

# CONFRÉRIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU

CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT  
Samedi 18 Juin 2022

INVITATION



Ensemble, découvrons le terroir du Haut Anjou,  
berceau de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou



Une nouvelle St Vincent !

**1** Journée **2** repas **3** Caves



# CONFRÉRIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU



Chers consoeurs,  
Chers confrères,  
Chers amis oenophiles

1, 2, 3... Partez !

C'est avec cette sorte de refrain naïf que notre confrérie vous invite à fêter Saint- Vincent... à une date inhabituelle. Traditionnellement, c'est au cœur de l'hiver que nous nous retrouvons. Cette année, ce sera à la veille de l'été.

**1 seule journée** : c'est le nouveau format que nous vous proposons.

**2 repas** : 2 temps conviviaux pour échanger et déguster vins et mets, entre amis.

**3 caves** liées à l'histoire de la confrérie.

Et autant de fois que nous le voudrons notre refrain : « **Verres en haut, Verres en bas !** » pour exprimer notre joie de déguster les vins que nous aimons promouvoir et le plaisir de nous retrouver.

Le programme joint vous indique le déroulement de ce 18 juin et les modalités d'inscriptions que nous prendrons dans l'ordre d'arrivée.

Ne tardez pas à vous inscrire... N'hésitez pas non plus à inviter vos amis.  
Au plaisir de vous y retrouver.

Confraternellement.

Pierre CESBRON  
Grand Maître



# Le programme de la journée

## 1 Journée



- 9h** Accueil des participants à Passavant sur Layon
- 10h** Messe de la St Vincent
- 11h15** Inauguration d'une plaque commémorative pour marquer les 70 ans de notre Confrérie !
- 11h30** Cave N°1 Château de Passavant à Passavant

## 2 repas

- 13h** Repas du vigneron à la salle des fêtes de Cléré-sur-Layon
- 15h** Cave N°2 Château de Brossay à Cléré-sur-Layon (2 Domaines viticoles)
- 16h30** Cave N°3 Domaine de la Petite Roche (2 Domaines viticoles)
- 18h** Petit concours des impétrants
- 19h30** Soirée de la Saint Vincent à la Maison commune des loisirs à Montilliers\*
  - Accueil
  - Chapitre solennel de la St Vincent
  - Dîner
  - Animation – Danse

\*Le Lys Les Prés Naiteaux à Montilliers

## 3 Caves



# Présentation des caves



## Château de Passavant

Nous, Claire et Olivier Lecomte, sommes actuellement la quatrième génération travaillant et dirigeant le domaine viticole du Château de Passavant. Le domaine à évolué au fur et à mesure des générations. Tout commence avec Jules Falloux en 1900 qui achète le Château de Passavant, après avoir fait fortune, avec ses deux frères, en arrachant et replantant une partie du vignoble d'Anjou et de Saumur suite à la crise du phylloxera. Il se marie avec Marie Derouet ayant des vignes sur la commune et démarre l'activité viticole au Château.

Puis leur fils Jean reprend le domaine et se marie avec Marie Bouyer. Il développe le domaine et participe à la création de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou (en 1952) afin de promouvoir les Cabernet d'Anjou dans le pays.

Leur fille Noëlle Falloux et son mari Jean David, reprenne le domaine en 1965 et construisent le chai actuel en 1975. Le lieu de production change (du château au chai) et la production évolue. Noëlle et Jean vinifient des vins secs, rouges et blancs, destinés à la restauration. Le domaine passe d'une vingtaine d'hectares à une quarantaine. Noëlle et Jean se tournent vers une clientèle professionnelle et développent un partenariat de confiance avec leurs clients dont les traces sont encore d'actualité.





## Château de BROSSAY



Vignoble en Val de Loire, le domaine est particulièrement réputé pour ses vins d'Anjou. Gentilhommeière du XV<sup>e</sup> siècle, le Château de Brossay regarde vers les sources du Layon et ses coteaux pierreux. Il est situé sur un terroir au sol argileux graveleux sur schistes. Créée en 1919 par Alexis Deffois, le domaine est aujourd'hui géré par la quatrième génération de viticulteurs, producteurs de vins d'Anjou. En 2010, Nicolas Tamboise et Benjamin Grandsart sont venus rejoindre Raymond et Hubert Deffois, petit-fils d'Alexis Deffois.



