

*Stand
4 F68-70*

#LoireAtVinoVision
SUIVEZ LES VINS
DU VAL DE LOIRE SUR
FOLLOW OUR VINOVISION
LIVE COVER ON



LOIRE VALLEY

du 12 au 14 Février 2018

WINES



Salon professionnel international des vins septentrionaux, VINOVISION PARIS tiendra sa 2^e édition du lundi 12 au mercredi 14 février 2018, dans le hall 4 de Paris expo Porte de Versailles. Il propose une nouvelle vision du vin, s'inspirant des attentes des acheteurs français et internationaux et apportant des réponses face à l'évolution des modes de consommation et des jeunes consommateurs.

Le salon VINOVISION PARIS a été lancé en 2016 à l'initiative des interprofessions viticoles du Val de Loire, de Bourgogne, d'Alsace et du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, en association avec le Groupe Comexposium. Il a été rejoint par l'interprofession du Beaujolais en septembre 2017.

Le Val de Loire sera, cette année encore, très présent avec 120 entreprises exposantes.

Allez à leur rencontre pour découvrir le nouveau millésime !

VINOVISION PARIS is the 1st international cool climate wine exhibition, dedicated to professionals. It represents all the French cool climate wine trade associations. VINOVISION PARIS answers the need for a convivial wine trade exhibition: showcase your wines and your brands in central yet congenial marketplace, and grow your business and raise your profile with industry buyers. Ideally located in Paris, the exhibition proposes a fresh take on cool climate wines.

The Loire Valley will be, this year again, very present with more than 120 participants.

Let's discover their new vintage!

Le Val de Loire @ Vinovision c'est / Loire Valley Wines @ Vinovision in figures

- 120 producteurs et négociants / 120 producers and merchants
- 765 m² de surface d'exposition / 765 sqm exhibition area
- Une trentaine d'appellations présentées / 30 appellations represented
- Un stand informations vins du Val de Loire (F68-70) /
a stand to know more about Loire valley wines (F68-70)
- Un corner Val de Loire dans la Tasting Avenue /
A Loire Valley Wine Corner on the Tasting Avenue
- 1 master class par jour sur les Vins du Val de Loire /
1 master class a day for Loire Valley Wines.

> LUNDI 12 FÉVRIER

12h45-14h00: Expression des terroirs en Val de Loire :
le Sauvignon blanc

12:45-14:00: Expression of terroirs in Loire Valley :
Sauvignon Blanc

> MARDI 13 FÉVRIER

10h15-11h30 : L'expression de la maturité des cépages rouges, dans un vignoble septentrional
10:15-11:30: maturity expression of red grape varieties in Loire Valley

> MERCREDI 14 FÉVRIER

10h15 - 11h30 : Les rosés en Centre-Loire
10:15 - 11:30 : Rosé wines in Centre-Loire Valley

#LoireAtVinovision

**SUIVEZ LES VINS
DU VAL DE LOIRE SUR**

**FOLLOW OUR VINOVISION
LIVE COVER ON**





SOMMAIRE / TABLE OF CONTENTS

Millésime 2017 / Vintage 2017

- Val de Loire / Loire valley P 4 - 5
- Centre Loire / Centre Loire P 6 - 7

Carte des vins du Val de Loire / Loire Valley Wines P 8 - 9

Location / Plan P 10 - 11

Chiffres Clés / key figures P 12

Présentations des entreprises / Exhibitors overview P 13 - 31

Contacts utiles / Useful contacts P 32



MILLÉSIME EN VAL DE LOIRE

QUAND PRÉCOCITÉ RIME AVEC QUALITÉ

Avec un très bon état sanitaire tout au long de la campagne et une avance de deux semaines en moyenne, les vignes du Val de Loire ont été vendangées dans de bonnes conditions et avec de belles maturités. Le gel de fin avril a cependant pénalisé les rendements sur certains secteurs. Le déficit hydrique depuis l'automne dernier a aussi participé à limiter la récolte. Au global, environ 2,3 millions d'hectolitres rentrés dans les chais, pour les AOP et IGP du Val-de-Loire, en hausse de 6 % comparé à 2016 mais inférieur à une année moyenne. L'hétérogénéité des volumes est heureusement compensée par une très belle qualité sur l'ensemble des couleurs ligériennes, offrant un millésime 2017 très prometteur.

CHENINS SECS ET LIQOREUX :

très beau potentiel aromatique

Un très beau potentiel aromatique caractérise les chenins secs et

liqueureux pour ces vendanges 2017. Sur certaines zones, comme l'appellation savennières, les chenins ont particulièrement souffert du gel. Sur d'autres secteurs, comme à Vouvray ou en Anjou-Saumur, les récoltes sont bonnes. Pour les vendanges tardives, le climat a permis aux vendangeurs de prendre le temps de faire les tris. Et si les volumes restent limités, la qualité rentrée dans les chais est très belle.

CABERNETS FRANCS :

une très grande diversité

La majorité de la récolte des cabernets francs s'est déroulée entre le 20 septembre et le 5 octobre. Pour ce cépage, le millésime offre des situations d'une très grande diversité selon l'impact du gel de cette année et de l'année dernière. Saint-nicolas-de-bourgueil atteint 100 % d'une récolte normale et chinon 80 %. Pour l'appellation saumur-champigny, fortement touchée par le gel, les volumes semblent se situer autour de 70 % d'une année moyenne, avec un très beau millésime, rond et charpenté. Au global, des cabernets francs souples, aériens, peu acides et d'autres plus denses, plus riches avec un joli grain de tanins et de très beaux équilibres sucre-acidité, à rapprocher des 2011.

SAUVIGNON :

satisfaction générale sur les arômes

Dans le Loir-et-Cher, les à-coups de températures importants et le manque d'eau ont entraîné des rendements allant de 3 hl/ha sur des vignes gelées à 35-40 hl/ha sur celles non gelées, inférieurs à ceux espérés. Le département note au global une baisse de 30 % pour l'ensemble de ses cépages, avec de fortes hétérogénéités là encore. En revanche, d'un point de vue qualitatif, la satisfaction est générale pour les sauvignons ligériens. Les arômes sont fruités, caractéristiques des profils classiques de sauvignon, et malgré les maturités avancées cette année, une bonne acidité apporte un équilibre intéressant en bouche.

GAMAYS : des vins riches, soyeux et colorés

Les gamays ont été vendangés avec une très bonne maturité tant technologique que polyphénolique et un bon état sanitaire. Chacun s'accorde à voir en ce millésime des vins de gamay riches, soyeux, colorés aux arômes de fruits noirs plus qu'amyliques et pas toujours représentatifs des gamays du Val de Loire mais de très grande qualité avec des volumes supérieurs à ceux attendus.

ROSÉS :

une richesse aromatique exceptionnelle

Le bon état sanitaire et la maturité des raisins ont permis des vinifications optimales qui ont conduit à des rosés très flatteurs. Après la fermentation alcoolique, les vins de gamay, pinot noir et de cabernet franc sont très fruités, riches et denses. Si la très belle qualité des rosés 2017 est indéniable, les rendements sont souvent en-dessous des espérances, du fait des conditions climatiques évoquées précédemment, notamment pour les cabernets francs.

FINES BULLES DE LOIRE :

riche palette aromatique

Le ban des vendanges pour les créchants-de-Loire a été donné pour le 28 août. Les chenins récoltés pour les vins de base présentent de belles acidités et les chardonnays une riche palette aromatique. Si les volumes restent encore difficiles à estimer, les bonnes conditions de vendanges avec des raisins soignés laissent présager un millésime très intéressant.



Source : Interloire

2017 IN THE LOIRE VALLEY

EARLY HARVESTS AND ENVIABLE QUALITY

The Loire Valley vines have enjoyed excellent health throughout the season, reaching their milestones a good two weeks earlier than usual; and now we can report that harvesting has taken place under ideal conditions, and grapes are showing good levels of ripeness. April frosts impacted yields in some areas and last autumn's dry weather also limited harvests, but overall some 2.3 million hl of Loire Valley PDO and PGI grapes have made it to the wineries. This is a rise of 6% compared to 2016, but still less than we would expect in an average year. Volumes are variable, offset, luckily, by excellent quality across all three colours. The 2017 vintage is looking extremely promising.

MELON DE BOURGOGNE

High quality despite patchy volumes

In the Muscadet appellations, the Ban des Vendanges – the Harvest Proclamation – was declared on August 28th. Late April frosts have caused wide disparities in yield; some growers have achieved their targets, while others have lost up to 80% of their fruit, notably at the heart of Sèvre-et-Maine. The harvest is estimated at between 280,000 and 300,000 hl across the Muscadet appellations as a whole, compared with 244,000 hl last year – giving a shortfall of 35-40% compared to a normal year. The quality of this early vintage, however, is impeccable, thanks largely to the August sunshine. We can expect some very pleasing wines with good concentration, vivacity, freshness and excellent persistence.

DRY AND SWEET CHENIN

Excellent flavour potential

2007's Chenins, both sweet and dry, show very good flavour potential. In some areas, particularly Savennières, frosts have taken its toll, but in other areas – Vouvray and Anjou-Saumur, for example, harvests are good. The harvest weather has definitely been on-side, giving growers plenty of time to sort their grapes, and although volumes are limited, the quality of the fruit entering the winery is very high indeed.



CABERNETS FRANCS

Significant fluctuations

The majority of Cabernet Francs were picked between September 20th and October 5th. Outcomes have varied depending on the effects of the frost, both this year and last. Harvest levels have hit 100% of the norm in Saint-Nicolas-de-Bourgueil, but were down to 80% in Chinon. In Saumur-Champigny, where frost impact was at its most severe, volumes look to be around 70% of the average, but show roundness and a full body – a beautiful vintage. Overall, Cabernet Francs are light and supple with low acidity; others are richer and more dense, with a very pleasant vein of tannin and a good balance of sugar to acidity – similar to 2011.

SAUVIGNON

Pleasing flavours

In Loir-et-Cher fluctuating temperatures and a lack of water resulted in yields varying from 3 hl/ha in the frost-damaged areas to 35-40 hl/ha in unaffected areas – still lower than the expected results. There has been an overall drop in yield of 30% across all areas and varieties, again with significant variations. When it comes to quality, however, there are no complaints about the Loire Sauvignons. They are fruit-driven, show all the traditional Sauvignon characteristics, and despite their advanced state of ripeness at harvest this year, they feature good acidity and a pleasing balance on the palate.

GAMAYS

Rich, smooth and densely coloured

Gamays were harvested at an excellent stage of ripeness, both

technological and phenolic. Health was good. There is general agreement that this year's Gamay wines will be rich, smooth and intensely coloured, with flavours of black fruit rather than the traditional pear drops. They may not be typical Loire Valley Gamays, but quality is very good indeed and volumes are higher than expected.

ROSÉS

Outstanding flavour

Excellent grape health and good ripeness meant that vinification proceeded without a hitch and resulted in some very attractive rosés. After alcoholic fermentation, Gamay, Pinot Noir and Cabernet Franc wines are rich, dense and fruity. However, although we cannot deny the quality of 2017's rosés, yields have not always been as high as we had hoped due to the weather conditions mentioned above. Cabernet Francs have been the worst hit.

FINES BULLES DE LOIRE

Rich flavours for Loire sparkling wines

The Ban de Vendanges for the Loire's sparkling wines was declared on August 28th. The Chenins picked for base wines showed good acidity, while the Chardonnays boast an excellent range of flavours. Volumes remain difficult to assess, but good harvest conditions and healthy grapes lead us to anticipate a very interesting vintage.

