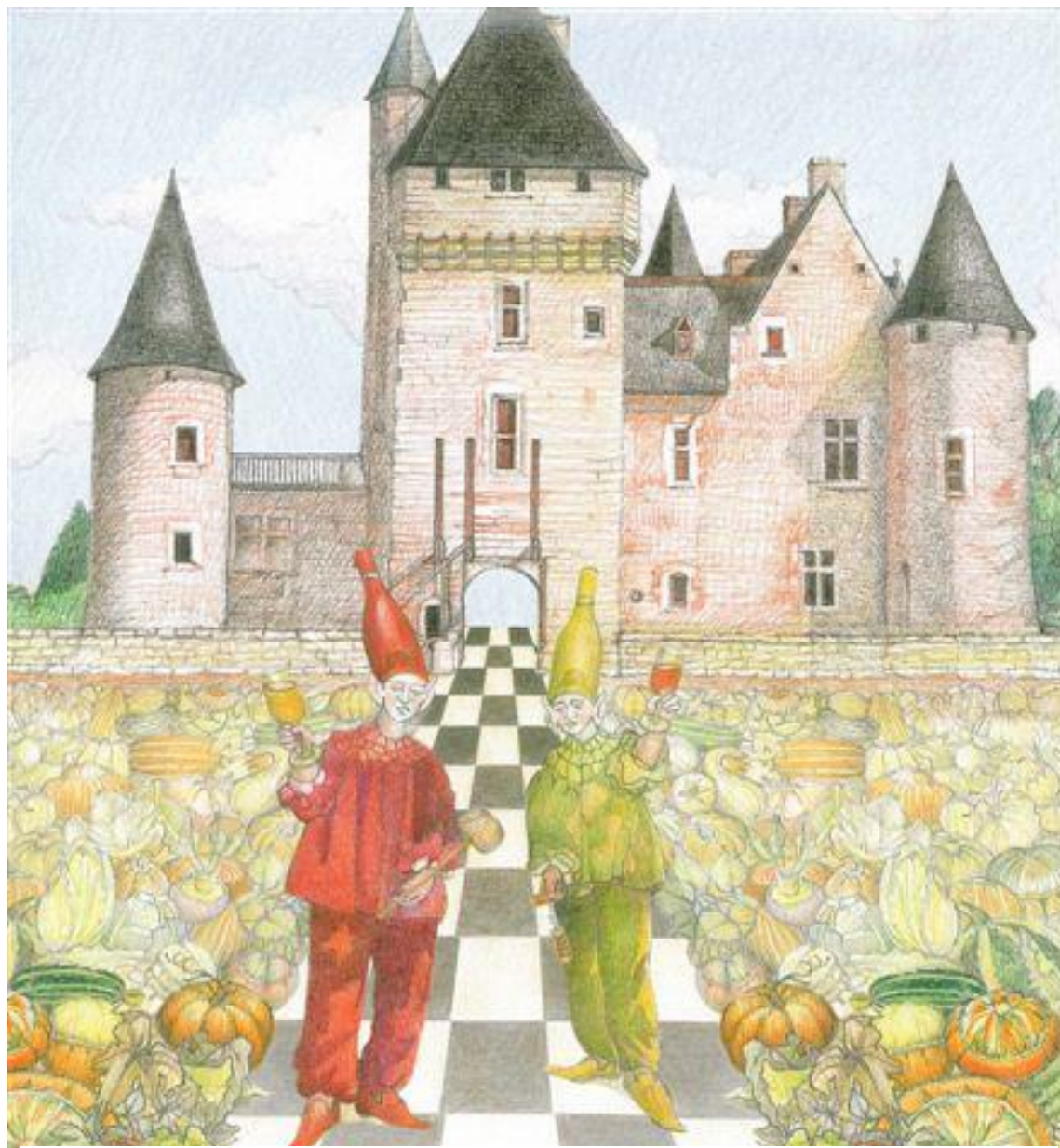


**PHILIPPE ROUILLAC**

*Commissaire-Priseur  
Expert près la cour d'appel*



**PATRIMOINE et VINS  
du Val de Loire**

**CHÂTEAU du RIVAU  
SAMEDI 18 SEPTEMBRE 2010**



***Château du Rivau***  
**37120 Lémeré**

**Tél : +33 (0) 2 47 95 77 47**  
**Fax : +33 (0) 2 47 95 78 46**

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

**Le château du Rivau est ouvert en 2010 :**

Visites libres avec notice explicative en Français, Anglais, Allemand, Espagnol, Italien ou Néerlandais, et signalétique dans les jardins en Français et Anglais.

