrivaux
 - Le verre, son histoire et sa fabrication, Eugène Peligot
 - Le verre, l'art et la matière, Jacques Hertus
 - L'âge du verre, Pascal Richet.
 - Documentation fournie par François Cailleau
 - Articles parus dans diverses revues.
 - Monographie de Jean Ménager sur la Verrerie Royale d'Ingrandes.
 - Archives de la Société Saint-Gobain à Blois.



Au courant de l'été, avant son décès, Pierre Yves TIJOU, membre du Grand Conseil, a offert à la Confrérie, un diable.

Mais qu'est-ce qu'un diable ?

Pour moi vigneron, cela est évident car on utilise un diable pour transporter les cartons de vins et un diable comme celui qui a été offert servait à transporter les barriques les demies barriques et autres tonneaux en bois, souvent à traction à bras.

Mais d'où vient ce nom ?

Dans sa définition, un diable est un outil de levage et de transport de charges, à la forme d'un petit chariot muni de deux roues basses, utilisant le principe de levier pour permettre de mouvoir des charges lourdes.

Alors pourquoi diable et pas chariot ?

Probablement parce que ses deux poignées ressemblent aux deux cornes du diable, et attesté en 1764.

En 1769, un diable était une voiture à deux roues avec laquelle les ouvriers transportaient eux-mêmes la plupart de leur bois.

En 1834 le «diable trinqueballe» était un train monté sur deux roues pour transporter les canons et les fortes pièces de bois.



Mais lorsque l'on regarde le diable qui servait aux transports des barriques, tiré par l'homme nous sommes plus près de l'ancêtre de la brouette munie d'une ou deux roues. Une roue en Chine entre le 1er et 3ème siècle poussée par un homme en chinois : « du lun shou tin che » (charette à une roue poussée à l'aide des mains) et chez nous c'est vers le 8ème siècle que la brouette apparaît avec deux roues ; dans l'ancien français « bérroué », lui-même dérivé du bas latin « birota ».

Les représentations médiévales nous montrent beaucoup plus de brouettes à une roue qu'à deux roues et le modèle dominant en Europe un caisson avec une roue devant entrainera la disparition de celle à deux roues. Elle deviendra la structure technique d'organisation du travail d'une société sédentaire et agricole où les paysans et artisans empruntaient des chemins et des voies de passages étroits sur lesquels le roulage est possible.

Notre diable à barriques ressemble plus à une brouette antique et le diable habituel se caractérise par une grande maniabilité et au transport incliné d'objets et de matériaux difficilement transportable avec une brouette.



Il permet le transport par un seul homme sur des voies et passages étroits, le diable se retrouve donc à peu près dans tous les endroits du monde où se pratiquent des activités commerciales et de construction.

Pascal DELAUNAY
Grand Chancelier

APOTHICORUM

Tout pour le maintien à domicile

Matériel médical

Orthopédie

Semelles orthopédiques

www.lapharmacieverte.com

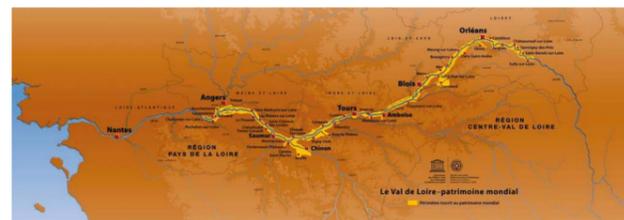


Place de l'église 49540 MARTIGNE BRIAND

LE VAL DE LOIRE : PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO



Le Val de Loire est inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis novembre 2000 en tant que « Paysage culturel vivant », de Sully-sur-Loire (45) à Chalonnes-sur-Loire (49).



Carte UNESCO Val de Loire

L'organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture (UNESCO) encourage l'identification, la protection et la préservation du patrimoine culturel et naturel à travers le monde, considéré comme ayant une valeur exceptionnelle pour l'humanité.

Le concept de Valeur Universelle Exceptionnelle, qui fonde le patrimoine mondial, repose sur l'idée que certains biens revêtent une importance culturelle et/ou naturelle tellement exceptionnelle que cette dernière transcende les frontières nationales et qu'elle présente le même caractère inestimable pour les générations actuelles et futures de l'humanité. A ce titre, la protection permanente de ce patrimoine est de la plus haute importance pour la communauté internationale tout entière.

Le Val de Loire s'est toujours renouvelé en préservant les patrimoines et les grands équilibres environnementaux. Aujourd'hui, « l'identité paysagère » du site est menacée par certaines formes de développement. Mais qu'est-ce que l'identité paysagère reconnue « valeur universelle exceptionnelle » par l'UNESCO ? Comment la préserver ?