Source : Interloire

2017 EN CENTRE-LOIRE

UN MILLÉSIME DE CONTRASTES

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces.

Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs.

LA CAMPAGNE VITICOLE

L'hiver 2017 se caractérise par un temps froid et sec. Le déficit de pluviométrie est important (-60% par rapport à la normale). Les températures sont plus contrastées. Inférieures aux normales saisonnières sur le mois de janvier, elles repartent à la hausse dès le mois de février comme une introduction à un printemps remarquablement chaud. Fin mars et la première décennie d'avril, les températures sont dignes de mi-mai. La végétation s'emballer et les vignes laissent pointer leurs bourgeons les tout premiers jours d'avril avec 8 à 10 jours d'avance sur la moyenne décennale.

La seconde partie d'avril sera malheureusement marquée par un épisode de froid. Les vignerons passeront plus d'une dizaine de nuits à lutter contre le gel. Les températures sont enregistrées jusqu'à -5°C. Le combat est inégal.

Les Vignobles du Centre-Loire, comme tous les autres vignobles français, paient encore un lourd tribut. Les dégâts sont irréguliers mais tous les vignobles sont touchés. Châteaumeillant est entièrement dévasté, Pouilly-Fumé est à nouveau touché dans des proportions importantes.

Avril restera dans les mémoires comme un mois historique en termes

de gelées mais également par une pluviométrie très déficitaire (-70% par rapport à la normale). Une nouvelle fois les femmes et les hommes de la vigne se relèvent et poursuivent le travail.

Alors qu'en 2016 on avait battu des records de pluviométrie, mai 2017 est sec commençant avec une première décennie grise et froide et se terminant sur une dernière décennie à l'opposé avec des records de températures enregistrés les 27 et 28 mai.

Ces conditions sont favorables à la pousse de la vigne. Celle-ci va donc se développer rapidement. La météo impose un rythme soutenu : les viticulteurs doivent être présents. Les travaux viticoles se suivent sans temps morts. Les vignes gelées rattrapent leur retard.

Le mildiou fait son apparition assez timidement fin mai. L'oïdium est très discret. La météo peu favorable en hiver et au printemps puis la pousse rapide de la vigne éloignent les dangers. Là encore un vrai contraste avec la saison dernière qui montre que la météo n'est pas toujours ingrate.

La floraison se déroule les premiers jours de juin dans des conditions climatiques favorables : climat assez chaud et pas trop arrosé. Les stades phénologiques s'enchaînent rapidement : la maturité s'annonce homogène.

Un épisode caniculaire s'installe alors du 10 au 25 juin. Les températures dépassent régulièrement les 30°C pendant les 15 jours. Cela s'accompagne d'un déficit hydrique important (-40% par rapport à la normale). Cette situation sans être critique devient préoccupante. La pousse de la vigne se ralentit.

La chaleur persiste tout au long du mois juillet avec deux pics de chaleur du 4 au 7 et du 17 au 19 juillet. Les précipitations sont très variables selon les secteurs, les cumuls ayant été principalement apportés sous forme d'averses orageuses accompagnées parfois de chutes de grêle. Cela aura également des conséquences sur le potentiel de production.

Ces épisodes pluvieux ont permis un apport d'eau attendu par beaucoup mais sur les secteurs épargnés par ces orages, les symptômes de stress hydrique sont observés.

Dans ces conditions contrastées, la véraison débute les premiers jours du mois d'août. Toutefois, l'arrêt de croissance n'étant pas absolument complet, la véraison démarre lentement.

LA MATURATION

La maturation se déroule dans des conditions climatiques particulières. Août est marqué par une alternance de petites pluies et de conditions ensoleillées avec une fin de mois caniculaire.

Ces conditions assurent le grossissement des baies et leur

chargement en sucres. Les quelques jours de fortes chaleurs dégradent les acides et garantissent l'absence de saveurs végétales. Les nuits restant fraîches le fruité est, lui, préservé.

Dans certains secteurs déjà peu arrosés au cours de la saison, le besoin en eau se fait sentir. A l'inverse dans les secteurs ayant eu une bonne alimentation hydrique, certaines baies sont éjectées, se fendillent ou sont grignotées par les guêpes faisant craindre un développement de la pourriture. Chaque jour le niveau de vigilance monte d'un cran tout comme le niveau d'inquiétude des viticulteurs et des techniciens.

L'automne arrive alors brusquement en septembre avec des températures plus fraîches. Ce retour à des conditions plus normales permet de stabiliser les états sanitaires et d'attendre la maturité optimale.

LES VENDANGES

Après une maturation sous surveillance, l'ambiance de début de vendange est tendue. La cueillette débute les derniers jours d'août pour les pinots gris à Reuilly. Le sauvignon est récolté à partir du 12 septembre pour les autres appellations. Les cépages rouges sont majoritairement cueillis entre le 19 et le 22 septembre.

Le sauvignon blanc répond une nouvelle fois présent : les raisins proposent une belle qualité gustative et sanitaire. Sur les vendanges rouges, la situation est plus contrastée avec des tris nécessaires afin de maintenir la qualité des vins.

Les derniers coups de sécateurs sont donnés en octobre. C'est l'une des rares fois où les vendanges en Centre-Loire se seront étalées sur 3 mois.

LES PREMIÈRES IMPRESSIONS DU MILLÉSIME

Les vins blancs sont très élégants. Les notes d'agrumes, de fruits à chair blanche sont bien représentées. La minéralité et quelques touches de réglisse complètent avantageusement l'ensemble. Les bouches révèlent du gras, puis une rondeur soutenue par une belle fraîcheur.

Les rosés proposent une robe généralement assez pâle. Les notes de pamplemousse, d'orange sanguine dominant en parfaite harmonie avec une juste vivacité en bouche.

Les vins rouges apparaissent avec une robe d'une bonne intensité. Les notes de petits fruits rouges composent le profil aromatique. Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime ont permis d'obtenir de bons tanins, mesurés et souples.

Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.



2017 IN CENTRE-LOIRE

A YEAR OF CONTRASTS

2017 is the latest in a succession of early harvests.

As winter drew to a close with temperatures worthy of late spring, nature snowballed ahead. The vines continued to reach each milestone early, right up until harvest - despite very variable conditions which changed month by month and area by area.

THE 2017 GROWTH CYCLE

Winter 2017 was cold and dry, with rainfall some 60% lower than the norm. Temperatures varied, starting out lower than the seasonal norm in January, then rising in February ready to usher in an unseasonably warm spring. By the end of March, and for the first few days of April, temperatures were worthy of mid-May. Vine growth surged ahead, and the first buds began to appear at the beginning of April, 8 - 10 days earlier than the 10-year average. Unfortunately, the second half of April was blighted by freezing weather, and growers spent around 10 nights battling the frosts. Temperatures plummeted to lows of -5°C; it was an unequal struggle.

Centre-Loire's vineyards, like vineyards throughout France, are now paying a heavy price. Damage levels vary, but every vineyard has been hit to some extent. Châteaumeillant was decimated, and Pouilly-Fumé was again seriously affected.

April will be memorable not only for its heavy frosts, but also for low rainfall, some 70% below the seasonal norm; but once again, our growers picked themselves up, dusted themselves off and got back to work.

Growers spent 2016 battling with record levels of rainfall; May 2017, by contrast, was dry: cold and grey for the first couple of weeks, then the exact opposite towards the end of the month, with temperatures reaching record highs on May 27th and 28th.

Conditions such as these encourage growth, and the vines began to develop rapidly. Nature set a blistering pace, and growers had no choice but to keep up. There was no time to relax as the frozen vines made up for lost time.

Mildew made only a tentative appearance at the end of May, and oidium was also relatively understated; favourable conditions in

winter and spring followed by rapid vine growth had played a major part in mitigating the dangers. This again was in complete contrast to last year, and proof that weather is not always the enemy.

Flowering started at the beginning of June under favourable conditions - warm temperatures with limited rainfall. The vines raced through their phenological milestones, and it looked as if ripening would be fairly uniform.

Then came the heatwave. For the entire two weeks between July 10th and 25th, temperatures regularly soared to 30 °C and above, while water was in short supply - down by 40% compared to the norm. Although not critical, the situation gave cause for concern. Vine growth slowed.

The hot weather persisted throughout July, with two peaks in temperature from July 4th - 7th and July 17th - 19th. Rainfall varied across the different areas, and cumulative totals were, in many cases, the results of heavy storms, some even including hail. This also had an impact on production potential.

The rainfall brought much-needed water to some areas, but other sectors - those which had escaped the storms - were beginning to show signs of hydric stress.

Veraison began in the first days of August, under these very divergent conditions. Vine growth had not stopped completely, however, and veraison got off to a slow start.

RIPENING

Ripening progressed in very distinctive weather conditions: light August showers alternating with sunshine and giving way to more heatwave temperatures towards the end of the month.

This weather encouraged the berries to swell, and helped develop sugar levels. The few extremely hot days reduced acidity and ensured the absence of unwanted 'green' flavours. Meanwhile, nights remained cool, helping to preserve fruity flavours.

Low rainfall affected certain areas throughout the season, and in these zones lack of water began to have a major impact. In areas with plentiful rainfall on the other hand, berries began to bloat and burst, or were damaged by wasps, raising concerns that the fruit may rot. Vigilance on the part of the growers went up a notch with every passing day - as did their unease.

September arrived - and so, suddenly, did autumn. Temperatures fell, bringing a return to normal conditions. Grape health stabilised, and growers were given the chance to wait for their fruit to reach optimum ripeness.



HARVESTING

The grapes continued to ripen under close scrutiny, and there was tension in the air as harvesting started. Picking began with Pinot Gris in Reuilly in the final days of August. In other appellations, Sauvignon harvests started on September 12th, while red varieties were mainly picked between September 19th and 22nd. Once again, Sauvignon Blancs didn't disappoint - grapes were healthy and quality was excellent. For red varieties the situation was a little more variable, and grapes needed rigorous sorting to maintain wine quality.

Harvesters finally laid down their secateurs in October - this is one of the rare vintages where Centre-Loire harvests have been spread over 3 months.