**- En Juin, Juillet, Août et Septembre:**

Ouvert tous les jours de 10h à 19h.

Fermé le mardi en septembre

**- En Octobre jusqu'au 14 Novembre :**

Ouvert de 10 h à 12h30 et de 14h à 19h.

Visite guidée (1h30) possible toute l'année, pour les groupes sur réservation.

*Patrimoine*  
*et Vins du Val de Loire*  
*pour la 4<sup>ème</sup> année*

# Château du Rivau

37120 LÉMERÉ en Touraine

Samedi 18 Septembre 2010

## RÉSULTATS

Journées Européennes du Patrimoine

*Les vins de cette édition 2010 de la vente aux enchères  
« Vin et Patrimoine » ont été sélectionnés par le guide Hachette et par  
le recteur de l'union des œnologues de France et offerts par les vignerons.*

*Les lots proposés sont composés d'une cuvée :*

*« **Exception** » : lot de 2 bouteilles d'une cuvée d'exception choisie par le  
vigneron (millésimes d'exceptions et cuvées rares).*

*« **Coups de Cœur** » : lot de 6 bouteilles avec 2 cuvées présentant  
le savoir-faire du vigneron.*

*Cette vente événement est le résultat d'une rencontre entre Patricia et  
Éric Laigneau, Sylvie et Jean-Marc Le Blanc de Cernex, Jacques Puisais,  
Philippe et Christine Rouillac, Jean-Max Manceau, président du syndicat des  
vins de Chinon. Ils ont souhaité mettre en synergie l'environnement  
exceptionnel du château du Rivau, la magie des ventes aux enchères et  
l'excellence des vins de Loire.*

**Les partenaires de la Vente :**

- Les vignerons du Val de Loire
- Le Château du Rivau, Éric et Patricia LAIGNEAU
- Philippe ROUILLAC, Commissaire priseur
- Jean-Jack MARTIN, Chantre des vignerons du Val de Loire
- Christian ASSELIN, Recteur de l'Union des œnologues de France
- Jean-Max MANCEAU, Président du Syndicat des vins de Chinon
- Sylvie LE BLANC DE CERNEX, Coordinatrice de la vente
- Le réseau des vignobles du patrimoine mondial de l'UNESCO (réseau VITOUR) initié par la Mission Val de Loire et Interloire
- Val de Loire et l'Interprofession de vins de Loire InterLoire.
- Le Guide Hachette

**VENTE CARITATIVE SANS FRAIS AU PROFIT DE L'ARAPI**  
ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE SUR L'AUTISME ET LA PRÉVENTION DES INADAPTATIONS

**À partir de 14h30**

***Exposition et Présentation des VINS***  
**Sous le haut patronage de Jacques Puisais**

**Avec la participation de :**  
**- Jean-Jack Martin, Chantre des Vignerons**  
**- Christian Asselin, Recteur des œnologues de France**

**Présentation de l'ARAPI par le docteur Barthélémy**  
ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE SUR l'AUTISME ET LA PRÉVENTION DES INADAPTATIONS

**16h00**

***VENTES AUX ENCHÈRES PUBLIQUES***  
***par Maîtres Philippe et Aymeric Rouillac,***  
***de crus remarquables du Val de Loire offerts par les vignerons et***  
***sélectionnés par le Guide Hachette et Christian Asselin.***

**Ordre de vente**

ANJOU	1 - 24
SAUMUROIS	31 - 36
BOURGUEILLOIS	45 - 52
CHINONNAIS	61 - 76
VOUVRILLON	81 - 90
TOURAINNE	101 - 104
CHEVERNY	111 - 118
SUISSE	121 - 124