Comment la mettre en valeur ? Comment la renouveler ? Ces questions concernent chacun, habitant ou visiteur, en tant que citoyen, mais aussi en tant que responsable élu, acteur économique, bénévole associatif du Val de Loire.

Le « paysage culturel » correspond à une organisation spécifique du territoire :



Abbaye de St Maur de Glanfeuil



Coulée de Serrant

• **Un fleuve et ses affluents dans une large vallée bordée par des coteaux.**

La Loire a été aménagée pour la navigation et la prévention des crues. Les 600 kms de levées, les cales et quais des ports témoignent d'une activité économique fluviale aujourd'hui disparue. Le fleuve doit son aspect actuel aux nombreuses îles, la plupart inhabitées, et refuges de la faune et la flore sauvages qui font du Val de Loire un espace européen essentiel en matière de biodiversité. Au delà du fleuve, de part et d'autre des levées, la vallée est composée de larges espaces de prairies inondables et de champs d'une grande richesse agricole.

• **Le front bâti**

Le Val de Loire est habité depuis la Préhistoire. Les lieux de traversée du fleuve (gués devenus ponts) et les points hauts d'observation protégés des crues sont les sites des villes et des villages. Ils présentent tous un « front bâti » ouvert sur le fleuve et marqué par un pont, des levées utilisées en chemins de halage, des quais, un habitat groupé autour de l'église et du port.



Chinon

La présence du coteau renforce cette composition. Le bâti en pied de coteau succède à un habitat plus ancien, parfois troglodytique, creusé dans le tuffeau. Ce « front bâti » est dominé par un château-fort devenu résidence de prestige à la Renaissance.

• **Le grand paysage**

Le paysage s'apprécie, aussi, d'un coteau à l'autre du Val, sur des distances dépassant souvent 10 kms.



Montsoreau

Les vues panoramiques sont grandioses, que ce soit depuis le coteau ou la levée.

Cet effet s'explique par la largeur de la vallée, l'importance des plans horizontaux et la dominante des espaces non bâtis, agricoles et naturels. Ces caractéristiques donnent une ouverture et une profondeur de champ aux perspectives dont la forêt, à l'horizon, constitue souvent la limite visuelle.

• **Exemple de mise en valeur**

Un sentier d'interprétation à la découverte du patrimoine. Un sentier entre Vignes et Mines. La Corniche Angevine, en bordure de la Loire et du Layon, offre un panorama remarquable sur le vignoble et les paysages ligériens. Cet éperon rocheux qui culmine à une centaine de mètres fut aussi le siège d'une importante exploitation du charbon pendant plusieurs siècles. La mine des Malécots, dernière houillère de basse Loire, a fermé en 1964.

En 2014 et 2016, ont eu lieu des travaux de mise en valeur de la Chapelle Sainte-Barbe-des-Mines à Chalonnes-sur-Loire, du carrefour d'entrée d'Ardenay et de la Tranchée des Malécots à Chateaufonds-

sur-Layon.

L'objectif était de mettre en lien l'ensemble des sites patrimoniaux présents sur le secteur entre Chalonnes-sur-Loire et Chateaufonds-sur-Layon : la Chapelle Sainte-Barbe-des-Mines et le cimetière des mineurs, le carrefour d'Ardenay (ancien café des mineurs), le Moulin d'Ardenay, le chevalement des Malécots (ancienne mine de charbon), la Tranchée des Malécots (site géologique d'intérêt exceptionnel sur le plan scientifique et pédagogique)...

En 2019 et 2020, il sera créé un sentier pédestre reliant l'ensemble de ces sites patrimoniaux à travers le vignoble.



Site des Malécots

Paysages de mémoire, paysages à vivre... L'inscription UNESCO est un engagement de la France, à protéger et mettre en valeur le «paysage culturel vivant» du Val de Loire.

Christian ASSELIN
Membre du Grand Conseil

Sources : «Vivre les paysages» Mission Val de Loire juin 2009
81, rue Colbert BP 4322 37043 TOURS CEDEX 1
Rendez-vous du Val de Loire - Patrimoine Mondial - novembre 2018

DOMAINE DU
PETIT CLOCHER

■ DEGUSTATION

■ VENTE DIRECTE

Vignobles Denis

CLERE SUR LAYON

www.domainedupetitclocher.fr

02-41-59-54-51

vigneron
indépendant

**CAVES
TOURISTIQUES**

VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE
— EXCELLENCE —

Le vin d'Anjou était-il servi à la table du roi Louis XIV ?