FIRST IMPRESSIONS

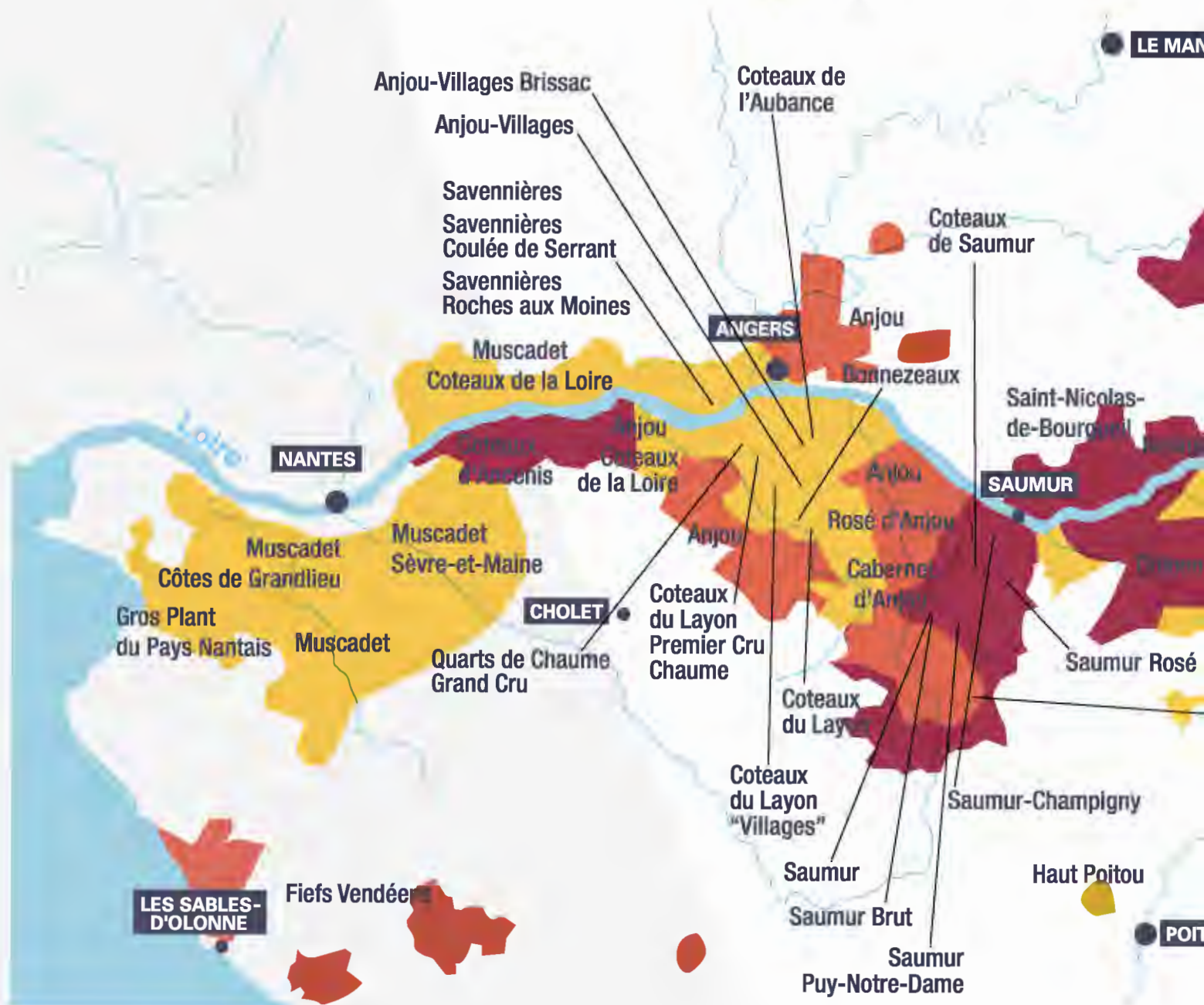
This year's whites are very elegant, with notes of citrus and white-fleshed fruit; minerality and a touch of liquorice add to their charm. They are full and rounded, underpinned by an appealing edge of freshness.

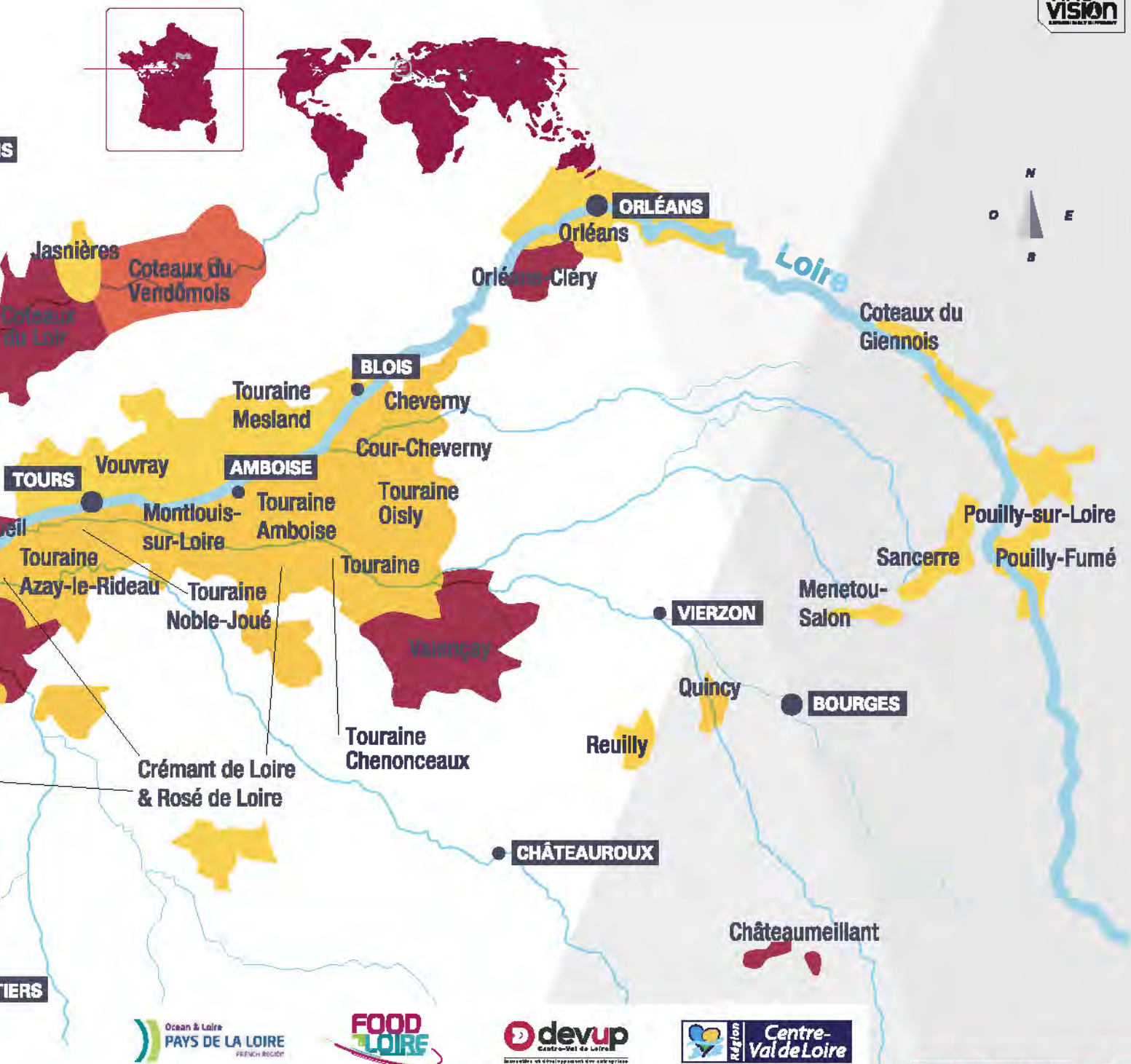
Rosés are generally fairly pale in colour, their dominant flavours of grapefruit and blood oranges beautifully balanced by a delightful edge of vivacity on the palate.

Reds are intense in colour, and show flavours of red berry fruits. Extraction and vinification has been tailored to suit the needs of this year's vintage; the results are well-honed, smooth, supple tannins.

In short - Centre-Loire's 2017 wines are made for enjoyment.

LOIRE VALLEY WINES





entrées / sorties
entrances / exits

A	porte A gate A	L	porte L gate L
B	porte B gate B	V	porte V gate V

services sur le site
services



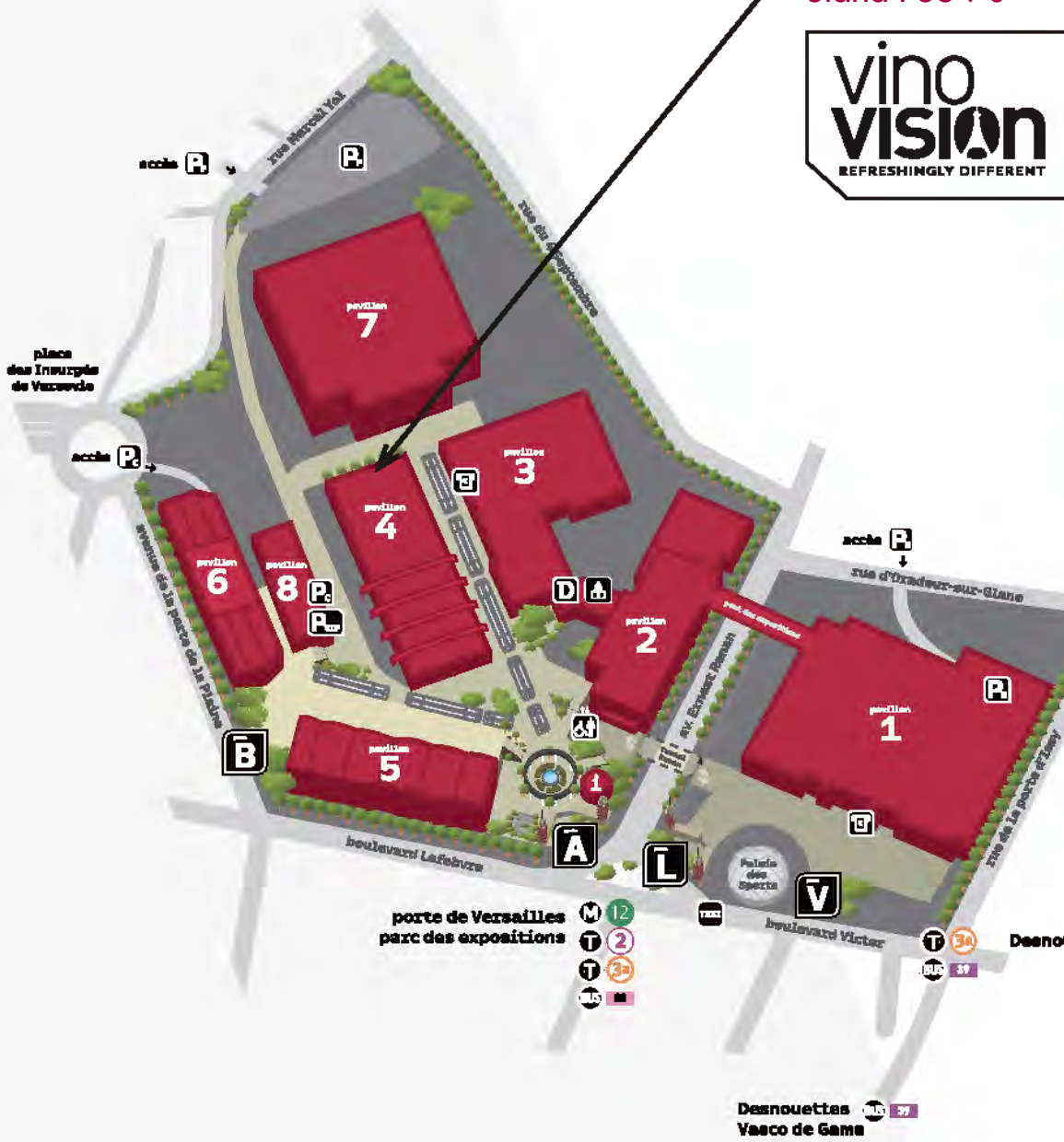
transports
transports



i hub des services



PARIS
Porte de Versailles
Stand F68-70



ILOT E

Domaine Ollivier B088	Domaine Lhumeau B090	Landrat Guyollet B092	Musset Roulier B094	Domaines Vinet B096	P. Prieur & Fils B098
Petite Roche C089	Huteau Boulangier C091	Jacques Rouzé C093	Jean-Pierre Baillly C095	Adèle Rouzé C097	Domaine Sibault C099



ILOT D

Chavet C088	Gadais Père & Fils C090	Paris Simoneau C092	Domaine Fontaines C094	Domaine Raimbault C096	Domaine Rouletière C098
Domaine de Noiré D089	Gautier J.M. D091	Domaine de la Noë D093	Domaine Forges D095	Tinel Blondelet D097	Domaine Pierrettes D099