***VENTE CARITATIVE SANS FRAIS***  
***AU PROFIT DE L'ARAPI***

ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE SUR l'AUTISME ET LA PRÉVENTION DES INADAPTATIONS

***Tout achat lors de cette vente est un don pour l'ARAPI.***  
***Vous bénéficiez donc d'une déduction d'impôts à hauteur***  
***de 66 % de votre don / achat***

**PHILIPPE ROUILLAC**

Commissaire-Preneur  
Tél 02 54 80 24 24

Expert près la Cour d'Appel  
Fax 02 54 77 61 10

41, boulevard du Montparnasse 75006 Paris tél 01 45 44 34 34  
S.A.S. Vendôme - Cheverny - Paris agréé n°2002-189

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

[vendome@rouillac.com](mailto:vendome@rouillac.com)

HÔTEL DES VENTES 6 ROUTE DE BLOIS 6 41100 VENDÔME

# ANJOU

- 1 COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine de Gagnebert, 2 bouteilles : Bérengère 1997. **120 p**

*1997 fût une grande année et le premier millésime de la cuvée Bérengère. Seul 5 barriques de 400 litres ont été vinifiées pour ce millésime d'exception.*
- 2 COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine de Gagnebert, 3 bouteilles : Cuvée Exception 1990. **160 p**

**ANJOU VILLAGES BRISSAC**, Domaine de Gagnebert, 3 bouteilles : Domaine 1997.

*Situé à Juigné sur Loire, ce domaine est implanté au cœur d'un massif ardoisier entre la Loire et l'Aubance. Les fruits de ce terroir d'exception, vinifiés par cette famille depuis 5 générations donnent des Anjou Villages Brissac riches et structurés et des Coteaux de l'Aubance vifs, frais, richement fruités et d'une onctueuse curiosité.*
- 3 COTEAUX DU LAYON**, Domaine du Petit Clocher, 2 bouteilles : Cuvée Maurice 1995. **110 p**

*Une de leurs plus grandes réussites sur les Coteaux du Layon, le vin a été réalisé pour marquer les 70 ans du Grand-père DENIS. Ramassé à 20° de potentiel, ce Coteaux du Layon exprime maintenant toute sa puissance avec des arômes de coing.*
- 4 COTEAUX DU LAYON**, Domaine du Petit Clocher, 3 bouteilles : Cuvée Prestige de Lisa 2007. **180 p**

**ANJOU VILLAGES**, Domaine du Petit Clocher, 3 bouteilles : Domaine demi-sec 2007.

*Ce Domaine est réputé pour les vins rouges qui ont glanés de nombreuses médailles au cours de ces deux dernières décennies avec l'installation de la 4ème génération de viticulteurs, le potentiel des terroirs pour les Coteaux du Layon a été redécouvert. Le Coteaux du Layon Cuvée Lisa a été médaille d'or à Paris et Coup de Coeur au Guide Hachette. L'Anjou Villages a été également médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris.*
- 5 COTEAUX DU LAYON SAINT LAMBERT DU LATTAY**, Domaine Ogereau, 2 bouteilles : Exception 1990. **210 p**

*Médaille d'or concours CIVAS - Médaille d'argent Concours Général de Paris.*
- 6 ANJOU BLANC**, Domaine Ogereau, 3 bouteilles : Prestige 2005. **170 p**

**ANJOU VILLAGES**, Domaine Ogereau, 3 bouteilles : Domaine 2003.
- 7 COTEAUX DU LAYON**, Clos de la Bergerie, 2 bouteilles : Clos de la Bergerie 1989. **120 p**

*Dans ce grand millésime d'exception, le Coteaux du Layon "Clos de la Bergerie" offre une belle complexité aromatique. L'apprécier sur des plats cuisinés : lapin confits au Coteaux du Layon ou bien certains desserts comme le traditionnel "Pâté aux prunes".*
- 8 SAVENNIÈRES**, Domaine de la Bergerie, 3 bouteilles : Le Grand Beaupréau 2006. **150 p**

