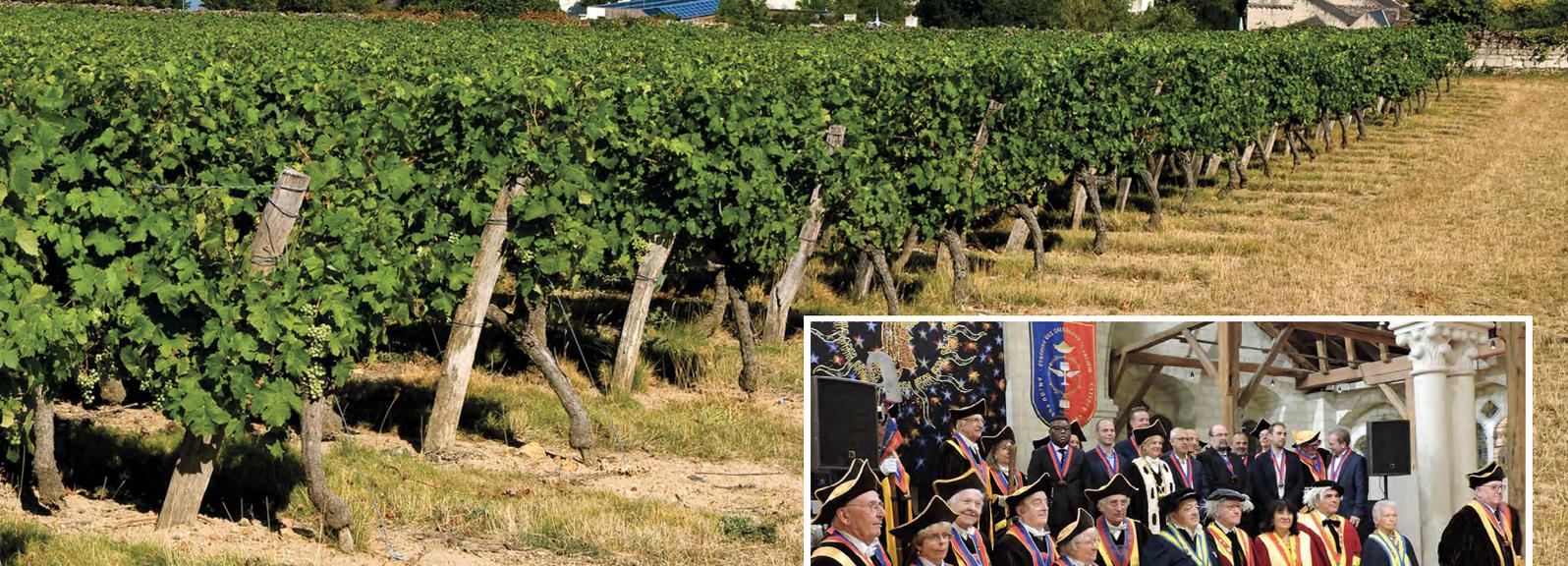


# La Confrérie des Chevaliers du Sacavin

n° 21 - Mai 2022



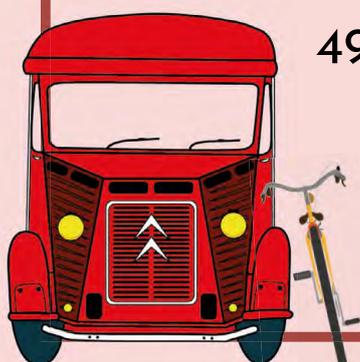
# CAVE ROBERT & MARCEL

Venez dégustez nos vins et visiter  
nos caves !

Rendez-vous :

Route de la Perrière

49 260 Bellevigne-les-Châteaux



Contactez-nous au 02 41 53 06 18



**Allianz**

Cabinet Philippe Deroite

40 Rue Baudrière 49100 Angers

02.41.25.15.95

Spécialisé en assurance de personnes

Gestion de patrimoine & Retrait

Devis gratuit, étude personnalisée

Sur présentation Du coupon Joint



2 Associations Confraternelles à but non lucratif Loi 1908

Dédiées aux professionnels du chiffre et du droit & des Professionnels de santé médicaux et Paramédicaux

Partenariat Revue De la Confrérie du Sacavin d'anjou & saumur

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :



## Sommaire

- 3 ● Sommaire
- 5 ● Le mot de La Grande Maitre
- 6 ● Manifestations et activités 2020 - 2021
- 8 ● Les Nouveaux Chevaliers 2020 - 2021
- 9 ● Nouveau Conseil d'Administration – Le Quiz du Sacavin
- 10 ● Le millésime 2021
- 11 ● Produit en Anjou
- 12 ● Le flacon malgré lui
- 15 ● Maladies du Bois – Dépérissement de la vigne
- 18 ● Le Soufre et le Vin ... et réciproquement
- 20 ● Jacques PUISAIS, un grand Président nous a quitté
- 22 ● Les conséquences de la pandémie
- 23 ● Recette : Poularde à l'Angevine
- 24 ● Calendrier Prévisionnel 2022 - 2023

*Photos de couverture :*

- *Le nouveau Conseil d'Administration élu en septembre 2021, en médaillon Pierre AGUILAS et Guillaume ROUSSY absents lors de la prise de vue,*
- *Chapitre des Vendanges 2021*



*Chapitre de la Saint Vincent à Saint Lambert du Lattay le 26 janvier 2020*



# PARCE QUE NOS VINS RÉVÈLENT LA LOIRE

DISPONIBLES AUX CAVES DE LA LOIRE À BRISSAC



LES CAVES DE LA LOIRE



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



DES HOMMES POUR DES TERROIRS D'AVENIR



VIGNE

OENOLOGIE

## Partenaire des viticulteurs



MATERIEL



PACKAGING

VIN EFFERVESCENT



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



## 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



## Le mot de la Grande-Maître

Malgré les tristes évènements dont nous sommes les témoins ou que nous vivons depuis 2 ans, notre Confrérie renouvelle son engagement dans la défense des vins d'Anjou et de Saumur, de nos terroirs et, plus largement, de notre art de vivre et de notre culture.

Elaborer un vin est un art et le résultat délivré par chaque vigneron ou vigneronne nous emmène vers un rêve empreint d'équilibre, de douceur, de fraîcheur, de vivacité, de sensualité, de puissance, de chaleur, de franchise ou de complexité.

Le vin exprime l'âme de nos terroirs ; l'intimité géologique de chaque parcelle, l'ensoleillement, l'humidité, l'exposition, les vents... y laissent leur empreinte, orientant la composition du vin et révélant son caractère unique.

Le vin est aussi façonné par les éléments climatiques : l'été peut être capricieux, les périodes humides se faire rares, le printemps peut être porteur d'un gel meurtrier... conditions climatiques tracées dans la mémoire du vin, façonnant ce caractère unique d'infinies sautes d'humeur.

Le vin est un être vivant qui nous en apprend beaucoup sur nous-mêmes, nos goûts, nos rêves, nos envies.

Le vin, consommé avec modération, nous aide à chasser le stress et la morosité.

Le vin est une gourmandise, une fête, un partage.

Le vin nous initie aux délices de la vie.

Autant de motivations pour aimer le vin et partager avec vous notre passion.

Nous sommes heureux à l'idée de vous retrouver. Nous avons envie de partager avec vous des évènements passionnants et conviviaux.

Nous remercions les partenaires de notre revue de répondre présents. Leur appui est pour nous une aide précieuse.