ILOT C

Jeremie Huchet D088	Domaine Cady D090	Vignobles Mourat D092	André Vatan D094	Domaine des Tilleuls D096	Domaine de Bel-Air D098
COLLECTIF SAUMUR 30 m²					Domaine de la Renne E099
Domaine Chaintres E089	Domaine Ratron E091	Domaine Guilloterie E093	Domaine Rocheville E095	Bourg Neuf E097	

ILOT B

Château de Targé E088	Domaine Garennes E090	Domaine Filliatreau E092	Domaine Sanzay E094	Domaine Coutures E096	Domaine Sauger E098
COLLECTIF SAUMUR 30 m²					
Domaine Chapitre F089	Domaine Barbotaine F091	Petard Bazille F093	Domaine de Loye F095	JF Roy F097	Henri d'Assay F099

ILOT A

Domaine Belleville F090	Réthoré Davy F092	Belle Etoile F094	Domaine Chaillet F096	Domaine Chavoche F098	Domaine Duthell F100	Jean Aubron F102
-------------------------------	-------------------------	-------------------------	-----------------------------	-----------------------------	----------------------------	------------------------

ILOT I

Domaine Clément C072	Domaine Basse-Ville C074	Domaine Terrebrune C076	Domaine Sauvète C078	Patrick Girard C080	Villebois C082	
Louis de Grenelles D073	Domaine Herault D075	Crochet Janine D077	Girard Michel D079	Girault Michel D081	Girault Père & Fils D083	Michel Thomas D085

ILOT H

Château Carré D082	Lionel Gosseaux D074	Domaine P. Thomas D076	Domaine Trottereau D078	Michel Blouin D080	Domaine Beaurepaire D082	Poupat D084	Domaine Commanderie D086
Gérard Millet E069	château de la Grande E073	Jacky Marteau E075	Vieux Pressoir E077	Sylvain Baillly E079	Vignoble Source E081	Domaine Rochettes E083	Moulin Toucheais E085

ILOT G

Collégiale des domaines E072	Domaine Champeau E074	Roland Tissier E076	Domaine A. Robert E078	Serge Dagueneau E080	Domaine Follette E082	Domaine Olivier E084
Selection du Berry F073	Château Bellevue F075	Alain Gueneau F077	Domaine Minchin F079	Domaines Tatin F081	Vignobles Féray F083	

ILOT F

Vignoble Malidain F064	Cave de Sancerre F066	ACCUEIL VAL DE LOIRE DEVUP F068	FOOD'LOIRE F070	Digby F072	Domaine Haut Bour F074	Roger Neveu & Fils F076	Domaine Rochette F078	Domaine Petit Metris F080	Domaine Millet Malet F082	Domaine François F084
------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	--------------------	---------------	------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------------	------------------------------------	-----------------------------

ILOT J

Jean-Max Roger E054	Château Soucherie E056	Eric Chevalier E058	Domaine Pagerie E060	Domaine Montgillet E062	Domaine Thomas E064	Domaine Portier E066
Domaine de Flines F055	Taluau Folzenloger F057	Clos de l'Epinau F059	Bois Mozé F061	Domaine David F063	Marionnet F065	Famille Lieubeau F067

• **1^{er} producteur** français de vins blancs d'appellation

• **1^{ère} région** AOC de vins en fines bulles (hors champagne)

• **1^{er} vignoble** œnotouristique pour la qualité de son accueil

• **2^{ème} producteur** français de vins rosés d'appellation

• **3^{ème} plus grande région** de vins d'appellations de France

• **2 900 000 hl** annuel avec **69 AOP** et **5 IGP**

• **420 millions** de bouteilles vendues chaque année

• **56 422 hectares** sur 14 départements dont 52 000 hectares correspondent à des appellations

• **4019** exploitations viticoles

• **4 Cépages Majeurs** : Cabernet Franc, Melon de Bourgogne, Chenin et Sauvignon

• **130 Pays** clients qui importent des vins de Loire dont les 2/3 du volume total sont élaborés par 4 d'entre eux (Le Royaume Uni, les USA, la Belgique et l'Allemagne)

• France's number **1 producer** of appellation white wines

• France's number **1 region** for sparkling wine appellations (apart from Champagne)

• France's number **1 wine tourism region** for the quality of its welcome

• France's number **2 largest producer** of AOP rosé wines

• France's **3rd largest** AOC AOP winegrowing area

• **Annual production of 2.900 000 hl with 69** (AOP) protected appellations of origin and 5 IGP (vins de pays)

• **420** million bottles sold every year

• **56 422** hectares

• **4019** wine growing concerns

• **4** major grape varieties : Cabernet Franc, Melon de Bourgogne, Chenin, and Sauvignon

• **130 customer countries** which import Loire wines, with four countries (the UK, the US, Belgium and Germany) accounting for two thirds of the total volume.

LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

LOIRE VALLEY WINES

VINS BLANCS
WHITE WINES

47%

VINS ROSÉS
ROSÉ WINES

24%

VINS ROUGES
RED WINES

20%

BULLES
FINE SPARKLING WINES

9%

PRODUCTION PAR TYPE DE VIN / PRODUCTION BY WINE COLOUR

Répartition des ventes à l'export

Division of export sales TOP 3

20 % United Kingdom

18 % USA

15 % Belgium



CAVE DES VINS DE SANCERRE



F F066

 Sancerre, Menetou-Salon, Vins de Loire
CONTACT : Christophe MANGEART  +33 (0)2 48 54 19 24 / +33 (0)6 08 54 18 56

@c.mangeart@vins-sancerre.com

 www.vins-sancerre.com

CHÂTEAU BELLEVUE - HERVÉ ET ANNE TIJOU



G F075

 Anjou Blanc, Savennieres, Rosé, Cabernet Anjou Rouge, Anjou Villages, Coteaux Du Layon, Coteaux Du Layon 1^{er} Cru Chaume, Crémant de Loire
CONTACT : Anne TIJOU  +33 (0)2 41 78 33 11 / +33 (0)6 22 00 43 14

@chateaubellevuetijou@orange.fr

 www.chateaubellevue.fr

CHÂTEAU DE CHAINTRES



C E089

 Saumur Champigny, Saumur, Crémant de loire, Coteaux de saumur
CONTACT : Marjorie BERTHELOT  +33 (0)2 41 52 90 54 / +33 (0)6 82 44 35 46

@info@chaintres.fr

 www.chaintres.fr

CHÂTEAU DE LA GRANGE



H E073

 Muscadet Côtes de GrandLieu sur lie AOP, Gros Plant du Pays Nantais sur lie AOP, IGP Val de Loire
CONTACT : Marie-Pierre GIRARD  +33 (0)2 40 26 68 66

@mpgirard@muscadet-chateaudelagrangecom

 www.muscadet-chateaudelagrangecom

CHÂTEAU DE TARGE



B E088

 Saumur Champigny, Saumur, Saumur Mousseux Blanc, Saumur Mousseux rosé, Saumur rosé
CONTACT : Paul PISANI-FERRY  +33 (0)2 41 38 11 50 / +33 (0)6 76 31 24 20

@paul@chateaudetarge.fr

 www.chateaudetarge.fr

CHÂTEAU SOUCHERIE



J E056

 Anjou, Savennieres, Coteaux du Layon, Crémant De Loire
CONTACT : Maxime SEJOURNE  +33 (0)2 41 78 31 18 / +33 (0)6 46 77 35 55

@sejourne@domaine-de-la-soucherie.fr

 www.soucherie.fr

CHAVET



D C088

 Menetou-Salon, Sancerre
CONTACT : Philippe CHAVET  +33 (0)2 48 64 80 87 / +33 (0)6 08 42 92 25

@contact@chavet-vins.com

 www.chavet-vins.com

CHÉREAU-CARRÉ



H D072

 Muscadet, IGP Val de Loire
CONTACT : Louise CHÉREAU  +33 (0)2 40 54 81 15 / +33 (0)6 73 12 45 47

@www.chereau-carre.fr

 louise@chereau-carre.fr

CLOS DE L'ÉPINAY



J F059


 Vouvray
CONTACT : Pauline DUMANGE  +33 (0)2 47 52 61 90 / +33 (0)6 46 00 33 47

@domaine.clos.epinay@cegetel.net


 www.vinvouvray.com

COLLEGIALE DES DOMAINES DE LOIRE *Vins du Val de Loire*



CONTACT : Isabelle CHARRIER

 +33 (0)2 41 52 29 09 / +33 (0)7 77 08 35 51 i.charrier@collegialedomaineloire.com www.collegialedomaineloire.com    **G E072****COMTE HENRY D'ASSAY** *Pouilly-Fumé Tracy et Saint-Andelain, Touraine*


CONTACT : Henry D'ASSAY

 +33 (0)3 86 26 16 21 henrydassay@henrydassay.fr www.henrydassay.com **B F099****DAGUENEAU SERGE ET FILLES** *Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé*


CONTACT : Jérôme DAGUENEAU

 +33 (0)3 86 39 11 18 sergedagueneaufilles@wanadoo.fr www.s-dagueneau-filles.fr **G E080****DANIELLE DE L'ANSÉE - DOMAINE PASCAL GIBAUT** *Touraine, Touraine-Chenonceaux, Chinon*


CONTACT : Danielle GIBAUT

 +33 (0)2 54 71 09 95 / +33 (0)6 75 23 72 09 danielle-de-lanee@wanadoo.fr www.danielledelanee.com  **E C099****DEV'UP - CENTRE VAL DE LOIRE***Agence régionale de développement économique de la région Centre - Val de Loire*

CONTACT : Antoine WAELS

 +33 (0)2 38 88 88 10 antoine.waels@devup-centrevalde Loire.fr www.devup-centrevalde Loire.fr**F F068****DIGBY, le vin au verre** *Conception, fabrication et commercialisation d'un distributeur de vin au verre*



CONTACT : Alain MICHAUD

 +33 (0)2 47 39 55 43 / +33 (0)6 42 44 76 15 contact@digby-sense.com www.digby-sense.com**F F072****DOMAINE ADELE POLLET-ROUZÉ** *Quincy*

CONTACT : Adèle ROUZÉ

 + 33 (0)2 48 51 35 61 / +33 (0)6 18 40 78 58 arouze@terre-net.fr www.quincy-adelerouze.fr **E C097****DOMAINE ALAIN GUENEAU** *Sancerre*

CONTACT : Elisa GUENEAU

 +33 (0)2 48 79 30 51 / +33 (0)6 08 61 60 02 agueneau@terre-net.fr www.sancerre-gueneau.com   **G F077****DOMAINE BAILLY JEAN-PIERRE** *Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé, Coteaux du Giennois*

CONTACT : Jean-Pierre BAILLY

 +33 (0)3 86 26 14 32 / +33 (0)6 80 38 29 49 domaine.jean-pierre.bailly@wanadoo.fr www.jean-pierre-bailly.com **E C095****DOMAINE BASSE-VILLE - Gilbert & Jean-Louis BOSSARD** *Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Muscadet Gros-Plant du Pays Nantais Sur Lie, Gros-Plant du Pays Nantais*

CONTACT : Jean-Louis BOSSARD

 +33 (0)2 40 06 74 33 / +33 (0)6 08 49 58 38 gilbert.bossard@wanadoo.fr www.domainebasse-ville-muscadet.fr **I C074**