**ANJOU VILLAGES**, Domaine de la Bergerie, 3 bouteilles : Le Chant du Bois 2007.

*C'est au cœur des Coteaux du Layon, en Anjou, que le Domaine de la Bergerie s'étend sur 36 ha. Face au soleil levant, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un terroir de shistes et graves permettant une pleine expression des vins. Ils ont choisi d'explorer toutes les facettes du chenin et du cabernet à travers une large palette d'appellations : Savennières, Coteaux du Layon, Chaume, Quarts de Chaume, Anjou Villages...*

- 9 ANJOU VILLAGES**, Vignoble Musset-Roullier, 2 bouteilles : Petit clos 2008. **100 p**  
*Une étoile au Guide Hachette 2011.*
- 10 ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE**, Vignoble Musset-Roullier, 6 bouteilles : Raisins Confits 2008. **160 p**  
*La Cuvée Raisins Confits est Coup de Cœur au Guide Hachette 2010.*
- 11 COTEAUX DU LAYON**, Domaine Gaudard, 2 bouteilles : Varennes 2006. **70 p**  
*Tries très sélectionnées.*
- 12 ANJOU BLANC**, Domaine Gaudard, 3 bouteilles : Les Paragères 2009. **120 p**  
**CABERNET D'ANJOU**, Domaine Gaudard, 3 bouteilles : Domaine 2009.  
*Exploitation familiale de 30 ha qui fait des vins de très hautes qualités pour vendre en majorité aux particuliers.*
- 13 SAVENNIÈRES** (sec), Domaine du Gué d'Orger, 2 bouteilles : Sectilis Terra 2005. **230 p**  
*Une "terre de schistes" exposée plein sud, de tout petits grains de chenin commençant à botrytiser, des rendements infimes (7hl/ha), pour une concentration et une puissance exceptionnelle. Cette cuvée n'a été réalisée qu'en 2005 à ce jour (3 barriques de 2009 présentent ce potentiel). Cette cuvée est commenté dans le hors série CUISINE et VINS DE FRANCE de septembre 2010 en ces termes: "Tant de lumineuse beauté, d'intensité et de délicatesse dans un même vin poussent au crime".*
- 14 SAVENNIÈRES** (sec), Domaine du Gué d'Orger, 3 bouteilles : Equilibre 2005. **220 p**  
**SAVENNIÈRES** (sec), Domaine du Gué d'Orger, 3 bouteilles : Les Fougeraies 2008.  
*Le vignoble de 5 ha, en conversion bio, se situe sur les 2 rives de la Loire au sud d'Angers. Loïc Mahe y met en valeur des terroirs qui se révèlent sous ses différentes cuvées grâce aux vinifications naturelles. "Equilibre" est un savennières puissant et minéral marqué par son terroir de schistes. Les Fougeraies est un savennières gourmand issu de sables éoliens, il est cité dans le hors série VINS de CUISINE et VINS de FRANCE de ce mois (n°17-sept 2010) et longuement commenté par Guy CARRIERE dans le dernier THURIES GASTRONOMIE MAGAZINE (n°222-sept 2010).*
- 15 ANJOU VILLAGES**, Château des Rochettes, 2 bouteilles : Pièces du Moulin 2008. **100 p**  
*Elevé en fût 14 mois, au nez vous découvrez des arômes de fruits noirs, girofles et légèrement boisé. En bouche ce vin est structuré, ample et gras.*
- 16 COTEAUX DU LAYON BEAULIEU**, Château Pierre Bise, 6 bouteilles : **270 p**  
Cuvée Anclai, 2008.  
*Coup de cœur au Guide Hachette 2011 et Lys d'Or au concours des ligers 2010.*
- 17 BONNEZEAUX**, Closerie de la Picardie, 2 bouteilles : Cuvée Hortense 2003. **240 p**  
*Issu d'un millésime exceptionnel pour les liquoreux ce Bonnezeaux fût médaille de Bronze au concours de Macon 2005. Il possède finesse, richesse et complexité bon à boire maintenant, il peut également se faire oublier quelques décennies ...*