Le vignoble est situé au sud de la Loire, près du département des Deux-Sèvres. Il s'étend sur une surface de 45 ha et prend place sur le versant sud du coteau entre Cléré-sur-Layon et Passavant-sur-Layon. Le château de Brossay bénéficie d'un microclimat sec qui se caractérise par des hivers peu rigoureux et des étés chauds avec un bon ensoleillement. La pluviométrie est faible au cours de l'année, souvent inférieure à 600 mm d'eau par an. Ce terroir est idéal pour élaborer de grands Coteaux du Layon.



## Domaine de La Petite Roche

Au cœur de la Vallée des Rois de France, au milieu de leurs Châteaux, l'Anjou offre à son vignoble sa célèbre douceur.

Plantés sur des sols de schiste, argilo-siliceux, sablonneux et calcaires, bercés par la Loire, le Chenin et le Cabernet Franc s'expriment avec finesse et caractère, offrant des vins pour toutes les occasions.

C'est dans ce cadre propice que la famille Regnard cultive les vignes du Domaine de la Petite Roche depuis 1791.



# Les menus

## MIDI

Repas du vigneron

## SOIR

### Mises en bouche

« Terre et Mer »

### Brochette de St Jacques et crevettes

sauce beurre blanc

### Filet de bœuf rôti

accompagné de sa crêpe aux épinards,  
ses champignons poêlés et ses pommes de terre grenaille

### Assiette de fromage

chèvre frais et camembert pané sur lit de salade

### Fraisier

et sa glace vanille

Les repas sont préparés le midi par "Le Forever" à Chavagnes, le soir par le Traiteur "Les Bateliers" à Trélazé



### Sélection des vins pour les deux repas :

Les vins sont choisis par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou

# Chapitre de la Saint Vincent

## Bulletin d'inscription à détacher

à compléter et à retourner avec votre règlement par chèque\*  
avant le 1<sup>er</sup> juin à  
Audrey Gibault  
4 chemin du Clos Marchand  
Juigné sur Loire - 49610 Les Garennes sur Loire

Nom : .....

Prénom : .....

Rue : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Au choix matinée, après-midi ou journée complète

**Matinée avec repas du Vigneron samedi midi**

30 € x ..... personnes = .....€

**Après-midi avec dîner de Gala samedi soir**

55 € x ..... personnes = .....€

**La Journée anniversaire complète (2 repas)**

75 € x ..... personnes = .....€

Je joins un chèque du montant de .....€

Je souhaite être à la table de .....

**Pour vous donner de plus amples informations sur les conditions d'accueil :**

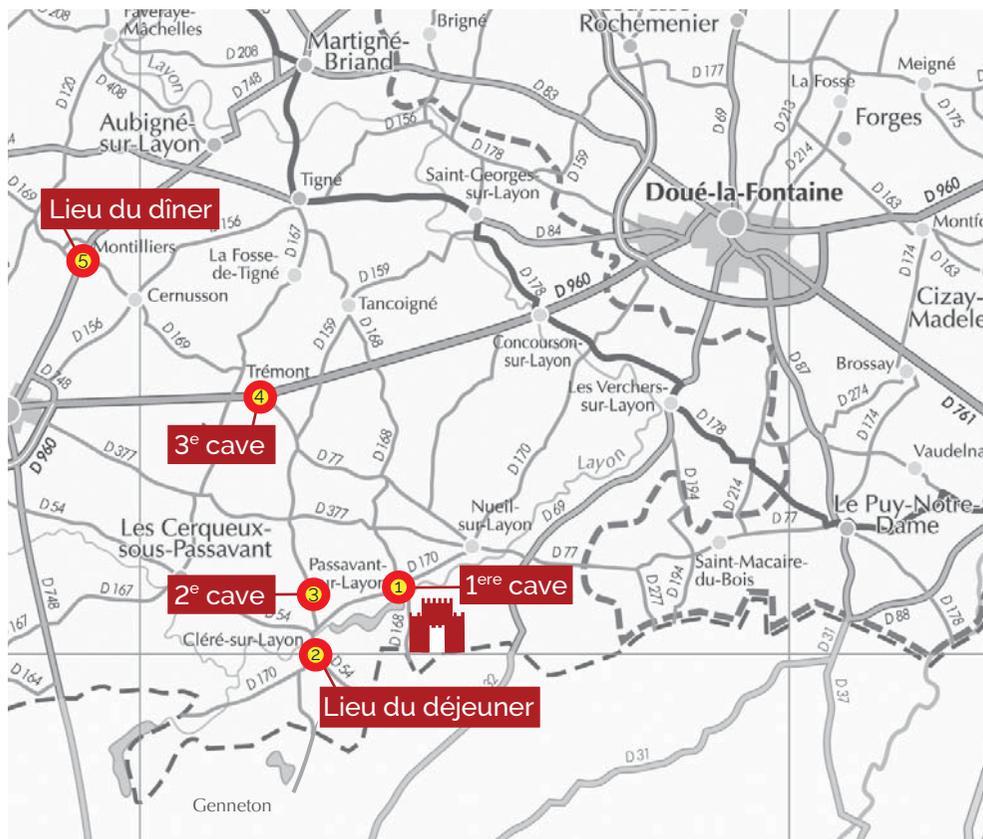
Renseignez votre mail : ..... @ .....