DOMAINE BELLEVILLE



A F090

Menetou-Salon

CONTACT : Fanny BELLEVILLE

+33 (0)2 48 64 88 95 / +33 (0)6 66 91 50 76

alexandrebelleville@sfr.fr

alexandrebelleville.com

DOMAINE CADY



C D090

Coteaux du Layon, Anjou, Cabernet d'Anjou, Coteaux du Layon 1^{er} cru Chaume

CONTACT : Alexandre CADY

+33 (0)2 41 78 33 69 / +33 (0)6 22 35 05 66

domainecady@yahoo.fr

www.domainecady.fr

DOMAINE CHAMPEAU



G E074

Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé

CONTACT : Linda BAKKER

+33 (0)3 86 39 15 61 / +33 (0)6 76 54 04 57

domaine.champeau@wanadoo.fr

www.domainechampeau.com

DOMAINE CROCHET DOMINIQUE ET JANINE



I D077

Sancerre

CONTACT : Janine CROCHET

+33 (0)2 48 54 19 56 / +33 (0)6 70 46 95 01

earlcrochetdominiqueetjanine@wanadoo.fr

DOMAINE DAVID



J F063

Muscadet Sèvre et Maine, Vins IGP Val de Loire, Vins de France

CONTACT : Sébastien DUVALLET

+33 (0)2 40 36 42 88 / +33 (0)7 71 64 08 62

domainedavid@orange.fr

DOMAINE DE BEAUREPAIRE



H D082

Menetou-Salon

CONTACT : Jean-François GILBON

+33 (0)2 48 64 41 09 / +33 (0)6 67 62 75 15

cave-gilbon@wanadoo.fr

domaine-gilbon.fr

DOMAINE DE BEL-AIR



C D098

Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé

CONTACT : Katia MAUROY

+33 (0)3 86 39 02 73 / +33 (0)6 84 17 62 34

mauroygaulier@aol.com

www.belairpouilly.com

DOMAINE DE BOIS MOZE



J F061

Anjou, Anjou-Villages, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Crémant de Loire, Coteaux de l'Aubance

CONTACT : Mathilde GIRAUDET

+33 (0)2 41 57 91 28

mathilde.giraudet@bois-moze.fr

www.boismoze.com

DOMAINE DE FLINES & VINS MOTTRON



J F055

IGP Val de Loire, Anjou

CONTACT : Catherine MOTHERON

+33 (0)2 41 59 42 78 / +33 (0)6 18 97 84 17

domaine.de.flines@wanadoo.fr

www.domainedeflines.com

DOMAINE DE LA BELLE ETOILE



A F094

Anjou Brissac, Coteaux de L'Aubance, Crémant de Loire, Cabernet d'Anjou, Rose d'Anjou, Sauvignon

CONTACT : Vincent ESNOU

+33 (0)9 81 77 79 31 / +33 (0)6 62 32 99 40

contact@domaine-belle-etoile.fr

www.domaine-belle-etoile.fr

DOMAINE DE LA COMMANDERIE-BORGNAT**H D086**

Quincy, Reuilly

CONTACT : Jean-Charles BORGNAT +33 (0)2 48 51 30 16 / +33 (0)6 63 75 95 92

contact@commanderie-borgnat.fr www.commanderie-borgnat.com**DOMAINE DE LA FOLIETTE****G E082**

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Cru Communaux (La Haye-Fouassière et Goulaine) IGP Val de Loire (Sauvignon Blanc)

Méthode Traditionnelle Brut Vine de France blanc et rosé

CONTACT : Valentin DENIE +33 (0)2 40 36 92 28 / +33 (0)6 80 30 22 04

foliette@orange.fr www.domaine-foliette.com**DOMAINE DE LA GUILLOTIERIE****C E093**

Saumur Blanc, Saumur Champigny, Crémant De Loire

CONTACT : Patrice DUVEAU +33 (0)2 41 51 62 78 / +33 (0)6 87 28 27 25

contact@domainedelaguilloterie.com www.domainedelaguilloterie.com**DOMAINE DE LA NOE - VIGNOBLE DROUARD****D D093**

Muscadet, IGP Val de Loire, Mousseux

CONTACT : Pascal DROUARD +33 (0)2 40 06 50 57 / +33 (0)6 86 16 94 71

contact@vignobledrouard.com www.vignobledrouard.com**DOMAINE DE LA PAGERIE****J E060**

Reuilly

CONTACT : Baptiste POINTEREAU +33 (0)6 45 28 69 76

contact@domainedelapagerie.fr www.domainedelapagerie.fr**DOMAINE DE LA PETITE ROCHE****E C089**

Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Rosé de Loire, Anjou Blanc, Anjou Rouge, Crémant de Loire, Saumur Brut, Coteaux du Layon

CONTACT : Antoine POUPARD +33 (0)2 41 59 43 03 / +33 (0)6 67 65 69 49

contact@domainepetiteroche.com www.domainepetiteroche.com**DOMAINE DE LA RENNE****C E099**

Touraine, Crémant de Loire, Touraine-Chenonceaux

CONTACT : Patrice DUPAS +33 (0)2 54 71 72 79 / +33 (0)6 79 77 75 07

domaine.de.la.renne@wanadoo.fr www.domainedelarenne.fr**DOMAINE DE LA ROCHETTE****F F078**

Touraine, Touraine-Chenonceau

CONTACT : Vincent LECLAIR +33 (0)2 54 71 44 02 / +33 (0)6 10 03 47 41

info@vin-rochette-leclair.com www.vin-rochette-leclair.com**DOMAINE DE LOYE****B F095**

Menetou-Salon

CONTACT : Valentin MOINDROT +33 (0)2 48 64 35 17

scev.domaine.loye@terre-net.fr www.domainedeloye.fr

DOMAINE DE MONTGILET

 J E062

 Sauvignon, Anjou Blanc, Anjou Rouge, Anjou Village Brissac, Coteaux de L'Aubance, Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Grolleau, Crémant de Loire

CONTACT : Aurélien TALIBARD

 +33 (0)2 41 91 90 48 / +33 (0)6 17 57 49 28

 aurelien.montgilet@orange.fr


 www.montgilet.com

DOMAINE DE NOIRÉ

 D D089

 Chinon

CONTACT : Jean-Max MANCEAU

 +33 (0)2 47 93 44 89 / +33 (0)6 07 77 11 67

 contact@domainedenoire.fr

 www.domainedenoire.com

DOMAINE DE ROCHEVILLE

 C E095

 Crémant de Loire, Saumur Blanc, Saumur Rosé, Saumur Champigny

CONTACT : Philippe PORCHÉ

 +33 (0)2 41 38 10 00 / +33 (0)6 85 20 92 09

 contact@domainederocheville.fr

 pporche@domainederocheville.fr


 www.domainederocheville.fr

DOMAINE DE TERREBRUNE

 I C076

 Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Bonnezeaux, Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Anjou Rouge, Anjou Villages, Anjou Villages Brissac, Crémant de Loire blanc, Crémant de Loire Rosé

CONTACT : Nicolas BOULEAU

 +33 (0)2 41 54 01 99 / +33 (0)6 85 33 40 13

 domaine-de-terrebrune@wanadoo.fr

 www.domainedeterrebrune.fr

DOMAINE DES CHAVOCHES

 A F098

 Chateaufeillant

CONTACT : Pascal LECLAIRE

 +33 (0)6 51 76 68 05

 contact@domaineschavoches.com

 www.domaineschavoches.com

DOMAINE DES COUTURES

 B E096

 Saumur Champigny, Saumur Blanc, Crémant de Loire

CONTACT : Vincent NICOLAS

 +33 (0)2 41 38 11 29 / +33 (0)6 24 44 32 91

 domainescoutures@orange.fr


 www.domaine-des-coutures.com

DOMAINE DES FONTAINES

 D C094

 Anjou, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Crémant de Loire, Coteaux du Layon, Bonnezeaux

CONTACT : Vincent ROUSSEAU

 +33 (0)2 41 54 32 30 / +33 (0)7 77 83 81 82

 domaine.des.fontaines@wanadoo.fr

 www.domainedesfontaines.com

DOMAINE DES FORGES / VIGNOLE BRANCHEREAU

 D D095

 Anjou, Coteaux du Layon 1^{er} cru chaume, Quarts de Chaume Grand cru, Coteaux du Layon St Aubin, Savennieres, Savennieres Roche aux Moines, Anjou Villages, Cabernet d'Anjou, Anjou Gamay, Crémant de Loire, Rosé de Loire

CONTACT : Séverine BRANCHEREAU  +33 (0)2 41 78 33 56 / +33 (0)6 37 14 04 74

 cb@domainedesforges.net


 www.domainedesforges.net

DOMAINE DES GARENNES

 B E090

 Saumur, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Crémant de Loire

CONTACT : Laurence BARON

 +33 (0)2 41 52 34 94 / +33 (0)6 82 12 09 53

 vignoblemainguin-baron@orange.fr

 www.domaine-des-garennnes.fr

DOMAINE DES PIERRETTES🍷 *Touraine*

CONTACT : Cyril GEFFARD

☎ +33 (0)2 54 20 98 44

@contact@domainedespierrettes.fr

🌐 www.domainedespierrettes.fr

**D D099****DOMAINE DES SANZAY**🍷 *Saumur Champigny, Saumur Blanc, Saumur Brut*

CONTACT : Céline SANZAY

☎ +33 (0)2 41 52 91 30 / +33 (0)6 33 06 47 93

@contact@domaine-sanzay.com

🌐 www.domaine-sanzay.com

**B E094****DOMAINE DES TILLEULS**🍷 *Muscadet Sèvre et Maine, IGP Val de Loire, Vin Mousseux de Qualité - Méthode Traditionnelle*

CONTACT : Jérôme HOUSSIN

☎ +33 (0)2 40 33 60 04 / +33 (0)6 40 66 08 28

@jerome.houssin@domainedestilleuls.fr

🌐 www.domainedestilleuls.fr

**C D096****DOMAINE DU BOURG NEUF**🍷 *Saumur Champigny, Saumur Rouge et Blanc, Saumur Brut, Cabernet d'Anjou*

CONTACT : Christian JOSEPH

☎ +33 (0)2 41 52 94 43 / +33 (0)6 07 84 70 86

@domaine.bourgneuf@orange.fr

🌐 www.domainedubourgneuf.com

**B E097****DOMAINE DU CHAILLOT**🍷 *Chateaumeillant, IGP du Val de Loire*

CONTACT : Pierre PICOT

☎ +33 (0)2 48 59 57 69 / +33 (0)6 08 27 61 11

@pierre.picot@wanadoo.fr

🌐 www.domaine-du-chaillot.fr

**A F096****DOMAINE DU CHAPITRE**🍷 *Touraine, Touraine-Chenonceau*

CONTACT : Maryline DESLOGES

☎ +33 (0)2 54 71 71 22

@ledomaineduchapitre@wanadoo.fr

🌐 www.domaineduchapitre.com

**B F089****DOMAINE DU HAUT BOURG**🍷 *Muscadet Côtes de Grandlieu Gros Plant du Pays Nantais IGP du Val de Loire blanc, rosé et rouge*

CONTACT : Nicolas CHOBLET

☎ +33 (0)2 40 65 47 69 / +33 (0)6 86 71 62 31

@nicolas@hautbourg.fr

🌐 www.hautbourg.fr

**F F074****DOMAINE DU PETIT METRIS**🍷 *Quarts de Chaume Grand Cru, Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume, Coteaux du Layon Saint Aubin, Savennières, Anjou Villages, Anjou*