Dans l'attente de vous retrouver

Confraternellement

Laure PERTUS  
Grande Maître

## Coordonnées :

**Confrérie des Chevaliers  
du Sacavin**

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

site : [confreriedeschevaliersdusacavin.fr](http://confreriedeschevaliersdusacavin.fr)  
Blog : [www.confreriedusacavin.com](http://www.confreriedusacavin.com)

• Secrétariat et contact :

Odile GINESTET  
9 rue de la Herse  
49160 Mûrs Erigné  
Email : [ginestetodile@gmail.com](mailto:ginestetodile@gmail.com)

## Nos partenaires institutionnels



Photo Pascal DELAUNAY

## Les partenaires de la revue :

- Allianz
- APOREGA
- Butrot
- Cave de Grenelle
- Les Caves de la Loire
- Château d'Epiré
- Château de Putille
- CER France
- Domaine des Deux Arcs
- Domaine du Petit Clocher
- Domaine de la Raimbaudière
- Imprimerie Gigault
- Société JARNY
- LVVD
- PVVL – Pépinières Morin
- Robert et Marcel
- Ets Tisserond
- V3TEC

# Manifestations et activités 2020 - 2021

**5 janvier 2020 - ANGERS**  
SIVAL – Amphitéa

**26 janvier 2020 – SAINT LAMBERT DU LATTAY**  
Chapitre de la Saint - Vincent



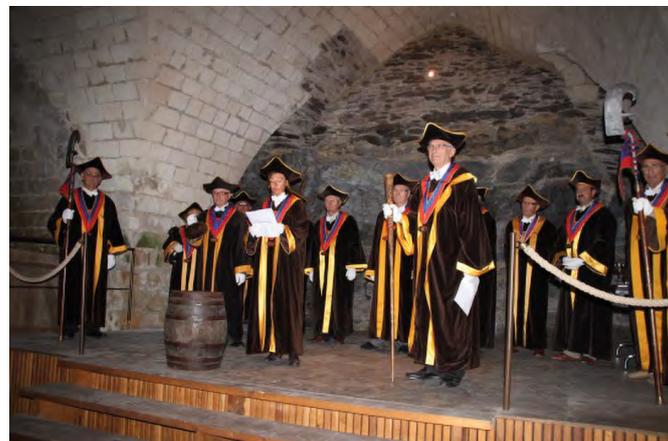
**09 août 2020 – ROCHEFORT SUR LOIRE**  
Courses Hippiques  
Prix des Chevaliers du Sacavin



**12 septembre 2020 –BLAISON- GOHIER**  
Rendez vous Chevaliers - Chateau de Cheman



**20 septembre 2020 – ANGERS**  
Caves des Greniers Saint-Jean  
Journées du Patrimoine



**08 août 2021 – ROCHEFORT SUR LOIRE**  
Courses Hippiques  
Prix des chevaliers du Sacavin



**21 août 2021 - BRISSAC – LOIRE – AUBANCE**  
Château de Montsabert - Fête de la Vigne et du Vin



**19 septembre 2021 - ANGERS**  
Produit en Anjou - Journée du Patrimoine



**03 octobre 2021 – PARNAY**  
Messe des Vendanges avec  
la Commanderie des Taste - Saumur



**16 OCTOBRE 2021 - ANGERS**  
Chapitre des Vendanges – Greniers Saint Jean



DOMAINE de la  
*Raimbaudière*



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

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

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



**APPORTEUR DE SOLUTIONS**



**Venez nous rencontrer sur nos différents sites**

AGENCE DE CHAVAGNES LES EAUX  
27 rue de la Bête  
49380 CHAVAGNES-LES-EAUX  
02 41 47 73 33

SIÈGE SOCIAL  
ZA de Briacé  
44430 LE LANDREAU  
02 28 21 80 80

AGENCE DE BENAIS  
Parc d'activité  
37140 BENAIS  
02 47 97 00 54

✉ [contact@butrot.com](mailto:contact@butrot.com)

🌐 <http://butrot.fr>



# Les Nouveaux Chevaliers 2020 - 2021

**26 janvier 2020 à SAINT LAMBERT DU LATTAY**

**Chapitre de la Saint-Vincent**

Madame Florence CARTON - Angers

Monsieur Jacques DAVID - retraité - Ecouffant

Madame Nadine DAVID - restauratrice - Ecouffant

Monsieur Pierre LEHMANN - retraité - Juigné sur Loire

Madame Jocelyne LEHMANN - retraitée - Juigné sur Loire

Monsieur Gérard TREMBLAY - retraité - Saint Aubin de

Luigné Monsieur Jean-Bernard CHAUVIN - viticulteur -

Saint-Lambert du Lattay

Monsieur Mickael ROMPILLON - viticulteur -

Saint-Lambert du Lattay

Monsieur Tony ROUSSEAU - viticulteur -

Saint-Lambert du Lattay

Monsieur Sébastien VERDIER - viticulteur -

Saint-Lambert du Lattay



**16 octobre 2021 - Greniers Saint-Jean à ANGERS**

**Chapitre des Vendanges**

Monsieur Jacques ARNAL - secrétaire général - Brest

Monsieur Sébastien GIDOUIN - Angers

Monsieur Cédric ROSSO - chef d'entreprise - Montrouge

Monsieur Pascal DEBERTEIX - Directeur de RD - Angers

Monsieur Henri MERCIER - retraité - Avrillé

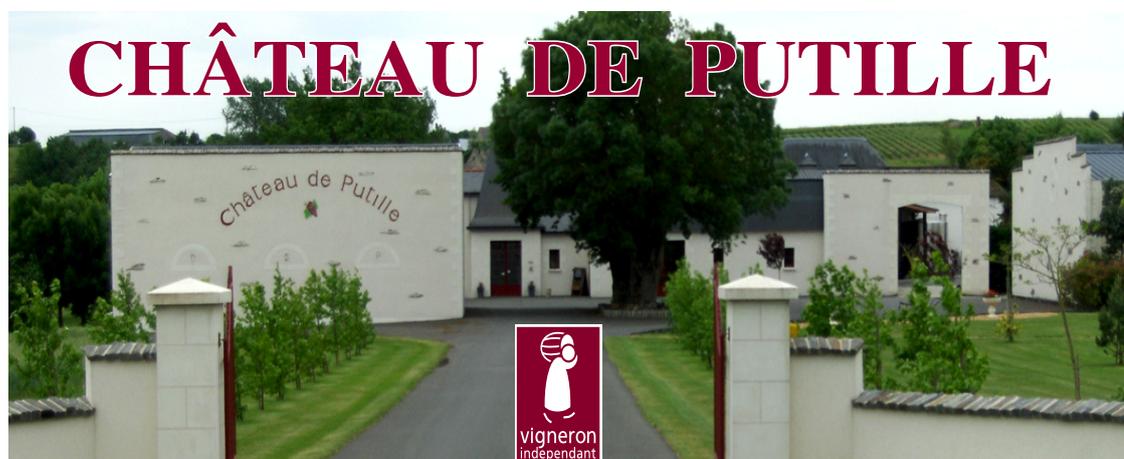
Monsieur Yann SEMLER - Collery

Monsieur Mesmin MOUSSAVOU - Limoges

cadre dirigeant d'une ONG de l'ONU

Monsieur Jean-Hervé LORENZI

Dirigeant d'entreprise



## CHÂTEAU DE PUTILLE

*VINS des COTEAUX de la LOIRE*

*Pascal, Geneviève et Donatien Delaunay*

**PUTILLE 49620 LA POMMERAYE**

**Tél. : 02 41 39 02 91 - [www.chateaudeputille.fr](http://www.chateaudeputille.fr)**

# Le nouveau conseil d'Administration



## Renouvellement du Conseil d'administration de la Confrérie

Le 17 septembre 2021, le Grand Conseil se réunissait chez Janette et Pierre Aguilas pour l'élection du Grand Maître et des membres du Conseil d'administration de la Confrérie.