\*Attention ! Les inscriptions seront prises dans l'ordre d'arrivée et **dans la limite des places disponibles** avec le chèque joint. L'accueil sera fait **selon les règles sanitaires en vigueur** lors du chapitre.

Les chèques seront encaissés après la manifestation.



# Informations pratiques



## Coordonnées Fins Gousiers

Siège social : Musée de la Vigne et du Vin  
Place des vigneronns -  
Saint-Lambert-du-Lattay - 49750 Val du Layon

[contact@finsgousiers.fr](mailto:contact@finsgousiers.fr)

Le 10 avril 2022

Chers confrères,  
Chères consoeurs  
Chers amis

Comme beaucoup de responsables d'événements, nous avons été, à regret, dans l'obligation de ne pas organiser notre Fête annuelle de **la St Vincent**, en janvier dernier.

Mais le Docte Collège n'a pas voulu annuler ce rendez-vous festif dans le vignoble et a, très tôt, décidé de le reporter au **samedi 18 juin prochain**.

J'ai donc le plaisir de vous inviter, au nom de mes consoeurs et confrères du Docte Collège, à nous retrouver ce jour-là pour fêter, de façon décalée, St Vincent et, comme les années passées, pour vivre quelques heures auprès de quelques vigneron.

Nous avons choisi **le Haut Layon** car c'est là qu'est née, il y a 70 ans, la Confrérie ès Cabernet d'Anjou devenue, une dizaine d'années plus tard, la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, avec une référence directe à Rabelais qui avait affirmé que : « *Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde* ».

Nous fêterons donc, à cette occasion, **les 70 ans** de notre Confrérie toujours présente et active dans le vignoble angevin.

Comme nous l'avions annoncé en décembre dernier, nous changeons cette année de format puisque notre St Vincent se déroulera sur **une seule journée**. Vous trouverez dans le document joint toutes les informations sur le programme concocté par le Docte Collège et sur les modalités d'inscription.

La St Vincent est ouverte à tous les confrères et consoeurs chevaliers, à leur famille et également à leurs amis. N'hésitez pas à partager l'invitation. C'est une occasion de **découvrir** la confrérie qui rassemble des personnes d'horizons différents passionnées par les vins qui sont produits en Anjou. C'est l'occasion également de **rencontrer** des vigneron.

Cette année encore, le gel a sévi en avril... C'est la cinquième année en 7 ans que le climat perturbe la vigne et détruit les bourgeons prometteurs, dans des proportions différentes selon les secteurs. Nous exprimerons à cette occasion **notre solidarité** avec tous les vigneron inquiets par ces évolutions climatiques qui nous invitent tous à modifier nos comportements.

Les demandes d'**intronisations** sont toujours possibles avec le parrainage d'un membre du Docte Collège. Vous pouvez vous manifester auprès de notre confrère Christian Lefébure - [christian.lefebure@wanadoo.fr](mailto:christian.lefebure@wanadoo.fr) – qui vous indiquera la marche à suivre.

Nous vous invitons donc à retenir la date et à vous inscrire avant le 1er juin pour nous permettre d'organiser au mieux cette « Saint-Vincent » décalée que nous souhaitons joyeuse, conviviale et ensoleillée.

Confraternellement.

Pierre CESBRON  
Grand Maître