A l'occasion de recherches généalogiques familiales, j'ai relevé le baptême d'Hercule TOCHE, fils d' « honneste personne » Henry TOCHE et de « honneste femme » Magdelaine MARQUET (fille de l'un de mes ancêtres), le 23 octobre 1673 à Seiches (qui n'était pas encore « sur-le-Loir »).

Le parrain du baptisé est « Honorable garçon » Hercule TOCHE « Chef des Eschançonneries de La maison du Roy demeurant à Paris et pour le présent estant dans cette paroisse ».

On peut imaginer - et espérer - que cet angevin, né à Seiches le 17 avril 1641 de Guy TOCHE, Sieur de la Fieusonnière et profession de tanneur, et de Magdelaine PICHON, a pu faire la promotion de notre vin à la table royale.

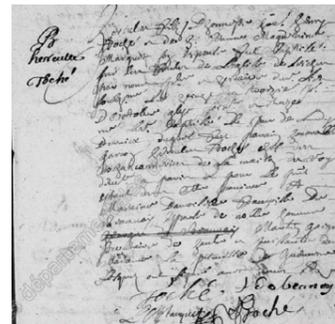
Il aurait pu y être aidé par ses relations avec la famille De ROHAN-GUEMENE propriétaires du château du Verger à Matheflon, dont son grand-père paternel Gatien TOCHE (1579 - 1617) avait été le « pourvoyeur ». Mais également par l'intermédiaire de la marraine du baptisé : « Damoiselle » Françoise de BEAUVOY, épouse de « noble homme » Martin GAINARD, secrétaire de « haute et puissante dame » Madame La princesse de GUEMENE.

La Confrérie des Chevaliers du Sacavin pourrait ainsi s'honorer d'un illustre prédécesseur, plus de deux siècles avant sa création...

Georges CADIEU
Chevalier du Sacavin

«Hercule fils D'honneste personne Henry Toché et de honneste femme Magdelaine MARQUET son espouse fut baptisé sur les fonts de L'église de Seiches par nous prêtre et vicaire dudit lieu soubigné Le vingt et troizième jour D'Octobre (mil six cent) soixante treize, né dit baptisé Du jour de Lundy Dernier, duquel fut parrain honorable garçon Hercule Toché chef des Eschançonneries de La maison du Roy demeurant à Paris et pour le présent estant dans cette paroisse, et Marraine Damoiselle Françoise De Beauvoy Espouse de noble homme Martin Gaignard Secrétaire de haute et puissante dame madame la princesse de Guéméné. Lesquels ont signé avec nous»
Signé : Toché - de Beauvoys -L. Marquet - Toché

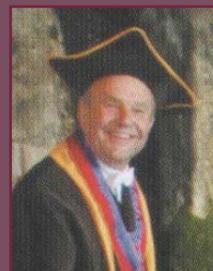
(Source Archives départementales de Maine-et-Loire - B.M.S. Seiches-sur-le-Loir



Notre confrère René BOUIN fut le suppléant de Roselyne BACHELOT. La présence de cette dernière au gouvernement, permis à René BOUIN de devenir député. Notre Confrérie l'accueillit au sein du Grand Conseil, surtout pour ses activités en faveur de l'Anjou touristique, notamment son entreprise de tourisme fluvial remarquablement dirigée. Base nautique, restaurant, centre d'accueil et surtout le moulin à eau encore fonctionnel, nous avaient enchantés lors d'une visite organisée pour les Chevaliers du Sacavin d'Anjou. Plein d'entrain, spontané et serviable, il fut pour nous un allié de poids et un confrère accaparé, mais disponible quand il le fallait. Il nous a quitté le 7 octobre 2018.



Pierre Yves TIJOU nous a rassemblé une dernière fois à Rochefort sur Loire. Nous étions quelques-uns à l'avoir connu dans la Confrérie, mais aussi dans le syndicalisme viticole pour la défense de la profession. Dans les deux cas, il fut un agitateur - constructeur, lançant des idées et permettant à ses amis et collègues des réalisations novatrices. Son bon goût artistique apparaissait dans la peinture qu'il nous enseigna parfois et dans sa merveilleuse cave enterrée, réalisée par lui-même. Là, le bon goût se voyait dans le décor ; il était aussi bien entendu, dans les bouteilles qu'il débouchait facilement. Ce confrère et compagnon joyeux a connu la souffrance à la fin de sa vie. L'impuissance face à ce sort, ne nous fera jamais oublier les grands moments de plaisir passés avec lui.