Nous sommes heureux de vous présenter la nouvelle équipe :

**Grand-Maître d'Honneur :** Pierre AGUILAS

**Grand-Maître :** Laure PERTUS,

**Vices Présidents :**

Pascal DELAUNAY et Alain GUICHARD,

**Secrétaire Générale :** Odile GINESTET,

**Secrétaire Général adjoint :** Alain SOULIE,

**Chef du Protocole :** François CAILLEAU

**Chef du Protocole adjoint :** Luc BIZARD

**Trésorier :** Michel GAZEAU,

**Trésorier adjoint :** Jean Noël DENIS,

**Déléguée Commanderie de Grande Bretagne :**

Véronique JEROSME,

**Délégué Commanderie de Chine :**

Guillaume ROUSSY,

**Grand Echanson :** Gérard PELLETIER

L'ensemble des candidats ont été élus individuellement à l'unanimité des votants.

Un grand merci aux membres du Conseil d'Administration qui ont collaboré à la vie de notre Confrérie de 2017 à 2021.

La séance est levée à 20 h45 pour permettre de se retrouver autour d'un buffet sympathique accompagné des excellents vins d'Anjou de la cave AGUILAS.

## LE QUIZ DU SACAVIN

1- Qui a inventé le procédé d'enrichissement du mout de raisin avec du sucre de canne ?

A : PASTEUR B : CHAPTAL

2 - Laquelle des 2 AOC suivantes ne se trouve pas dans Le Val de Loire ?

A : Pouilly Fumé B : Pouilly Fuissé

3 - En quelle année fêterons-nous le centenaire de la création de l'INAO ?

A : 2025 B : 2030 C : 2035

4 - Quelle est la plus petite, en superficie, des AOC des Côtes du Rhône septentrionales suivantes ?

A : Condrieu B : Château Grillet

5 - Dans quelle région reculée sur l'île de La Réunion trouve-t-on une petite production de vins ?

A : Mafate B : Cilaos C : Salazie

6 - Sur quel archipel polynésien existe-t-il un vignoble ?

A : Tahiti B : Bora Bora C : Rangiroa

7 - Combien existe-t-il d'AOC Muscadet sous régionales ?

A : 2 B : 3 C : 4

8 - Quelle est l'AOC du fameux Romanée Conti ?

A : Nuits St Georges B : Gevrey Chambertin C : Vosne-Romanée

9 - Combien existe-t-il de Châteaux classés St Emilion 1er Grand Cru Classée A ?

A : 2 B : 3 C : 4

10 - Combien existe-t-il d'AOC Coteaux du Layon Villages ?

A : 5 B : 6 C : 7

Réponses : 1 A, 2B, 3C, 4B, 5B, 6C, 7B, 8C, 9C, 10B

# V3 TEC

S'ENGAGER POUR VOTRE RÉUSSITE

LE DISTRIBUTEUR D'EQUIPEMENTS VITI-VINICOLES

POUR LES PROFESSIONNELS DU VAL DE LOIRE

02 51 71 71 71  
44330 VALLET

02 41 53 04 99  
49280 BELLEVIGNE LES  
CHATEAUX



# Le millésime 2021

2021, MILLESIME DOULOUREUX, amer pour la viticulture, d'un niveau de production très bas, en raison d'un printemps animé par des épisodes très sévères de gel.



Tous les bassins viticoles ont été touchés malgré beaucoup d'efforts de la part des vignerons, qui ont allumé des braséros et des bougies et utilisé d'autres moyens de lutte, souvent en vain, face à des températures trop basses.

Et pour ne rien arranger, plusieurs régions ont été affecté par la suite, par le mildiou et l'oïdium, à cause d'une météo estivale pluvieuse, réduisant encore la production.

Comme souvent, tout le monde n'a pas subi le même degré de ces aléas. Si on parle un peu plus de notre vignoble ligérien, cela se concrétise par des secteurs, comme le Muscadet et la partie ouest du vignoble angevin. Là, le gel y a été plus intense, à cause de la pluie du dimanche 11 avril en fin de journée. Le vignoble saumurois lui a été épargné mais il a subi inversement les maladies.

De plus, les moyens de lutte contre le gel, plus ou moins efficace selon la méthode, mais après observation, dès qu'il y a eu intervention du vigneron, qui semblait au départ plus ou moins vaine, il y a eu plus de raisins, venant récompenser les efforts fournis.

Autre écart, suivant la précocité du cépage et la date du gel, comme le chenin en situation tardive, le cabernet franc et cabernet sauvignon, ayant une proportion de bourgeons non démarrés ont permis d'assurer une certaine production.

En résumé, suivant la situation et les actes, le rendement est très différent d'une exploitation à une autre, pouvant être encore très aléatoire suivant la protection du vignoble contre les maladies cryptogamiques.

Autre élément important du millésime, la maturité, très différente et très contrasté selon la situation, mais en

règle générale on a retrouvé un millésime plus tardif, par rapport aux années précédentes, et il fallait faire attention au stade de la parcelle et du cépage pour atteindre une maturité satisfaisante garante de la qualité.

L'élément positif de l'année, a été le profil hydrique (eau), la pluviométrie sans trop d'excès nous a permis d'avoir de beaux raisins venant compenser le nombre et ainsi assurer un minimum de rendement.

C'est ainsi qu'il y a eu plus de vin que prévu malgré le gel, et grâce à une belle arrière-saison et la maîtrise de cette maturité disparate, la qualité est au rendez-vous avec des vins d'une belle fraîcheur d'une belle minéralité caractéristique de notre vignoble septentrional.

Pascal Delaunay



# Produit en Anjou



Produit en Anjou est une marque d'appartenance territoriale, créée en 2014 grâce à une rencontre fructueuse entre des chefs d'entreprises locales et le Président du Département de Maine & Loire d'alors, Christophe BECHU.

Les objectifs premiers de cette marque étaient d'indiquer la provenance des produits et des services labellisés et de mettre en valeur les savoir-faire des entreprises adhérentes. Cette marque participe ainsi au développement du territoire par la promotion de sa richesse économique.



Identifier la marque, permet aux consommateurs de repérer facilement les produits et savoir-faire élaborés en Anjou et ainsi favoriser la consommation des produits locaux. Une façon efficace de soutenir également l'emploi local !

La marque Produit en Anjou permet également de renforcer le lien entre les habitants de l'Anjou et le territoire, autrement dit, elle permet de développer le sentiment d'appartenance.

Afin de ne pas créer de la confusion dans l'esprit des consommateurs, Produit en Anjou ne peut pas être apposée sur les vins d'Anjou. Cependant, la marque entretient des liens forts avec eux, l'INAO restant un invité permanent lors des comités d'agrément.



Ainsi, Produit en Anjou invite régulièrement des représentants du monde viticole à ses événements, comme le Marché de l'Anjou 2021, où la Confrérie Viticole des Sacavins a effectué une présence remarquée.

Présidé par Henri Mercier, la marque Produit en Anjou est toujours soutenue par le Département de Maine & Loire, lui-même présidé par Florence Dabin et compte 185 entreprises labellisées, réunies autour de valeurs, de convictions et d'idéaux communs, tels que le partage, la responsabilité, le goût d'entreprendre, la proximité, l'authenticité et la solidarité. Produit en Anjou rassemble les forces économiques du territoire autour d'une ambition commune, le développement et la promotion de l'Anjou.

Six grands secteurs d'activités sont représentés au sein du réseau Produit en Anjou : l'agroalimentaire, l'artisanat, l'industrie, les services, le végétal, ou encore l'art de vivre en Anjou, regroupant le tourisme et la culture.



Lors du premier confinement, il y a bientôt deux ans, pour répondre à la détresse de certaines entreprises locales, Produit en Anjou a développé une offre de box composées à 100% de produits locaux. Forte de son succès, cette action s'est depuis enrichie avec la création d'une boutique en ligne [www.produitenanjou.fr/la-boutique-en-ligne/](http://www.produitenanjou.fr/la-boutique-en-ligne/) qui contribue ainsi à encourager la consommation toujours plus forte de produits locaux !