CONTACT : Pascal RENOU

☎ +33 (0)2 41 78 33 33 / +33 (0)6 32 37 68 96

@domaine.petit.metris@wanadoo.fr

🌐 www.domaine-petit-metris.com

**F F080****DOMAINE DU VIEUX PRESOIR**🍷 *Saumur, Saumur Puy Notre Dame, Saumur mousseux blanc et rosé*

CONTACT : Luce DELHUMEAU

☎ +33 (0)2 41 52 21 78

@vieuxpressoir@orange.fr

🌐 www.levieuxpressoir.fr

**H E077****DOMAINE DUTHEIL - EARL DU PAS**🍷 *Châteaumeillant*

CONTACT : Benoît DUTHEIL

☎ +33 (0)2 54 37 21 44

@benoit.dutheilportable@orange.fr

**A F100**

DOMAINE ERIC HERAULT

 *Chinon*

CONTACT : Elodie HERAULT

 +33 (0)2 47 58 56 11 / +33 (0)6 72 70 21 01


 domaineherault@orange.fr

 www.domaine-herault-37.com

DOMAINE FILLIATREAU

 *Saumur, Saumur Champigny*

CONTACT : Fredrik FILLIATREAU

 +33 (0)2 41 52 90 84 / +33 (0)6 07 19 82 43


 fredrik@filliatreau.fr

 www.filliatreau.fr

DOMAINE GERARD MILLET

 *Sancerre, Menetou-Salon*

CONTACT : Steve MILLET

 +33 (0)2 48 54 38 62

 gmillet@terre-net.fr

DOMAINE GIRARD

 *Muscadet Sèvre et Maine sur lie, IGP Val de Loire*

CONTACT : Patrick GIRARD

 +33 (0)2 40 54 60 75 / +33 (0)6 31 17 24 16

 earlgirard@wanadoo.fr

 www.domainegirard.fr

DOMAINE JACKY MARTEAU

 *Touraine, Touraine-Chenonceau, Crémant de Loire*

CONTACT : Ludivine MARTEAU

 +33 (0)2 54 71 50 00 / +33 (0)6 31 20 81 78


 contact@domainejackymarteauf.fr

 www.domainejackymarteauf.fr

DOMAINE JACQUES ROUZÉ

 *Quincy, Reuilly, Châteaumeillant*

CONTACT : Côme ROUZÉ

 +33 (0)2 48 51 35 61 / +33 (0)6 20 56 96 14


 rouze@terre-net.fr

 www.jacques-rouze.com

DOMAINE LA BARBOTAINE

 *Sancerre*

CONTACT : Sylvie CHAMPAULT

 +33 (0)2 48 79 02 32 / +33 (0)6 65 50 22 23

 earl.frederic.champault@orange.fr

 www.sancerre-frederic-champault.fr

DOMAINE LANDRAT-GUYOLLOT

 *Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé*

CONTACT : Sophie GUYOLLOT

 +33 (0)3 86 39 11 83


 landrat-guyollot@wanadoo.fr

 www.landrat-guyollot.com

DOMAINE MALET FRÈRES

 *Touraine, Valençay*

CONTACT : Alain MALET


 +33 (0)2 54 41 05 36 / +33 (0)6 19 02 65 82

 alain_malet@orange.fr

DOMAINE MICHEL BLOUIN

 *Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume, Cabernet d'Anjou, Crémant de Loire, Anjou Villages*

CONTACT : Céline BLOUIN


 +33 (0)2 41 78 33 53 / +33 (0)6 80 30 75 75

 domaine.michel.blouin@wanadoo.fr

 www.domaine-michel-blouin.fr

DOMAINE MICHEL GIRAULT
 *Sancerre, Pouilly-Fumé*

CONTACT : Olivier GIRAULT

 +33 (0)2 48 54 25 73 / +33 (0)6 89 57 12 33


I D081

DOMAINE MICHEL THOMAS et FILS
 *Sancerre*

CONTACT : Nelly THOMAS

 +33 (0)2 48 79 35 46 / +33 (0)6 30 70 47 42

 thomas.mld@wanadoo.fr

 www.vignoblethomas.com


I D085

DOMAINE OLIVIER
 *Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Crémant de Loire, Anjou Blanc*

CONTACT : Patrick OLIVIER

 +33 (0)2 47 97 75 32 / +33 (0)6 81 61 97 30


 patrick.olivier14@wanadoo.fr

 www.domaineolivier.com


G E084

DOMAINE PAUL THOMAS
 *Sancerre*

CONTACT : Raphael THOMAS

 +33 (0)2 48 54 28 13 / +33 (0)6 74 24 24 12


 paulthomas-sancerre@orange.fr

 www.paulthomas-sancerre.com


H D076

DOMAINE PETARD-BAZILE
 *Muscadet Sèvre et Maine, IGP Val de Loire : Chardonnay, Sauvignon gris, Pinot gris, Pinot noir, Cabernet franc, Merlot, Gamay*

CONTACT : Christophe BAZILE

 +33 (0)9 52 66 99 44 / +33 (0)6 12 72 68 30


 domaine.plessisglain@free.fr

 www.petardbazile.fr


B F093

DOMAINE PHILIPPE PORTIER
 *Quincy, Reuilly*

CONTACT : Corinne LE NECHET

 +33 (0)2 48 51 04 47


 philippe.portier@wanadoo.fr

 www.philippe-portier.com


J E066

DOMAINE POUPAT ET FILS
 *Coteaux du Gennois*

CONTACT : Xavier POUPAT

 +33 (0)2 38 31 39 76 / +33 (0)6 83 57 56 85


 domaine.poupat@hotmail.fr

 www.domaine-poupat.fr


H D084

DOMAINE RATRON - CLOS DES CORDELIERS
 *Saumur Champigny, Crémant de Loire, Saumur rosé*

CONTACT : Marie-Françoise RATRON

 +33 (0)2 41 52 95 48 / +33 (0)6 10 24 40 40


 domaine-ratron@clos-des-cordeliers.com

 www.clos-des-cordeliers.com


C E091

DOMAINE SAUGER
 *Cheverny, Cour-Cheverny, IGP du Val de Loire*

CONTACT : Philippe SAUGER

 +33 (0)2 54 79 58 45 / +33 (0)6 07 19 58 33


 domaine.sauger@orange.fr

 www.domaine-sauger.com


B E098

DOMAINE SAUVÈTE
 *Touraine, Touraine-Chenonceaux, Crémant de Loire*

CONTACT : Mathilde SAUVÈTE

 +33 (0)2 54 71 48 68

 domaine-sauvete@wanadoo.fr

 www.domaine-sauvete.com


I C078

DOMAINE SYLVAIN BAILLY

 *Sancerre, Quincy*

CONTACT : Sonia BAILLY

 +33 (0)2 48 54 02 75 / +33 (0)6 72 01 80 92

 domaine.sylvain.bailly@orange.fr

 www.sylvain-bailly.com

DOMAINE THOMAS ET FILS

 *Sancerre*

CONTACT : Ginette THOMAS

 +33 (0)2 48 79 38 71 / +33 (0)6 33 71 98 59


 contact@domainethomas.fr

 www.domainethomas.fr

DOMAINE TROTREAU

 *Quincy*

CONTACT : Pierre RAGON


 +33 (0)2 48 51 32 23 / +33 (0)6 28 19 41 00

 ragon_pierre@orange.fr

DOMAINES MINCHIN

 *Menetou-Salon, Valençay, Touraine*

CONTACT : Bertrand MINCHIN

 +33 (0)2 48 25 02 95 / +33 (0)6 74 78 41 31


 cave@domaines-minchin.vin

 www.domaines-minchin.com

DOMAINES TATIN

 *Quincy, Reuilly*

CONTACT : Jean TATIN

 +33 (0)2 48 75 20 09 / +33 (0)6 08 60 55 66


 contact@domaines-tatin.com

 www.domaines-tatin.com

DOMAINES VINET

 *Muscadet Sèvre et Maine*

CONTACT : Gérard VINET

 +33 (0)2 40 54 88 96 / +33 (0)6 75 36 22 83

 contact@domaines-vinet.com

 www.domaines-vinet.com

EARL ANDRE VATAN

 *Sancerre*

CONTACT : Arielle VATAN

 +33 (0)2 48 79 33 07 / +33 (0)6 85 26 60 01

 avatan@terre-net.fr

EARL PARIS SIMONEAU

 *Touraine, Touraine-Chenonceaux, Vins de Pays du Val de Loire*

CONTACT : Carine SIMONEAU

 +33 (0)2 54 71 36 14 / +33 (0)6 73 10 31 88

 www.antoinessimoneau.com

EARL PIERRE GIRAULT ET FILS

 *Sancerre*

CONTACT : Pierre GIRAULT

 +33 (0)2 48 54 19 64


 contact@domainegirault.com

 www.domainegirault.com

ERIC CHEVALIER Vigneron

 *Muscadet Cotes de Grand Lieu, Gros Plant du Pays Nantais, IGP Val de Loire*

CONTACT : Eric CHEVALIER

 +33 (0)2 40 78 05 19 / +33 (0)6 27 43 81 91 Eric

 eric@chevaliervigneron.com

 www.chevaliervigneron.com


Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES




H E083

 Cabernet d'Anjou, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Anjou, Rosé de Loire, Crémant de Loire, IGP Val de Loire

CONTACT : Philippe CHAUVIN

 +33 (0)2 41 45 32 33

 @domaine.desrochettes@wanadoo.fr
Famille LIEUBEAU




J F067

 Gros Plant du Pays Nantais, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Sèvre et Maine Cru Clisson, Muscadet Sèvre et Maine Cru Château-Thébaud, IGP Val de Loire


CONTACT : François LIEUBEAU

 +33 (0)2 40 06 54 81 / +33 (0)6 74 60 04 61


 @francois@lieubeau.com

 www.lieubeau.com
FOOD'LOIRE**F F070**

CONTACT : Aurélie CESBRON


 +33 (0)2 41 18 60 10

 @aurelie.cesbron@pl.chambagri.fr



 www.foodloire.fr
GADAIS PÈRE ET FILS

D C090

 Muscadet

CONTACT : Christophe GADAIS

 +33 (0)2 40 54 81 23 / +33 (0)6 09 79 79 13

 @musgadais@wanadoo.fr



 www.gadaispereetfils.fr
GAUTIER JEAN-MICHEL


D D091

 Vouvray Méthode Traditionnelle Brut et Demi-sec, Vouvray Domaine Tranquille, Sec, Demi-sec et Moelleux, Touraine rosé Méthode Traditionnelle