Les Halles de St Denis d'Anjou

« Aux âmes bien nées..., la valeur est pérenne... » !

Construites en 1509 sur 3 rangs de piliers en chêne, couvertes en ardoises d'Angers sur des voliges en châtaignier (qui repoussent les araignées), elles mesurent 32 pas de long sur 19 pas de large soit 500 m².



Elles paraissent surdimensionnées par rapport au village, mais les administrateurs du chapitre St Maurice d'Angers, dont dépendait la châtelainerie de St Denis d'Anjou, pensaient que ce carrefour commercial et actif continuerait de se développer.

Ce fut vrai au XVI^{ème}, XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle, St Denis d'Anjou avait encore 500 hectares de vigne, le vin « réputé », se vendait dans le Maine et la Bretagne, mais ils furent concurrencés « sèchement » par les coteaux de l'Aubance, surtout avec l'amélioration de la navigabilité de la Mayenne et de la

Sarthe. Les foires de la St Denis le 9 octobre, celle de la St Jacques et de St Christophe le 30 avril étaient très actives au XVI^{ème} siècle. Le marché des denrées se tenait le mardi.



Aujourd'hui, les foires n'existent plus, mais le marché du terroir du mardi existe toujours, et des animations festives ou culturelles y sont constamment



organisées (concert, théâtre, marché de Noël, pique-nique, cocktails familiaux...).

Les halles ont été totalement restaurées en 2016, à l'identique. Un an de travaux.

Aujourd'hui à peine 1 hectare de vigne, mais le « Domaine de la Morinière », vinifié par la famille Delaunay produit un mi sec tendre pur chenin qui fait toujours la réputation de St Denis d'Anjou !

Roger GUÉDON
Maire de St Denis d'Anjou,
Chevalier du Sacavin,



VINS des COTEAUX de la LOIRE
Pascal, Geneviève et Donatien Delaunay
PUTILLE 49620 LA POMMERAYE
Tél. : 02 41 39 02 91 - www.chateaudeputille.fr



INTERLOIRE

Sous ce titre, le profane en vins mais voyageur, connaît le train Orléans – Nantes (et Le Croisic) dénommé « Interloire ». Mais dans le monde vitivinicole ligérien, le mot « Interloire » représente l'interprofession de la filière Vin.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Sur le plan professionnel les vignerons ont depuis longtemps compris le besoin de se regrouper (la Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur vient de fêter ses 100 ans) et de fonder des syndicats. Autrefois, la perception des problèmes de mise en marché ne se faisait pas ressentir avec une multitude de petits exploitants vendant leur production localement. Les interventions sur le marché de gros étaient, elles, peu régulées. Puis la qualité des produits allant en augmentant avec les AOC, les VDQS, les vins de Pays (devenus AOP ou IGP) et la consommation générale de vin diminuant, la nécessité d'une consultation permanente entre les producteurs et les négociants est devenue indispensable. A noter que, de toute façon interdite par la loi, l'entente sur les prix n'est jamais apparue. Ce n'est pas dans l'esprit de la filière. Que les producteurs et les négociants se rencontrent dans un organisme commun est mieux que de s'ignorer. Apprendre de vive voix par les hommes et les femmes concernées, leurs contraintes et problèmes divers, est plus constructif que de colporter les clichés sur telle ou telle profession. Il fut créé dans le Maine et Loire le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Anjou et de Saumur, le CIVAS, dont nous conterons l'histoire dans un prochain numéro. Même chose en région nantaise, en Touraine et dans le Centre.

Dans les années 1990, le sentiment d'appartenir à une vaste région viticole, le Val de Loire, fut enfin développé. Les syndicats vignerons, comme leurs diverses organisations, cherchèrent à se regrouper. Suivant les régions administratives, mais aussi de façon transligérienne. Les négociants eux aussi avaient effectué leur rapprochement. Mais, moins nombreux et opérant souvent sur plusieurs régions,

cela fut réalisé plus rapidement que pour les vignerons.

Les interprofessions ne purent rester à l'écart de ce mouvement et projetèrent une association et même une seule interprofession pour tout le Val de Loire. L'Etat et les Régions d'ailleurs encourageaient les interprofessions régionales. Une association vit le jour en prévision de cette future intégration. Mais au moment d'acter tout cela, le Centre (Sancerre) pour des raisons compréhensibles mais regrettables, fit défaut ; la région de Nantes repoussa de quelques années mais fini par intégrer l'ensemble. Donc la Touraine et l'Anjou Saumur se lancèrent. Comme il était prévu un véritable « Val de Loire » fut ainsi créé, le siège fut fixé à Tours. Angers, dans les circonstances actuelles, aurait été plus central ; mais on ne peut pas tout avoir.