Henri MERCIER

# LE FLACON MALGRÉ LUI

*Jolie bouteille  
Sacrée bouteille  
Veux-tu me laisser tranquille  
Je veux te quitter  
Je veux m'en aller  
Je veux recommencer ma vie.*

*Chacun fait ce qui lui plaît  
Tout l'monde veut sa place au soleil  
Mais moi j'm'en fous  
J'n'ai rien du tout  
Rien qu'une jolie bouteille.*

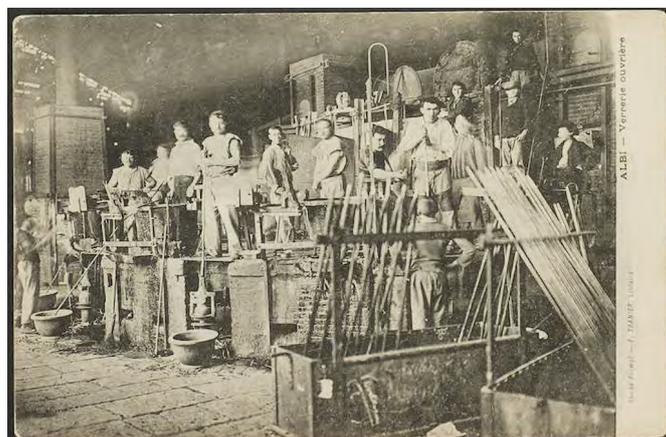
Si, manifestement notre chanteur s'intéresse plus au contenu qu'au contenant, il n'en glorifie pas moins un flacon. C'est au flaconnage de verre qu'aujourd'hui nous nous intéresseront, car c'est une très longue histoire.



Plus d'un millier d'années avant la bouteille est née le flacon, chez les égyptiens (cf. musée du Caire). Le verre employé à des fins décoratives, sous forme de glaçures sur céramique, en Mésopotamie, deviendra verre creux sous les Egyptiens. Ce sont alors de minuscules récipients, en forme d'amphores, façonnés autour d'un moule d'argile, fixé au bout d'un bâton et que l'on brise ensuite. Ces tout petits flacons étaient réservés au commerce des fards et des parfums et non pour les boissons.

Il faudra attendre le monde romain au 1er siècle avant J.C. pour voir l'invention de la canne à souffler ; tige creuse qui sert à «cueillir» une boule de verre dans laquelle l'artisan souffle pour donner sa forme à l'objet. Les découvertes faites à Pompéi (79 après J.C.) témoignent du nombre et de la variété des bouteilles en usage alors. Mais la « bouteille » n'est pas ronde comme aujourd'hui et elle servira à beaucoup d'autres usages selon les formes. De l'imitation de l'amphore en terre (jusqu'à 3

litres) à des formes prismatiques, cylindriques ou ovoïde, la « bouteille » n'est alors qu'un récipient fragile. On a retrouvé des verres en forme de barillets du 3ème et 4ème siècle marquant l'imitation du tonneau à la gauloise.



L'époque Romaine marque la diffusion du soufflage du verre, à travers l'occident, mais c'est Venise qui va devenir par la qualité de ses productions, le centre prestigieux de l'art du verre. Cette suprématie durera plus de 10 siècles et vaudra aux maître-verriers de l'île de Murano – l'industrie verrière a été concentrée dans cette île pour limiter les

## APOREGA

Location et vente de  
Matériels médicaux



49540 Martigné Briand

Tel. 0241594259

[www.lapharmacieverte.com](http://www.lapharmacieverte.com)



risques d'incendie et protéger les secrets de fabrication-d'être sollicité par les cours d'Europe et notamment celle de France.

C'est au cours du 4ème siècle qu'il faut remonter pour voir des «bouts» à forme cylindrique (du latin *buttis*), à épaulement arrondi, goulot fondu dans la panse et à cul refoulé, prototype de nos bouteilles à vin des temps modernes. Mais les invasions réduiront à néant ces développements et il faudra attendre la Renaissance (16ème siècle) pour voir le retour de la bouteille soufflée (ou *boutille*; diminutif de *bouts*). A cause de sa fragilité, la bouteille n'est pas destinée à la conservation des vins, mais à son transvasement et à son service, en concurrence avec les pichets de terre ou d'étain. Il n'est pas question de coucher ces bouteilles d'autant qu'elles ne se boucheront qu'imparfaitement (à l'aide de bois, de cuir ou d'étope).



Pourtant, deux sortes de bouteilles utilitaires cherchent à se faire une place pendant les 16ème et 17ème siècles en France. La bouteille à quatre pans et long goulot (sans doute sous l'influence des marchands hollandais) et la gourde recouverte d'osier, car il convient de protéger ce verre fragile.

Rabelais cite pourtant de nombreuses formes de bouteilles et Montaigne tient à voir ce que l'on boit et à juger de la transparence du vin, il voulait que «ses yeux tâtent aussi selon leur capacité».

Pendant ce temps, au cours du 17ème siècle, en Angleterre, les pouvoirs publics, inquiets du déboisement du royaume, interdiront les fours à bois. Les maîtres verriers comme R. Mansell construira en 1620, les premiers fours à charbon de terre à Newcastle sur la Tyne, K. Digby suivra en 1645 avec la fabrication en série du verre de houille ! Le verre est plus

opaque mais beaucoup plus résistant que le verre blanc des fours à bois. Ils évident le fond des bouteilles, ce qui les allège tout en augmentant leur stabilité mais surtout ils munissent le goulot d'une bague de renfort sur laquelle se fixera le dispositif de bouchage.



Ces bouteilles «à l'anglaise» sont alors recherchées par les hollandais. Elles sont introduites en France à la fin du 17ème siècle, à la demande des producteurs champenois comme l'abbaye bénédictine de Hautvilliers.

Au début du 18ème siècle apparaissent les transformations des fours à proximité des lieux de production de vins mais aussi des mines de charbon, les formes des bouteilles sont très irrégulières, aussi les producteurs champenois exigent des «flacons hauts d'environ dix pouces, goulot compris et contenant ordinairement la pinte de Paris, moins un demi-verre (85cl environ).

En 1728, une ordonnance royale fait mention de vins en bouteilles et tonneaux.

Mais le prix des bouteilles est très élevé, les ventes ne se développent pas sauf chez les particuliers fortunés.

**Plonger au coeur de l'Anjou**

**DOMAINE DES DEUX ARCS**  
11, Rue du 8 Mai 1945  
Martigné-Briand  
49540 TERRANJOU

Tel : 02.41.59.47.37

Mail : [do2arc@wanadoo.fr](mailto:do2arc@wanadoo.fr)  
Site : [www.domainedesdeuxarcs.fr](http://www.domainedesdeuxarcs.fr)

En France, elle se développera chez les débitants de boissons au 18ème siècle. La parisienne contient une pinte (93cl) et la fillette 1/3 de pinte. On fabrique aussi des «dames» ou des «grosses Jeanne» de plusieurs pintes.



Si le 17 août 1789 marque la disparition définitive des privilèges dont jouissent les gentilshommes verriers, la fabrication des bouteilles demeure dans des fours chauffés au charbon (avec la disparition des fours à bois), les verriers cueillent la pâte de verre dans les « pots » ou « creusets » disposés dans le four, cette boule en fusion est soufflée à la bouche dans des formes et volumes souvent approximatifs.

Pour reconnaître une bouteille soufflée, on distingue la trace du pontil collée par fusion du verre (pontil : tige de fer utilisée par les verriers pour la maintenir par le cul, une fois la canne de soufflage enlevée. Cela permettait d'effectuer la finition du col)

Vers 1830, pour modéliser la bouteille dont la mesure métrique ne se confirmera guère avant la fin du siècle, on transfère la boule dans un moule puis on souffle à la bouche. On peut de nos jours comprendre le procédé en observant les verriers de la verrerie de Saint Just (près de St Etienne). Cette usine a fabriqué des bouteilles jusque dans les années 1860 avant de se spécialiser vers

la fabrication de « manchons » pour former des feuilles de verre plat. Toujours en activité, elle a su conserver les rythmes et les gestes de l'époque.