- 18 ANJOU VILLAGES**, Closerie de la Picardie, 3 bouteilles : Le Clos Joseph 2007. **130 p**  
**ANJOU ROUGE**, Closerie de la Picardie, 3 bouteilles : Les Ronces 2009.
- Domaine familiale de 20 ha situé à 20 km au sud d'Angers au cœur des coteaux du layon. Repris par Benoît Rocher en 2001. Terroir argilo sableux et graves (idéal pour les rouges). La Cuvée Le Clos Joseph a reçue 2 étoiles au Guide Hachette 2010. La Cuvée Les Ronces a reçue une médaille d'Or Vif 2010 (Vignerons Indépendants).*
- 19 BONNEZEAUX**, Domaine de Flines - Vins Mottron, 2 bouteilles : Domaine de Beauregard, 1984. **220 p**
- Vin demi-sec, à doux, idéal en apéritif accompagné de toasts au roquefort (crème de roquefort).*
- 20 ROSÉ DE LOIRE**, Domaine de Flines - Vins Mottron, 3 bouteilles : Domaine de Flines 2009. **90 p**  
**VIN DE PAYS VAL DE LOIRE CHARDONNAY**, Domaine de Flines - Vins Mottron, 3 bouteilles : Domaine de Flines 2009.
- À Martigné Briand, cœur de l'Anjou, le Domaine de Flines (50 ha) vous accueille pour une dégustation de ses vins. N'hésitez pas à visiter notre site ou vous découvrirez toute notre gamme.*
- 22 ANJOU VILLAGES BRISSAC**, Domaine des Rochelles, 6 bouteilles : Les Millerits 2005. **220 p**
- Un pur cabernet sauvignon de forte structure élevé 18 mois en fûts. Beaucoup de finesse dans le grain du tanin, beaucoup de soyeux autour avec une très belle finale ou réside sereinement les fruits et les épices.*
- 23 BONNEZEAUX**, Domaine de la Petite Croix, 2 bouteilles : Victoria 2005. **140 p**
- La robe jaune d'or montre des reflets orangés. Les arômes évoquent les fruits mûrs (poire, pêche) et les agrumes concentré et intense, la bouche finit sur des notes délicates de fleurs blanches et miel.*
- 24 BONNEZEAUX**, Domaine de la Petite Croix, 3 bouteilles : Cuvée Prestige 1997. **400 p**  
**BONNEZEAUX**, Domaine de la Petite Croix, 3 bouteilles : Cuvée Prestige 1990.
- 4ème et 5ème génération de viticulteurs au domaine, le vignoble du domaine de la petite croix bénéficie d'un microclimat bien particulier apportant une base de finesse et de qualité à ses vins. Les points les plus marquants sont pour le Domaine de la Petite Croix : le terroir, des vignes dans un bon état sanitaire, une vinification sérieuse et rigoureuse.*

## SAUMUROIS

- 31 SAUMUR CHAMPIGNY**, Château de Targé, 2 bouteilles : Château de Targé 1989. **190 p**
- Millésime exceptionnel pour l'époque.*
- 32 SAUMUR BLANC**, Château de Targé, 3 bouteilles : Les Fresnettes 2007. **160 p**  
**SAUMUR CHAMPIGNY**, Château de Targé, 3 bouteilles : Quintessence de Targé 2006.
- Au Château de Targé les sols sont travaillés ou enherbés sans utilisation d'engrais chimiques. 39 médailles en 10 ans dont au moins 20 lors des concours d'Angers et Mâcon. Le Château est en Agriculture Durable TERRA VITIS depuis 2000. Les 2 cuvées proposées sont élevées en fût avec des vendanges très mûrs.*