CONTACT : Jean-Michel GAUTIER

 +33 (0)2 47 29 12 82 / +33 (0)6 18 45 10 02

 @gautierjeanmichel@ymail.com


 www.vouvrayjmgautier.wix.com/vouvray
GILET JEAN-MARC - DOMAINE DE LA ROULETIERE


D C098

 Vouvray sec, demi-sec et brut

CONTACT : Jean-Marc GILET

 +33 (0)2 47 29 14 88 / +33 (0)6 19 56 68 31


 @jmgilet@domainedelarouletiere.com

 www.domainedelarouletiere.com
HENRY MARIONNET


J F065

 Touraine

CONTACT : MARIONNET

 +33 (0)2 54 98 70 73 / +33 (0)6 76 63 01 35

 @henry@henry-marionnet.com


 www.henry-marionnet.com
HUTEAU-BOULANGER / FB VINS DIFFUSION




E C091

 Vins du Val de Loire

CONTACT : François BOULANGER

 +33 (0)2 40 33 93 05 / +33 (0)6 83 14 29 48

 @domainedumoulincamus@wanadoo.fr


 www.huteau-boulanger.com
ISABELLE ET PIERRE CLÉMENT



I C072

 Menetou-Salon

CONTACT : Anne CLEMENT

 +33 (0)2 48 66 68 70 / +33 (0)6 50 46 87 50

 @info@clement-chenoy.com

 www.clement-chenoy.com

JEAN AUBRON

 Muscadet Sèvre et Maine

CONTACT : Jean-Pascal AUBRON  +33 (0)2 40 33 91 91 / +33 (0)6 60 80 09 38

 jean.aubron@wanadoo.fr

 www.muscadet-aubron.com

JEAN-MAX ROGER

 Sancerre, Menetou-Salon, Pouilly-Fumé

CONTACT : Etienne ROGER  +33 (0)2 48 54 32 20 / +33 (0)6 87 54 98 29

 contact@jean-max-roger.fr

 www.jean-max-roger.fr

JÉRÉMIE HUCHET

 Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Muscadet Crus Communaux

CONTACT : Jérémie HUCHET  +33 (0)2 40 06 51 90 / +33 (0)6 80 05 05 12

 domaine-de-la-chauviniere@wanadoo.fr

 www.jeremie-huchet-vigneron.fr

LIONEL GOSSEAU

 Touraine, Touraine-Oisly

CONTACT : Lionel GOSSEAU  +33 (0)2 54 71 55 02 / +33 (0)6 72 50 16 47

 info@lionelgosseau.fr

 www.lionelgosseau.fr

LOUIS DE GRENELLE

 Crémant de Loire, Saumur, Fines bulles de Loire

CONTACT : Nathalie SAFRAN  +33 (0)2 41 50 17 63 / +33 (0)6 77 68 88 32


 n-safran@louisdegrenelle.fr

 www.louisdegrenelle.fr

MICHEL GIRARD ET FILS

 Sancerre

CONTACT : Philippe GIRARD  +33 (0)2 48 79 33 36 / +33 (0)6 07 30 06 32

 michelgirard.fils@wanadoo.fr

MILLET FRANCOIS

 Sancerre

CONTACT : Nicolas MILLET  +33 (0)2 48 54 39 09 / +33 (0)6 63 32 98 45

 nicolas-millet@wanadoo.fr

 www.millet-françois-vin-sancerre.com

MOULIN TOUCHAIS

 Coteaux du Layon, Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Sancerre, Vouvray

CONTACT : Frédéric WILBRENNINCK  +33 (0)2 41 53 29 86 / +33 (0)6 64 67 20 20

 frederik@villevert.fr

 www.villevert.fr

PRIEUR PIERRE ET FILS

 Sancerre

CONTACT : Bruno PRIEUR  +33 (0)2 48 79 31 70 / +33 (0)6 08 98 81 16

 prier-pierre@netcourrier.com

 www.prier-pierre-sancerre.com

RETHORE DAVY

 IGP Val de Loire

CONTACT : Christophe RETHORE  +33 (0)2 41 30 12 58 / +33 (0)6 81 67 05 89

 rethore.c@wanadoo.fr

ROGER ET DIDIER RAIMBAULT**D C096**
Sancerre

CONTACT : Didier RAIMBAULT

+33 (0)2 48 79 32 87 / +33 (0)6 08 47 81 85

didier@raimbault-sancerre.com

www.raimbault-sancerre.com

ROLAND TISSIER & FILS**G E076**
Sancerre

CONTACT : Roland TISSIER

+33 (0)2 48 54 02 93 / +33 (0)6 81 00 35 55

sancerretissier@wanadoo.fr

www.domaine-tissier.fr

ROY JEAN-FRANCOIS**B F097**
Valençay, Touraine

CONTACT : Jean-François ROY

+33 (0)2 54 41 00 39 / +33 (0)6 08 09 90 21

jfr@jeanfrancoisroy.fr

www.jeanfrancoisroy.fr

SANCERRE ROGER NEVEU**F F076**
Sancerre

CONTACT : Eric NEVEU

+33 (0)2 48 79 40 34

neveu@terre-net.fr

www.roger-neveu-sancerre.com

SELECTION DU BERRY**G F073**
Quincy, Reuilly, Valençay, Touraine

CONTACT : Yves LESTOURGIE

+33 (0)2 48 52 80 45

domaine.de.chevilly@orange.fr

TALUUAU-FOLTZENLOGEL**J F057**
Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil

CONTACT : Joël TALUUAU

+33 (0)2 47 97 78 79

joel.taluau@wanadoo.fr

www.vins-taluau-foltzenlogel.fr

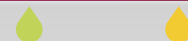
TINEL-BLONDELET DOMAINE**D D097**
Sancerre, Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire

CONTACT : Annick TINEL BLONDELET

+33 (0)3 86 39 13 83 / +33 (0)6 80 22 94 11

tinel-blondelet@wanadoo.fr

www.tinel-blondelet.com

VIGNOBLE ALAIN ROBERT**G E078**
Vouvray, Crémant de Loire

CONTACT : Catherine MEDARD

+33 (0)2 47 52 97 95 / +33 (0)6 76 77 53 39

vignoblerobert@orange.fr

www.vignoblealainrobert.com

VIGNOBLE MALIDAIN**F F064**
Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie IGP Val de Loire, Méthodes Traditionnelles

CONTACT : Romain MALIDAIN

+33 (0)2 40 05 82 29 / +33 (0)6 76 78 62 39

romain@vignoblemalidain.com

www.vignoblemalidain.com

VIGNOBLE MUSSET ROULLIER**E B094**
Anjou, Cabernet d'Anjou, Anjou Villages, Crémant de Loire, Coteaux de la Loire

CONTACT : Lydia MUSSET

+33 (0)2 41 39 05 71 / +33 (0)6 58 03 89 69

musset.roullier@orange.fr

www.vignoble-musset-roullier.com

VIGNOLE OLLIVIER FRERES

  **E B088**

 Muscadet Sèvre et Maine Sur-Lie, Muscadet Sèvre et Maine Cru Clisson, Muscadet, Vin Mousseux

CONTACT : Jean-Luc OLLIVIER

 +33 (0)2 28 01 07 07 / +33 (0)6 09 97 38 65

 muscadet@vignobleollivier.eu


 www.grenaudiere.com

VIGNOBLES FERAY

  **G F083**

 Vouvray, Crémant de Loire, Cheverny

Contact : Charles LESAFFRE

 +33 (0)2 47 52 60 77

 infos@vignobles-feray.com

 www.moncontour.com

VIGNOBLES MOURAT

   **C D092**

 Fiefs Vendéens, IGP Val de Loire

CONTACT : Aurélien TIPHAIGNE

 +33 (0)6 87 29 98 75 / +33 (0)6 87 29 98 75

 atiphaigne@mourat.com

 www.mourat.com

VIGNOBLES SOURCE

 **H E081**

 Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine sur lie

CONTACT : Gérard SOURCE

 +33 (0)2 51 71 81 66 / +33 (0)6 09 74 67 39


 vignoble.source@wanadoo.fr

VILLEBOIS

 **I C082**

 Sancerre, Touraine, Pouilly-Fumé

CONTACT : Miguela DE VILLEBOIS

 +33 (0)6 32 31 83 44

 vin@villebois.eu


 www.villebois.eu


VINS JEAN LOUIS LHUMEAU

   **E B090**

 Anjou, Anjou Villages, Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Rosé de Loire, IGP Chardonnay, IGP Sauvignon

CONTACT : Céline LOPEZ

 +33 (0)2 41 59 30 51 / +33 (0)6 86 10 79 99

 domainedeshautesouches@orange.fr

 www.vinsjeanlouislhumeau.com

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

Anjou, Anjou-Village-Brissac, Anjou-Coteau-de-la-Loire

CHATEAU BELLEVUE - Hervé et Anne TIJOU	G	F075
CHÂTEAU SOUCHERIE	J	E056
DOMAINE CADY	C	D090
DOMAINE DE BOIS MOZE	J	F061
DOMAINE DE FLINES & VINS MOTTRON	J	F055
DOMAINE DE LA BELLE ETOILE	A	F094
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	E	C089
DOMAINE DE MONTGILET	J	E062
DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076
DOMAINE DES FONTAINES	D	C094
DOMAINE DES FORGES / VIGNOBLE BRANCHEREAU	D	D095
DOMAINE DU PETIT METRIS	F	F080
DOMAINE MICHEL BLOUIN	H	D080
DOMAINE OLIVIER	G	E084
Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES	H	E083
VIGNOBLE MUSSET ROULLIER	E	B094
VINS JEAN LOUIS LHUMEAU	E	B090

Bonnezeaux

DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076
DOMAINE DES FONTAINES	D	C094

Bourgueil

DOMAINE OLIVIER	G	E084
TALUAT ET FOLTZENLOGEL	J	F057

Cabernet d'Anjou

CHATEAU BELLEVUE - Hervé et Anne TIJOU	G	F075
DOMAINE CADY	C	D090
DOMAINE DE BOIS MOZE	J	F061
DOMAINE DE LA BELLE ETOILE	A	F094
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	E	C089
DOMAINE DE MONTGILET	J	E062
DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

DOMAINE DES FONTAINES	D	C094
DOMAINE DES FORGES / VIGNOBLE BRANCHEREAU	D	D095
DOMAINE DES GARENNES	B	E090
DOMAINE DU BOURG NEUF	B	E097
DOMAINE MICHEL BLOUIN	H	D080
Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES	H	E083
VIGNOBLE MUSSET ROULLIER	E	B094
VIGNOBLES SOURICE	H	E081
VINS JEAN LOUIS LHUMEAU	E	B090

Chateaufort

DOMAINE DES CHAVOCHES	A	F098
DOMAINE DU CHAILLOT	A	F096
DOMAINE DUTHEIL - EARL DU PAS	A	F100
DOMAINE JACQUES ROUZÉ	E	C093

Chaume, Quart-de-Chaume

CHATEAU BELLEVUE - Hervé et Anne TIJOU	G	F075
DOMAINE CADY	C	D090
DOMAINE DES FORGES / VIGNOBLE BRANCHEREAU	D	D095
DOMAINE DU PETIT METRIS	F	F080
DOMAINE MICHEL BLOUIN	H	D080

Cheverny, Cour-Cheverny

DOMAINE SAUGER	B	E098
VIGNOBLES FERAY	G	F083

Chinon

DANIELLE DE L'ANSÉE - DOMAINE PASCAL GIBAUT	E	C099
DOMAINE DE NOIRÉ	D	D089
DOMAINE ERIC HERAULT	I	D075

Coteaux-de-l'Aubance

DOMAINE DE BOIS MOZE	J	F061
DOMAINE DE LA BELLE ETOILE	A	F094

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

DOMAINE DE MONTGILET	J	E062
DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076
Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES	H	E083

Coteaux-du-Giennois

DOMAINE BAILLY JEAN-PIERRE	E	C095
DOMAINE POUPAT ET FILS	H	D084

Coteaux-du-Layon

CHATEAU BELLEVUE - Hervé et Anne TIJOU	G	F075
CHÂTEAU SOUCHERIE	J	E056
DOMAINE CADY	C	D090
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	E	C089
DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076
DOMAINE DES FONTAINES	D	C094
DOMAINE DES FORGES / VIGNOBLE BRANCHEREAU	D	D095
DOMAINE DU PETIT METRIS	F	F080
DOMAINE MICHEL BLOUIN	H	D080
Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES	H	E083
MOULIN TOUCHAIS	H	E085