A la fin du 19ème siècle apparaît la mécanisation ; ce pourra faire l'objet d'un prochain chapitre.

Dans l'attente, comme au 19ème siècle, on apprend à « caresser », « dépuceler », « culbuter » la bouteille encore rare. On la sort de derrière les fagots.

François CAILLEAU

Bibliographie :

*Arts et métiers du vin ; Musée vaudois de la vigne et du vin, Château d'Aigle. Ed. du musée.*

*A propos de la bouteille en verre par James BARRELET , Fédération des industries du verre.*

*Une histoire mondiale du vin de H. Johnson, Hachette 1990 p. 293-304.*

Illustrations :

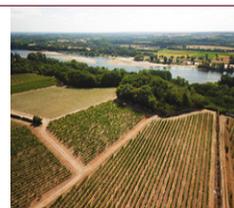
*Documents Saint Gobain et Verrerie de Saint Just (42170).*

Place de l'ancienne église  
49170 - SAVENNIÈRES



Visite  
Dégustation  
Tour du vignoble

02 41 77 15 01  
[www.chateau-epire.com](http://www.chateau-epire.com)



# Maladies du bois - Dépérissement de la vigne



*Dépérissement de la vigne*

Lorsque nous vigneron, nous commençons nos explications, concernant ce sujet ; celui de la mortalité et du vieillissement prématuré de nos vignes, causant pertes de rendement et des coûts d'entretiens qui explosent, beaucoup d'entre vous, êtes un peu perdu et ne comprenez pas toujours notre désarroi.

En voici l'explication :

Les principales maladies du bois sont :

a) **L'eutypiose** : elle présente au printemps un rabougrissement des rameaux, des feuilles chlorotiques, crispées, avec des inflorescences (grappes) desséchées. Elle se traduit au final par la mort d'une partie de la souche, d'où son nom de «maladie du bras mort», causée par un champignon «*eutypa lata*».

b) **L'esca**, dont les premiers symptômes se manifestent vers le début de l'été, par des taches nécrotiques bordées d'un liseré jaune, donnant aux feuilles un aspect tigré, puis au cours de l'été, les feuilles se dessèchent sur les rameaux, sur une partie où la totalité de la souche.



En période de grosse chaleur, la circulation de la sève peu se stopper : c'est l'apoplexie et la souche meurt. Car dans le bois du tronc de la souche, apparaissent des nécroses claires, de consistances tendres, connu sous le nom d'amadou. Par une forte évaporation, l'afflux suffisant en eau, n'est plus compensé, à cause d'une trop faible quantité de bois fonctionnel.

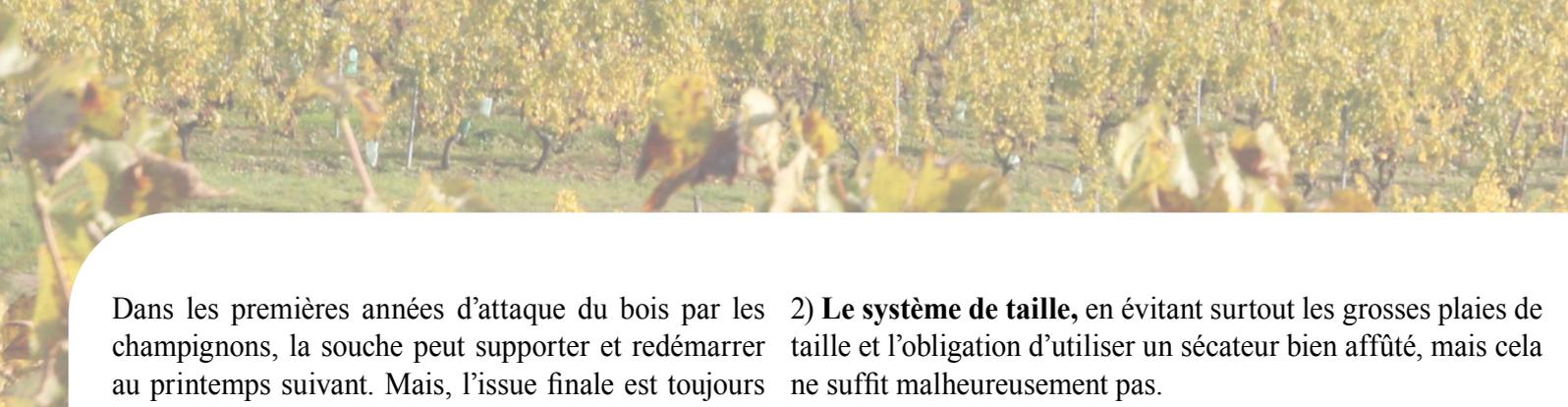


**CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE**  
12 agences de proximité

Conseil et pilotage d'activité  
Expertise comptable - Paie  
Informatique - Fiscalité - Patrimoine

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





Dans les premières années d'attaque du bois par les champignons, la souche peut supporter et redémarrer au printemps suivant. Mais, l'issue finale est toujours la mort de la souche.

c) **L'excoriose**, provoqué par le champignon *phomopsis viticola*, s'attaque très tôt, dès le débourrement, aux rameaux et engendre une casse des bois, ce qui complique la taille des ceps l'hiver suivant. Aujourd'hui, plus facilement contrôlé par des produits anti-mildiou, demain, l'excoriose deviendra, comme l'esca, incontrôlable puisqu'on supprime de plus en plus de matières actives, qui suffisaient à limiter son développement.

Pourquoi arrive-t-on à cette situation ? Simplement parce qu'aucune méthode ni naturelle ni chimique n'existe aujourd'hui, pour contrôler les maladies du bois.

La seule matière active efficace, était l'arsénite de sodium, qui fut retiré du marché en novembre 2001, en raison de sa toxicité.

Il ne reste, qu'une possibilité, limiter la gravité des atteintes, au moyen de différentes techniques, visant le plus souvent à améliorer les pratiques culturales n'aggravant pas la situation pour ne pas mettre en danger la pérennité de la parcelle.

Comment peut-on limiter ces maladies et assurer une vie presque normale de la vigne et sa rentabilité, dans les meilleures conditions ?

1) **Le choix des plants** ; suivant l'AOC, il y a des cépages plus ou moins sensibles, l'origine et l'état sanitaire des plants (greffons), la qualité du greffage. Il existe aujourd'hui des plants résistants mais pas souvent admis en AOC et de moindre qualité ...



2) **Le système de taille**, en évitant surtout les grosses plaies de taille et l'obligation d'utiliser un sécateur bien affûté, mais cela ne suffit malheureusement pas.

3) **La maîtrise de la vigueur et de la charge** : en évitant un excès de vigueur et en adaptant la conduite de la vigne, par la fertilisation, l'enherbement. En fait, limiter tout stress, donc pas facile de conjuguer ces éléments sur les jeunes vignes pour assurer leur pérennité.

4) **Restaurer les ceps malades** : c'est le recépage en premier que l'on pratique, en gardant un rameau au bas de la souche, pour reformer un tronc avant que la maladie soit trop descendue dans le greffon. On coupera la vieille souche l'année suivante, cela prolongera la vie de la parcelle en assurant un rendement minimum.

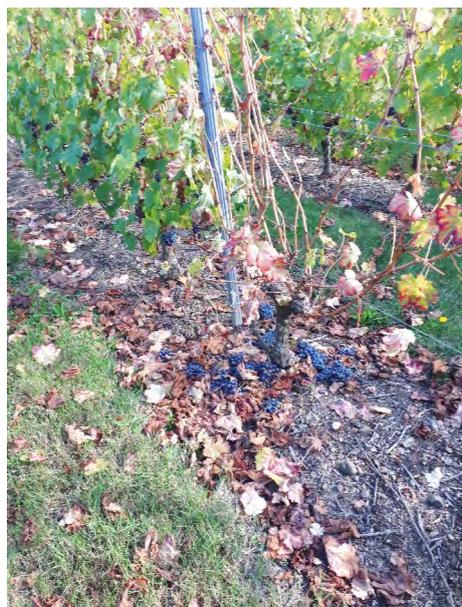


5) **Le greffage**, réalisé le plus souvent en fente pleine, à condition qu'il reste suffisamment de souches saines, car cette technique apparaît délicate et hasardeuse. Son taux de reprise pouvant s'avérer parfois très faible, selon l'âge de la vigne.