- 33 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine du Vieux Bourg, 2 bouteilles : Vieilles Vignes 2003. **120 p**  
*Millésime a son apogée, le 2003 allie la puissance et la finesse des arômes. La côte ensoleillée de cette année donne un fruit et une belle longueur au vin.*
- 34 SAUMUR BLANC**, Domaine du Vieux Bourg, 3 bouteilles : Domaine du Vieux Bourg 2008. **150 p**  
**SAUMUR BLANC**, Domaine du Vieux Bourg, 3 bouteilles : Vieilles vignes 2005.  
*Le Saumur Blanc 2008 a reçu 2 étoiles au Guide Hachette 2010. Le Saumur Champigny 2005, cuvée vieillie en fût est un vin puissant et généreux qui se gardera encore quelques années. Il a reçu une médaille d'argent des vins de Saumur et une médaille d'or aux Lys 2008.*
- 35 COTEAUX DU LAYON**, Domaine de Fiervaux, 2 bouteilles : Cuvée Charnelle (50cl) 2003. **170 p**  
*Vin de millésime exceptionnel : un concentré d'arômes avec une longueur interminable en bouche de fruits confits avec des notes de vanille de part son élevage en barriques 12 mois.*
- 36 SAUMUR BLANC**, Domaine de Fiervaux, 3 bouteilles : Suprême 2007. **260 p**  
**COTEAUX DU LAYON**, Domaine de Fiervaux, 3 bouteilles : Précieuse Manon 2006.  
*Domaine Familiale depuis 6 générations qui veut se faire connaître pour la qualité de ses vins, reconnus depuis longtemps.*

## BOURGUEILLOIS

- 45 BOURGUEIL**, Domaine du Petit Bondieu, 2 bouteilles : Les Couplets 1995. **100 p**  
*Vieilles vignes de 80 ans, rendement faible d'environ 30 hl/ha.*
- 46 BOURGUEIL**, Domaine du Petit Bondieu, 3 bouteilles : Les Couplets 2007. **210 p**  
**BOURGUEIL**, Domaine du Petit Bondieu, 3 bouteilles : Les Couplets 2006.  
*La cuvée des Couplets est issue de terroirs argilo-calcaires d'exception. Les vignes sont âgées de 80 ans et vendangées à la main. Ce vin de longue garde a une robe d'un rouge intense aux reflets violette. Au nez retrouvez les arômes de fruits rouges évoluant à l'aération sur une touche épicée de girofles. Le Domaine s'étend sur 21 ha. Soucieux de produire des vins de qualité dans un esprit de respect de l'environnement, ils apportent également des soins particuliers à leurs vignes, tels que l'enherbement, l'éclaircissage, l'effeuillage et un contrôle permanent des rendements. Ce vignoble est actuellement en conversion à l'Agriculture Biologique.*
- 47 BOURGUEIL**, Domaine de la Chevalerie, 2 bouteilles : Busardières 1989. **220 p**  
*Millésime exceptionnel sur terroir d'argilo-calcaire, vieilles vignes de cabernet franc. Très grande complexité aromatique, finesse et fraîcheur ligérienne.*

- 48** **BOURGUEIL**, Domaine de la Chevalerie, 3 bouteilles : Busardières 1996. **400 p**  
**BOURGUEIL**, Domaine de la Chevalerie, 3 bouteilles : Busardières 2005.

*Situé à Restigné, en appellation Bourgueil, la Chevalerie est une longue histoire de famille, débutée en ce lieu il y a près de 400 ans. La famille Caslot exploite 38 Ha de cabernet franc en culture biologique sur différentes parcelles de graviers, argiles sables et argilo calcaires. La cuvée Busardières, en provenance du lieu-dit du même nom, est plantée en mi-pente de coteau, face à la Loire, sur de beaux argilo calcaires qui produisent chaque année des vins de très bonne garde aux tannins fins et à l'élégance ligérienne.*

- 49** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine Laurent Mabileau, 3 bouteilles : **120 p**  
Domaine 1996.

- 50** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine Laurent Mabileau, 3 bouteilles : **210 p**  
Domaine 1997.  
**SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine Laurent Mabileau, 3 bouteilles :  
Domaine 1998.

- 51** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Vignoble de la Chevalerie, 2 bouteilles : **130 p**  
Martial 2006.

- 52** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Vignoble de la Chevalerie, 6 bouteilles : **250 p**  
Martial 2007.

*Domaine familial de 20 hectares à Saint Nicolas porté sur la vente directe des vins.*

## CHINONNAIS

- 61** **CHINON**, Domaine Pierre Sourdais, 2 bouteilles : Les Boulais 2005. **160 p**

*Millésime exceptionnel qui a reçu la médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris.*

- 62** **CHINON**, Domaine Pierre Sourdais, 3 bouteilles : Les Boulais 2006. **260 p**  
**CHINON**, Domaine Pierre Sourdais, 3 bouteilles : Réserve Stanislas 2005.