Nous citons les principales actions de l'Interprofession. D'abord, c'est un lieu de rencontre nécessaire pour deux objets essentiels : la stratégie de la filière et la régulation des marchés. Et comme il faut étudier ces marchés et les prévoir, un observatoire dédié fonctionne au service de tous les acteurs. C'est un outil pratique et très bien conçu. Une autre action, impossible à réaliser individuellement à grande échelle, est la promotion des produits. Nous avons des marques collectives que sont les AOC – AOP et les IGP qui doivent se faire connaître en France et au-delà. Cela coûte cher et la mutualisation est la seule solution. Découlant de cette action, le développement à l'export, nécessité structurelle due à la saturation du marché intérieur, devrait être réalisé plus facilement. Depuis quelques temps l'interprofession s'est spécialisée sur les appellations sous la bannière « Val de Loire », laissant la promotion des AOC et IGP à celles-ci. L'interprofession pilote aussi les programmes de recherche et d'expérimentation en liaison avec les Chambres d'Agriculture, l'Institut Français du Vin et les écoles. Apportant une somme non négligeable



DÉCOUVREZ NOS 50 APPELLATIONS SUR WWW.VINSVALDELOIRE.FR

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

pour ces travaux, elle peut les influencer de manière concrète car au contact direct avec les distributeurs et la clientèle.

Pour terminer cette liste (incomplète) des principaux objectifs de l'interprofession, il faut bien souligner le travail et l'argent mis en œuvre pour défendre la place du vin dans notre société française. Travail et argent qui seraient bien plus utiles ailleurs (recherche, promotion) mais la France est le seul pays au monde où nous devons nous battre pour défendre l'image du vin. Nos amis espagnols, italiens, portugais en rient encore. L'association nationale « Vins et Société » est financée par les interprofessions, alors que les organismes anti vin sont financés par l'impôt, donc un peu par nous !!! Il est facile de concevoir l'importance d'une interprofession et regretter aussi le dénigrement de certains qui payent allègrement une TVA à 20 % du chiffre d'affaire, des locations de 4x4 importantes

et rechignent sur une cotisation à 0,02 € par bouteille pour un travail qui nous concerne directement.

Cette cotisation étant par ailleurs gérée par nos représentants et contrôlés par l'Etat en parfaite transparence. Une menace existait pendant longtemps sur l'existence des interprofessions avant que nos instances européennes s'aperçoivent des bienfaits du travail en commun des professionnels de divers horizons. Peut-être faudrait-il envisager d'étendre ce système à d'autres domaines.

Pierre AGUILAS
Grand Maître d'Honneur



Fleuron d'Anjou
Fleurs Plantes Fruits Légumes

Un GROUPE
au CŒUR du VÉGÉTAL

Des PRODUCTEURS
passionnés

www.fleurondanjou.fr



Calendrier prévisionnel 2019-2020



27 janvier : Saint Vincent de la Confrérie des Chevaliers du Sacavin d'Anjou à St Denis d'Anjou

13 avril : chapitre de la Commanderie Britannique à Londres, élection d'un nouveau Grand

Maitre

17 mai : Rendez-vous Chevaliers

18 – 19 mai : Fête des Vins d'Anjou à Chalonnes – sur – Loire

7 – 9 juin : Translayon

14 juin : Intronsisations privées pour le congrès de l'ELO (European Landowners' Organization) au Château de Brissac

11 août : Courses de Rochefort sur Loire

14 – 15 septembre : Journées du Patrimoine – Caves des Greniers St Jean à Angers

12 octobre : Chapitre des Vendanges – Greniers St Jean à Angers

Novembre : Rendez-vous Chevaliers (date précise à confirmer)

Novembre : Chapitre de la commanderie de Grande Bretagne à Londres

Janvier 2020 : Saint Vincent de la Confrérie (date précise à confirmer)

17 octobre 2020 : Chapitre des Vendanges – Greniers St Jean à Angers

Cave Robert & Marcel

Route de Saumoussay

Saint-Cyr-en-Bourg

49260

Bellevigne-les-Châteaux

- VISITES DE CAVE -
sur réservation



- VENTE &
DÉGUSTATIONS -

Ouvert 7/7j, de mai à septembre

02.41.53.06.18

www.robertetmarcel.com

cellier@robertetmarcel.com