6) **La coplantation**, c'est le remplacement des ceps morts, par un autre plant greffé soudé. Bien qu'elle soit difficile à mettre en œuvre et onéreuse, c'est la technique la plus pratiquée avec des résultats mitigés. En effet, les difficultés sont liées à la concurrence des autres souches, au système racinaire très développé, qui souvent pendant la sécheresse de l'été, freine l'implantation de la nouvelle souche et sa mise en fruit est parfois très longue.



7) Le **marcottage**, il consiste à entrer un sarment dans la terre, en restant relié à la plante-mère et dont l'extrémité ressort à l'air libre. La partie enfouie prend racine et reproduit une souche, qui présente les mêmes caractéristiques que la plante-mère, mais si celle-ci meurt, elle entraînera la souche marcottée.



En conclusion, la situation est grave et considérée comme une impasse majeure de la viticulture en l'absence de traitement chimique, sans plants résistants dans notre patrimoine de cépages nobles, et peu de recherches pour trouver une bonne solution, faute de financement.

Il ne reste donc que des méthodes de travail qui limitent la progression de la maladie ; l'espoir de trouver dans la génétique variétale un gène et ainsi envisager de créer des variétés tolérantes aux maladies du bois.

Voilà pourquoi cette situation se répercute sur nos rendements, la pérennité de nos parcelles, notre moral et bien sûr la rentabilité de nos exploitations.

Pascal DELAUNAY

Autres soucis, avant les vendanges, il faut supprimer les grappes des souches malades.

Surtout lorsque que l'on veut faire des vins rouges, car les raisins ne sont pas à maturité et donneront des mauvais goûts, principalement de la verdeur et de l'acidité, car il y a macération des pellicules. Là encore, ce sont des coûts supplémentaires de main d'œuvre.



Matériels agricoles,  
viticoles et vinicoles

49 - ST CYR EN BOURG

David Foliot - viti : 06 18 69 19 95

Eric Gastellier - vini : 06 03 03 31 19

49 - NOTRE DAME D'ALLENÇON

Frédéric Guéneau : 06 20 67 52 69

Romain Violau : 06 20 67 52 61

49 - ST LAMBERT DU LATTAY

Stève Roulier : 06 20 67 52 68

www.mvsfendt.com



# Le soufre et le vin ... et réciproquement

Si aujourd'hui il existe un produit qui entre dans le processus, à toutes les étapes, de l'élaboration du vin et qui est vilipendé, critiqué et presque banni, c'est bien lui le soufre !

Et pourtant, et comme bien souvent dans la mémoire humaine, on oublie vite les bienfaits ou services que tels ou tels vous ont rendus et comme Brutus, il faut tuer le père et surtout ne pas s'inspirer systématiquement de ce qu'on fait les générations passées. Sans l'utilisation du soufre, nous n'en serions pas au 21ème siècle, à continuer de nous extasier devant nos productions œnologiques nationales tant celui-ci est incontournable dans leurs processus de production.

Alors ce soufre qui est-il, d'où vient-il et quel est son histoire ?

Il ne vous aura pas manqué que la terre sur laquelle nous vivons a été façonnée à force de cataclysmes orchestrés par des tremblements de terre où les volcans ont déversé, partout, des fleuves de lave chargés de soufre. Ainsi on estime aujourd'hui que parmi la foule des minéraux terriens, plus de 10% de ceux-ci seraient des minéraux de soufre.

Ce soufre est donc presque partout, y compris dans le corps humain participant de façon incontournable à la bonne santé de nos organismes.

Dans l'antiquité, nos ancêtres ont très vite découvert et compris les bienfaits du soufre en tant qu'élément antiseptique et hygiénique, contribuant à désinfecter les endroits dans lesquels de grandes pandémies, la peste en particulier, avaient décimé des populations entières, en allant tout bonnement ramasser des cristaux de soufre sur les pentes des volcans et les faisant brûler aux endroits contaminés.

L'histoire nous a appris aussi que ce moyen aurait aussi été utilisé pour chasser quelques esprits malins ou sataniques mais cela est une autre histoire.

Les Romains, grands colonisateurs, avaient un peu par hasard trouvé que de brûler un peu de soufre dans des jarres devant transporter du vin permettait de mieux le conserver et assurer ainsi, aux légions romaines de continuer de s'abreuver lors de leurs conquêtes.

Le pli était pris et le soufre n'allait désormais plus quitter l'environnement viticole et œnologique de la terre entière.

Aujourd'hui, le soufre utilisé par le monde viticole est toujours d'origine naturelle mais produit dans le

processus de raffinage du pétrole. Le nom savant est le dioxyde de soufre, que nous les professionnels du vin appelons l'anhydrite sulfureux ou encore SO<sub>2</sub>.



Les qualités antiseptiques et protectrices font de l'utilisation du SO<sub>2</sub> déjà dans le travail de la vigne pour lutter contre toutes les formes d'attaques de pourriture blanche que tous bons jardiniers connaissent sous le nom d'oidium.

Ensuite, à toutes les étapes de l'élaboration du vin, le SO<sub>2</sub> est le compagnon incontournable du vinificateur et par extension de tous les professionnels qui ont à le transporter, le travailler et soigner ultime à la mettre en bouteille.

Quand on sait que la destination, par défaut du jus de raisin, si celui-ci n'est pas protégé est le vinaigre, le vinificateur ajoute au jus de raisin une première petite dose de SO<sub>2</sub> après pressurage, comme à la vendange entonnée en cuve pour macération, ce qui a pour but de neutraliser des bactéries du milieu ambiant sans pour autant empêcher les levures de faire leur travail et permettre au mout de fermenter mais aussi, pour les macérations des vins rouges, de neutraliser certaines d'entre elles dont les effets seraient très néfastes sur le goût du vin in fine.



Fermentations alcooliques finies pour les vins secs on les soutire dans un but de clarification en ajoutant là encore une petite dose antioxydante de SO<sub>2</sub> pour une bonne conservation dans le cadre du stockage en cuve. Le SO<sub>2</sub> intervient aussi pour stopper la fermentation alcoolique des vins demis secs et moelleux, par neutralisation de l'activité des levures et de fait, de conserver la dose voulue de sucres résiduels en correspondance à l'appellation du vin en question.

Concernant les vins rouges, l'utilisation du SO<sub>2</sub> dans le processus d'élaboration est un peu plus compliquée eu égard au fait qu'une deuxième fermentation dénommée malolactique intervient quelques temps après la fin de la fermentation alcoolique et il ne faut pas, par un dosage excessif qu'il empêche celle-ci de se faire dans de bonnes conditions.

Le vinificateur a toujours un œil très attentif sur le niveau de SO<sub>2</sub> de ses vins et ceci à tous les stades de la manipulation de ceux-ci, son utilisation se faisant systématiquement, toujours par petites touches dans l'intégralité des nombreuses interventions et manipulations des vins jusqu'à la mise en bouteille.

Que de soufre, que de soufre serez-vous tenté de dire ! Pour vous rassurer tout cela est bien sur règlementé et encadré par une législation draconienne et suivant les différentes qualités de vins, des doses maximales à ne pas dépasser sont fixées par décret et contrôlées par les services de l'état et des organismes professionnels.