Crémant-de-Loire

CHATEAU BELLEVUE - Hervé et Anne TIJOU	G	F075
CHATEAU DE CHAINTRES	C	E089
CHÂTEAU SOUCHERIE	J	E056
DOMAINE DE BOIS MOZE	J	F061
DOMAINE DE LA BELLE ETOILE	A	F094
DOMAINE DE LA GUILLOTERIE	B	E093
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	E	C089
DOMAINE DE LA RENNE	C	E099
DOMAINE DE MONTGILET	J	E062
DOMAINE DE ROCHEVILLE	B	E095
DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076
DOMAINE DES COUTURES	B	E096
DOMAINE DES FONTAINES	D	C094

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

DOMAINE DES FORGES / VIGNOBLE BRANCHEREAU	D	D095
DOMAINE DES GARENNES	B	E090
DOMAINE JACKY MARTEAU	H	E075
DOMAINE MICHEL BLOUIN	H	D080
DOMAINE OLIVIER	G	E084
DOMAINE RATRON - CLOS DES CORDELIERS	B	E091
DOMAINE SAUVÈTE	I	C078
Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES	H	E083
LOUIS DE GRENELLE	I	D073
VIGNOBLE ALAIN ROBERT	G	E078
VIGNOBLES FERAY	G	F083
VIGNOBLE MUSSET ROULLIER	E	B094

Fiefs Vendéens

VIGNOBLES MOURAT	C	D092
------------------	---	------

Gros-Plant-du-Pays-Nantais

CHÂTEAU DE LA GRANGE	H	E073
DOMAINE BASSE-VILLE - Gilbert & Jean-Louis BOSSARD	I	C074
DOMAINE DU HAUT BOURG	F	F074
ERIC CHEVALIER Vignerons	J	E058
Famille LIEUBEAU	J	F067

IGP du Val de Loire

CHÂTEAU DE LA GRANGE	H	E073
CHÉREAU-CARRÉ	H	D072
COLLEGALE DES DOMAINES DE LOIRE	G	E072
DOMAINE DAVID	J	F063
DOMAINE DE FLINES & VINS MOTTRON	J	F055
DOMAINE DE LA BELLE ETOILE	A	F094
DOMAINE DE LA FOLIETTE	G	E082
DOMAINE DE LA NOE - VIGNOBLE DROUARD	D	D093
DOMAINE DE MONTGILET	J	E062
DOMAINE DES TILLEULS	C	D096
DOMAINE DU CHAILLOT	A	F096

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

DOMAINE DU HAUT BOURG	F	F074
DOMAINE GIRARD	I	C080
DOMAINE PETARD-BAZILE	B	F093
ERIC CHEVALIER Vigneron	J	E058
Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES	H	E083
Famille LIEUBEAU	J	F067
HUTEAU-BOULANGER	E	C091
RETHORE DAVY	A	F092
VIGNOBLE MALIDAIN	F	F064
VIGNOBLES MOURAT	C	D092
VINS JEAN LOUIS LHUMEAU	E	B090

Menetou-Salon

CAVE DES VINS DE SANCERRE	F	F066
CHAVET	D	C088
DOMAINE BELLEVILLE	A	F090
DOMAINE DE BEAUREPAIRE	H	D082
DOMAINE DE LOYE	B	F095
DOMAINE GERARD MILLET	H	E069
DOMAINES MINCHIN	G	F079
ISABELLE ET PIERRE CLÉMENT	I	C072
JEAN-MAX ROGER	J	E054

Muscadet, Muscadet-Côtes-de-Grandlieu

CHÂTEAU DE LA GRANGE	H	E073
CHÉREAU-CARRÉ	H	D072
DOMAINE BASSE-VILLE - Gilbert & Jean-Louis BOSSARD	I	C074
DOMAINE DAVID	J	F063
DOMAINE DE LA FOLIETTE	G	E082
DOMAINE DE LA NOE - VIGNOBLE DROUARD	D	D093
DOMAINE DES TILLEULS	C	D096
DOMAINE DU HAUT BOURG	F	F074
DOMAINE GIRARD	I	C080
DOMAINE PETARD-BAZILE	B	F093
DOMAINES VINET	E	B096

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

ERIC CHEVALIER Vigneron	J	E058
Famille LIEUBEAU	J	F067
GADAIS PÈRE ET FILS	D	C090
JEAN AUBRON	A	F102
JEREMIE HUCHET	C	D088
MOULIN TOUCHAIS	H	E085
VIGNOBLE MALIDAIN	F	F064
VIGNOBLE OLLIVIER FRERES	E	B088
VIGNOBLES SOURCE	H	E081

Pouilly-Fumé

COMTE HENRY D'ASSAY	B	F099
DAGUENEAU SERGE ET FILLES	G	E080
DOMAINE BAILLY JEAN-PIERRE	E	C095
DOMAINE CHAMPEAU	G	E074
DOMAINE DE BEL-AIR	C	D098
DOMAINE LANDRAT-GUYOLLOT	E	B092
DOMAINE MICHEL GIRAULT	I	D081
JEAN-MAX ROGER	J	E054
TINEL-BLONDELET DOMAINE	D	D097
VILLEBOIS	I	C082

Quincy

DOMAINE ADÈLE ROUZÉ	E	C097
DOMAINE DE LA COMMANDERIE - BORGNAT	H	D086
DOMAINE JACQUES ROUZÉ	E	C093
DOMAINE PHILIPPE PORTIER	J	E066
DOMAINE SYLVAIN BAILLY	H	E079
DOMAINE TROTREAU	H	D078
DOMAINES TATIN	G	F081
SELECTION DU BERRY	G	F073

Reuilly

DOMAINE DE LA COMMANDERIE - BORGNAT	H	D086
DOMAINE DE LA PAGERIE	J	E060

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

DOMAINE JACQUES ROUZÉ	E	C093
DOMAINES TATIN	G	F081
SELECTION DU BERRY	G	F073

Rosé d'Anjou

DOMAINE DE LA BELLE ETOILE	A	F094
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	E	C089
DOMAINE DE MONTGILET	J	E062
DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076
DOMAINE DES FONTAINES	D	C094
VINS JEAN LOUIS LHUMEAU	E	B090

Rosé-de-Loire

CHATEAU BELLEVUE - Hervé et Anne TIJOU	G	F075
DOMAINE DE BOIS MOZE	J	F061
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	E	C089
DOMAINE DE MONTGILET	J	E062
DOMAINE DE TERREBRUNE	I	C076
DOMAINE DES FONTAINES	D	C094
DOMAINE DES FORGES / VIGNOBLE BRANCHEREAU	D	D095
DOMAINE DES GARENNES	B	E090
EARL PARIS-SIMONEAU	D	C092
Famille CHAUVIN - DOMAINE DES ROCHETTES	H	E083
VINS JEAN LOUIS LHUMEAU	E	B090

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

DOMAINE OLIVIER	G	E084
TALUAT ET FOLTZENLOGEL	J	F057

Sancerre

CAVE DES VINS DE SANCERRE	F	F066
CHAVET	D	C088
DOMAINE ALAIN GUENEAU	G	F077
DOMAINE CROCHET DOMINIQUE ET JANINE	I	D077
DOMAINE GERARD MILLET	H	E069

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

DOMAINE LA BARBOTAINE	B	F091
DOMAINE MICHEL GIRAULT	I	D081
DOMAINE MICHEL THOMAS et FILS	I	D085
DOMAINE PAUL THOMAS	H	D076
DOMAINE SYLVAIN BAILLY	H	E079
DOMAINE THOMAS ET FILS	J	E064
EARL ANDRE VATAN	C	D094
EARL PIERRE GIRAULT ET FILS	I	D083
JEAN-MAX ROGER	J	E054
MICHEL GIRARD ET FILS	I	D079
MILLET FRANCOIS	F	F084
MOULIN TOUCHAIS	H	E085
PRIEUR PÈRE ET FILS	E	B098
ROGER ET DIDIER RAIMBAULT	D	C096
ROLAND TISSIER & FILS	G	E076
SANCERRE ROGER NEVEU	F	F076
TINEL-BLONDELET DOMAINE	D	D097
VILLEBOIS	I	C082

Saumur, Saumur-Champigny, Saumur-Puy-Notre-Dame

CHATEAU DE CHAINTRES	C	E089
CHÂTEAU DE TARGE	B	E088
DOMAINE DE LA GUILLOTERIE	B	E093
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	E	C089
DOMAINE DE ROCHEVILLE	B	E095
DOMAINE DES COUTURES	B	E096
DOMAINE DES GARENNES	B	E090
DOMAINE DES SANZAY	B	F088
DOMAINE DU BOURG NEUF	B	E097
DOMAINE DU VIEUX PRESSEUR	H	E077
DOMAINE FILLIATREAU	B	E092
DOMAINE RATRON – CLOS DES CORDELIERS	B	E091
LOUIS DE GRENELLE	I	D073

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

Savennières

CHATEAU BELLEVUE - Hervé et Anne TIJOU	G	F075
CHÂTEAU SOUCHERIE	J	E056
DOMAINE DES FORGES / VIGNOBLE BRANCHEREAU	D	D095
DOMAINE DU PETIT METRIS	F	F080

Touraine, Touraine-Chenonceaux, Touraine-Oisly

COMTE HENRY D'ASSAY	B	F099
DANIELLE DE L'ANSÉE - DOMAINE PASCAL GIBAUT	E	C099
DOMAINE DE LA RENNE	C	E099
DOMAINE DE LA ROCHETTE	F	F078
DOMAINE DES PIERRETTES	D	D099
DOMAINE DU CHAPITRE	B	F089
DOMAINE DU CHAPITRE	B	F089
DOMAINE JACKY MARTEAU	H	E075

LOT N° / LOT NUMBERS N° DE STANDS / STAND NUMBERS

DOMAINE MALET FRÈRES	F	F082
DOMAINE SAUVÈTE	I	C078
DOMAINES MINCHIN	G	F079
EARL PARIS-SIMONEAU	D	C092
GAUTIER JEAN-MICHEL	D	D091
HENRY MARIONNET	J	F065
LIONEL GOSSEAU	H	D074
ROY JEAN-FRANCOIS	B	F097
VIGNOBLE ALAIN ROBERT	G	E078
VILLEBOIS	I	C082

Valencay

DOMAINE MALET FRÈRES	F	F082
DOMAINES MINCHIN	G	F079
ROY JEAN-FRANCOIS	B	F097
SÉLECTION DU BERRY	G	F073

Vouvray

CLOS DE L'EPINAY	J	F059
GAUTIER JEAN-MICHEL	D	D091
GILET JEAN-MARC - DOMAINE DE LA ROULETIERE	D	C098
MOULIN TOUCHAIS	H	E085
VIGNOBLE ALAIN ROBERT	G	E078
VIGNOBLES FERAY	G	F083

Vins Mousseux de Qualité

DOMAINE DE LA FOLIETTE	G	E082
DOMAINE DE LA NOE - VIGNOBLE DROUARD	D	D093
DOMAINE DES TILLEULS	C	D096
VIGNOBLE MALIDAIN	F	F064
VIGNOBLE OLLIVIER FRERES	E	B088





NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

CONTACTS UTILES / USEFUL CONTACTS



FOOD'LOIRE CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS-DE-LA-LOIRE

9 rue André-Brouard - CS 70510
49105 ANGERS Cedex 02

Tél. +33 (0)2 41 18 60 10
Fax +33 (0)2 41 18 60 01

foodloire@pl.chambagri.fr
www.foodloire.fr



AGENCE DE DÉVELOPPEMENT ET DE PROMOTION ECONOMIQUE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

6 rue du Carbone
45072 ORLÉANS CEDEX 02

Tél. + 33 (0)2 38 88 88 10
Fax + 33 (0)2 38 88 88 11

contact@devup-centrevaldeloire.fr
www.devup-centrevaldeloire.fr



LOIREVALLEY WINES