Il faut reconnaître que dans un passé pas si lointain, l'utilisation du SO<sub>2</sub> a pu être parfois excessive. Dans les années 1970/1980, les techniques de conservation, de stockage, la connaissance et les usages œnologiques n'étaient pas ceux que l'on connaît maintenant et la profession n'avait pas d'autres moyens, pour conserver ses vins, que d'utiliser le SO<sub>2</sub> en quantité, surtout dans les régions à forte majorité de vins avec des sucres résiduels, présentant un fort risque de refermentation s'ils n'étaient pas protégés.

C'est très certainement à cause de ces abus que le soufre, appelé en l'occurrence sulfites, est désormais classé parmi les allergènes et dont la présence doit être signalée en bonne place sur les étiquettes de nos productions.

Tout cela est loin derrière nous maintenant, les techniques œnologiques modernes, le contrôle des températures de fermentation, l'inertage de gaz neutres en protection d'oxydation, l'utilisation de

cuves inox associée à une hygiène et une propreté des chais, l'avènement de filtres modernes pour l'élimination des résidus bactériologiques ont contribué à limiter de façon drastique l'utilisation du SO<sub>2</sub> pour arriver pratiquement aux niveaux des limites autorisées par les cahiers des charges BIO.



Dans notre monde moderne de consommation où les excès médiatiques de certains ont plus de résonance que la tradition, une population de viticulteurs est récemment apparue qui produisent des vins dits 'naturels' et des vins 'sans soufre ajouté'. Libre à eux de le faire mais comme la nature a horreur du vide, il faut savoir que ce que vous n'utilisez pas sous prétexte d'idéologie ou de marketing est, en particulier pour les vins sans soufre ajouté, forcément remplacé par d'autres intrants !

J'ai personnellement un jugement sur la qualité organoleptique pour le moins interrogative de ces productions mais sans doute que mon curseur plaisir est trop influencé par ma longue expérience de professionnel du vin.

Le soufre contenu dans le vin est qualifié comme étant un allergène, mais comme il est partout sur notre terre, la longue liste des produits naturels, légumes, fruits secs, oléagineux, alliés ... que vous consommez tous les jours contiennent eux aussi autant de soufre que dans un verre de vin. Il faut donc raison garder.

Michel FLEUR.

C'est à l'occasion

# Jacques PUISAIS - un grand président nous a quitté

Jacques PUISAIS a été président des Œnologues de France (appelé à l'époque « Union Nationale des Œnologues ») de 1971 à 1986. Il avait succédé en 1971 à Jean-Victor DIETRICH, œnologue alsacien, et il a été remplacé en 1986 par Pierre BEDOT, œnologue et agronome provençal. Il était aussi président de l'Union Internationale des Oenologues de 1973 à 1981.

Biologiste et Œnologue, spécialisé en chimie analytique, docteur en sciences de l'Université de Poitiers, Jacques PUISAIS s'est installé en 1959 à Tours pour y prendre la direction du « Laboratoire Départemental et Régional d'Analyses et des Recherches d'Indre-et-Loire », poste qu'il a occupé tout au long de sa vie professionnelle. Exerçant dans une région de vignobles réputés, il est tout à fait logique que le vin avec ses vigneron et ses différents terroirs soit devenu son « violon d'Ingres ».

Dès le début de sa carrière, Jacques PUISAIS s'est plus particulièrement intéressé à la dégustation. Auteur ou coauteur de nombreux ouvrages (environ une vingtaine), il publie dès 1969 le « Précis d'initiation à la dégustation ». Son intérêt va vers le goût et en particulier celui des enfants puisqu'il met au point dès 1964 une méthode de sensibilisation et d'éveil du goût des enfants. Dans une école primaire des environs de Tours, il lance en 1974 sa première classe du goût. De 1984 à 2000, sa méthode est appliquée à l'échelle nationale, les enseignants ayant été formés à l'Institut Français du Goût que Jacques PUISAIS avait également créé en 1974 (Mr Mac LEOD en fut le premier président). Ses travaux ont donné naissance à la publication en 1987 de « Le goût de l'enfant » et en 1999 de « le goût chez l'enfant : l'apprentissage en famille ».

Parallèlement à tous ses travaux sur la dégustation des vins, il engage des travaux sur la gastronomie, notamment sur les accords vins – mets. Parmi tous les ouvrages publiés à ce sujet, il faut relever dès 1981 « Le vin se met à table » suivi en 1985 par « Le goût juste des vins et des plats ».

Jacques PUISAIS a aussi été :

- le président fondateur de l'Académie Internationale du Vin
- le président fondateur de l'Académie Amorim
- en 1980, membre et vice-président de l'Académie des Vins de France
- membre titulaire de l'Académie d'Agriculture



Jacques PUISAIS et l'Union des Œnologues de France :

Jacques PUISAIS a marqué notre Union de son empreinte. Personnalité déjà très connue en 1971 dans toute la région du Val-de-Loire, sur le plan national avec un rayonnement naissant vers l'international, notre Union a été entraînée dans son sillage pour se faire mieux connaître. Grâce aux relations qu'il entretenait avec le monde de la presse, la modification de l'image de l'œnologue a été favorisée : l'œnologue jusque-là essentiellement « de laboratoire » s'est transformé petit à petit en œnologue de terrain et par conséquence l'œnologie curative est devenue surtout l'œnologie préventive.



**David GAUTREAU**

Les Loges / Faveraye-Mâchelles

49380 BELLEVIGNE EN LAYON

02-41-54-17-00

contact@pvvl.fr





On a ainsi assisté aux premiers balbutiements de la communication.

Il a été à l'origine du nouvel essor de l'Union et il a insufflé un certain enthousiasme aux jeunes œnologues diplômés qui l'ont rejoint et qui ont travaillé avec lui. La mue de notre Union certes lente mais constante s'est réalisée petit à petit mais elle a été freinée par le manque de moyens matériels. C'est ainsi que sont nées en 1983, lors du congrès de Colmar, sous l'égide de notre collègue-recteur Alex SCHAEFFER alors secrétaire général de l'Union, les premières Vinalies Nationales qui sont organisées annuellement depuis cette époque et qui ont permis à notre Union de se doter d'une structure administrative en 1990.

Sous l'impulsion de Jacques PUISAIS, notre manière d'appréhender la dégustation des vins s'est petit à petit modifiée. Ne disait-il pas que le vin est une matière vivante qu'il fallait « laisser parler et écouter ». Nous avons ainsi évolué de la « dégustation négative recherchant plutôt les défauts » à une « dégustation analytique positive de l'expression sensorielle des vins », technique que nous perpétons et développons encore actuellement. De même pour les accords « mets – vins », il nous conseillait de choisir d'abord le vin pour lui associer ensuite le plat qui convient le mieux. Ces notions sont toujours d'actualité, appliquées à tous les niveaux de notre métier.

Jacques PUISAIS a toujours associé les terroirs aux vins à déguster. N'organisait-il pas des dégustations dans les vignes où sont nés les vins en demandant aux participants de prendre dans la main libre une poignée de terre de manière à s'imprégner davantage encore du caractère olfactif et de la consistance physique de celle-ci ?

On dit de Jacques PUISAIS qu'il était un scientifique, un œnologue, un philosophe et un poète. Sans doute était-il tout cela mais laissons parler le collègue-recteur de notre Union, Christian ASSELIN, qui l'a très bien connu : « Jacques, tes réflexions, tes actions mettent en exergue ton caractère précurseur, novateur, assorti de gentillesse, d'humilité, sans oublier ton sens de la pédagogie hors pair ... ».

Jacques PUISAIS nous a quittés à 93 ans le 6 décembre 2020 emporté par la Covid-19.

Merci à Jacques PUISAIS pour tout ce qu'il nous a légué.

Au revoir Cher Président

Christian ASSELIN, Dominique FOULON,  
Alex SCHAEFFER  
Recteurs des Œnologues de France

■ DEGUSTATION  
■ VENTE DIRECTE

CLERE SUR LAYON  
[www.domainedupetitclocher.fr](http://www.domainedupetitclocher.fr)  
02-41-59-54-51

vigneron  
indépendant

CAVES  
TOURISTIQUES  
VIGNERON DU VAL DE LOIRE

# Les conséquences de la Pandémie - article CNIV

***Si la Pandémie a rebattu les cartes pendant un temps, la tendance à la déconsommation de vin en France demeure. Pour contrer cette évolution, l'heure est au recrutement.***

Alors que le contexte sanitaire demeure encore largement incertain, l'impact des premières vagues de Covid est désormais connu. Sans surprise, les restrictions sanitaires ont provoqué une chute des ventes en CHR en 2020. Un des indicateurs utilisés pour suivre ce marché le montre clairement : les ventes de vin des grossistes et cash-and-carry aux CHR(1) ont régressé de plus d'un tiers en volume comme en valeur en 2020 par rapport en 2019 (source : Gira food Iri).

En contrepartie et logiquement, les achats pour une consommation à domicile ont connu un pic en 2020. Ce rebond a concerné également les boissons alcoolisées, avec un regain notable des achats durant l'année 2020 (tous alcools confondus). Mais déjà, les données collectées sur 2021 montrent que les achats de produits de grande consommation reviennent progressivement à des niveaux d'avant crise : ce rebond ne semble constituer qu'une parenthèse par rapport à la tendance de déconsommation qui s'inscrit à plus long terme.

## ■ Une perte d'attractivité

Pour le vin, la déconsommation n'est pas une nouveauté, si l'on en juge par la consommation taxée enregistrée par la DGDDI qui s'est érodée de 8 Mhl en quinze ans (de 33 Mhl en 2005 à 25 Mhl en 2020). Certes, les vins tranquilles et effervescents demeurent très présents dans le panier des français : 86,5 % des foyers en ont acheté au moins une fois en GMS en 2020. En moyenne, chaque achat contient 3,3 cols un peu plus d'une fois par mois, pour un budget annuel de 152 €.

Pourtant sur les dix dernières années, ces chiffres sont en recul : les français achètent un peu moins souvent (- 1,8 acte d'achat) et un peu moins de vin à chaque achat (-0,4 col). Cela correspond à une perte de 11,5 col pour 14 € de budget sur la période. Heureusement, la croissance de la population compense en partie ce phénomène, mais il semble difficile de se reposer sur ce pilier car la croissance démographique est appelée à se tarir à moyen terme.

De fait, si l'on excepte l'année 2020, les vins ont tendance à perdre de l'attractivité, notamment par rapport aux autres boissons comme la bière, populaire auprès des jeunes consommateurs. Toutes les catégories de produits sont concernées, mais particulièrement le vin rouge pour lequel le nombre de passage en caisse en GMS a reculé d'un quart entre 2021 et 2020.

## ■ Fidéliser et recruter

Comment freiner cette déconsommation ? Un des leviers consiste à fidéliser ceux qui sont déjà consommateurs, mais le plus important réside dans le recrutement de nouveaux acheteurs. En toute logique, les efforts doivent porter en priorité sur les foyers qui ont le plus délaissés le vin, à savoir : les plus jeunes (les moins de cinquante ans mais aussi la tranche des 50 – 65 ans), les familles et les foyers modestes.

En France, les vins sont de plus en plus dépendants des plus de 65 ans : ils achètent près d'une bouteille sur deux, contre une sur trois il y a dix ans. Le rajeunissement de la cible apparaît donc comme prioritaire pour freiner la déconsommation. Les millénials (25 – 35 ans) sont 16 millions en France actuellement, 2,3 milliards dans le Monde. Ils constitueront les trois quarts des actifs français en 2030 et sont représentatifs des tendances post-covid : ils aiment sortir mais apprécient aussi la livraison à domicile. Ils manifestent l'intention de se cuisiner leurs propres repas plus souvent. Seule ombre au tableau : leur pouvoir d'achat. Le prix des vins peut donc apparaître comme un frein pour eux. Les vins blancs peuvent toutefois constituer une bonne entrée.

## ■ S'inscrire dans la transition alimentaire

Freiner la déconsommation peut aussi passer par l'inscription dans la transition alimentaire : le bio, le local et le sans alcool ont le vent en poupe.

Près d'un tiers des français a acheté une boisson sans alcool en 2020, pour un budget de 20 € sur l'année. Si le « sans alcool » semble actuellement plus profiter à la bière (près de 22 % des consommateurs ont réalisé un achat dans l'année), ce territoire reste peu exploité par le vin.

Quant au bio, s'il est en concurrence avec d'autres offres vertueuses sur les produits alimentaires (sans conservateur, équitable, ...), il demeure très dynamique sur le vin. En dix ans, le volume de vin tranquille bio acheté pour une consommation à domicile a été multiplié par quatre. Le nombre de foyers acheteurs s'est accru de 3,5 millions, avec une hausse également parmi les foyers modestes et les plus jeunes. Signe que le vin bio se démocratise et qu'il permet de rajeunir le marché.

*Source : article du Comité National des Interprofessions des Vins à Appellation d'Origine et à Indication Géographique*

# Recette : Poularde à l'Angevine



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h30 (selon grosseur)

Ingrédients :

- 1 belle poularde Label Rouge ou Bio,
- 3 – 4 échalotes grises d'Anjou IGP,
- 2 verres de vin blanc sec (Anjou ou Saumur AOP),
- 20 cl de crème fraîche ou de beurre
- 1 œuf,
- 1 citron,
- 300 g de champignons frais Label Rouge
- Sel – poivre

Coupez la poularde en morceaux, la faire dorer dans une cocotte avec du beurre. Quand les morceaux de poularde sont bien dorés, ajouter les échalotes finement coupées, le vin blanc, sel et poivre. Laissez cuire doucement pendant 1h – 1h30 selon la grosseur de la volaille.

Pour terminer la préparation, liez la sauce avec la crème fraîche, un jaune d'œuf et le jus d'un demi citron.

En accompagnement, vous pouvez prévoir des pommes vapeur ou du riz qui se marieront très bien avec la sauce.

Servir ce plat avec un grand vin blanc sec AOP d'Anjou ou de Saumur. Choisir un vin d'une belle année, un peu rond pour une belle harmonie.

Bon appétit



## TISSEROND

TRAVAUX PUBLICS  
ASSAINISSEMENT



TRAVAUX AGRI-VITI  
ENVIRONNEMENT

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

LABELYS  
GROUP

# GIGAULT

1883

IMPRIMEUR D'ÉTIQUETTES ADHÉSIVES EN ANJOU



# Calendrier prévisionnel 2022-2023



Après deux années 2020 et 2021 marquées par la pandémie du covid 19, la Confrérie des Chevaliers du Sacavin reprend ses activités. Au cours des prochains mois, nous serons particulièrement heureux de vous retrouver lors des prochaines manifestations que nous organisons ou auxquelles nous serons associés :

**20 mai** : Voyage de la Commanderie de Grande Bretagne en Val de Loire

**21 – 22 mai** : Fête des Vins de Chalonnes sur Loire

**Juin** : Inauguration du Château du Fresne

**Mi-août** : Courses de Rochefort sur Loire – Grand Prix du Sacavin

**17 - 18 septembre** : Journées du Patrimoine

**15 octobre** : Chapitre des Vendanges – Greniers St Jean à Angers

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

**1er – 3 Novembre** : Mondial du Chenin en Afrique du Sud

**Novembre** : Chapitre de la Commanderie de Grande Bretagne

**22 Janvier 2023** : Saint Vincent de la Confrérie.

MAISON FONDÉE  
1859

**LOUIS DE GRENELLE**  
À SAUMUR - FRANCE

*L'élégance à la française*



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

—  
HÉMISPHERE 25, RUE DE LA TONNELLE  
49400 SAUMUR

REJOIGNEZ-NOUS  
f i

**BOUTIQUE**  
**VISITE GUIDÉE**  
**DÉGUSTATION**  
**ESCAPE GAME**

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