*Vignoble de 27 ha en reconversion Bio (2ème année), les vendanges sont faites à la main en cagettes pour la production de 4 cuvées rouge "Les rosiers", "Tradition", "Réserve Stanislas" et "Boulais" ainsi qu'un rosé. La cuvée "Boulais" 2006 a reçu une médaille d'argent au Concours Général de Paris.*

- 63** **CHINON**, Château de la Grille, 2 bouteilles : Château de la Grille 1989. **680 p**

*1989 est un des plus grands millésimes de Loire. Il est séduisant par sa maturité, sa rondeur et son impressionnante fraîcheur.*

- 64** **CHINON ROUGE**, Château de la Grille, 3 bouteilles : Château de la Grille 2000. **280 p**  
**CHINON ROSÉ**, Château de la Grille, 3 bouteilles : Château de la Grille 2009.

*Les 28 hectares du vignoble du Château de La Grille sont plantés du seul cépage Cabernet Franc sur les sols argilo-calcaires autour du château. Les vendanges sont toujours manuelles. Construit en 1970 sous la direction d'Albert GOSSET, le chai intégrait déjà les éléments permettant de vinifier la production du Château dans les meilleures conditions : remplissage par gravité, cuves inox, thermorégulation, pigeage à*

*Au terme d'un élevage de 12 à 15 mois en barriques le vin rouge est mis en bouteilles spéciales, reproduction d'un flacon champenois du XVIIIème siècle.*

*Il achève sa maturation en cave durant un minimum de deux à trois ans. L'homogénéité du terroir allié au niveau d'exigence et au savoir faire champenois font du Château de la Grille « l'exception du Chinon ».*

- 65** **CHINON**, Domaine des Bouquerries, 2 bouteilles : Royale, 1996. **130 p**  
*Ce Chinon 1996 est très puissant, riche, aux tanins présents et soyeux. Il a des notes de fruits mûrs (Cassis, myrtilles).*
- 66** **CHINON**, Domaine des Bouquerries, 3 bouteilles : Royale, 2005. **260 p**  
**CHINON**, Domaine des Bouquerries, 3 bouteilles : Royale, 2009.  
*Le Domaine des Bouquerries est situé à Cravant les Coteaux, il s'étend sur 29 ha de graves et d'argilo-calcaire. La cuvée Royale est issue de vignes de 50 ans avec un rendement de 40 hl/ha. Un élevage de 1 an en barrique permettant d'arrondir les tanins.*
- 67** **CHINON**, Domaine Charles Joguet, 2 bouteilles : Clos de la Dioterie 2005. **150 p**  
*Cette cuvée est issue de vignes octogénaires sur un terroir à dominante calcaire exposé nord-est. Elle a un potentiel de garde de 15 à 20 ans. Le millésime 2005, ensoleillé et chaud, se rapproche des grands millésimes tels que 1989 et 1990.*
- 67 bis** **CHINON**, Domaine Charles Joguet, 1 Magnum : Clos de la Dioterie 2001. **180 p**  
*Très bon vin en pleine expression avec un potentiel de garde de 15 ans minimum. Notes de fruits noirs, épices, sous-bois.*
- 68** **CHINON**, Domaine Charles Joguet, 3 bouteilles : Clos du Chêne vert 2002. **270 p**  
**CHINON**, Domaine Charles Joguet, 3 bouteilles : Les Varennes du Grand Clos 2002.  
*Domaine familiale de 40 ha, fondé en 1957 et réparti sur 38 ha de Cabernet Franc et 3 ha de Chenin. Chaque terroir est vinifié séparément. Les rendements sont limités afin de favoriser la concentration. Les vendanges sont effectuées manuellement. Des vignes de sables, aux vignes plantées sur les argilo-calcaires, les vins reflètent la belle diversité des terroirs de Chinon offrant des vins sur le fruit à boire dans leur prime jeunesse aux vins à garder 10 à 15 ans.*
- 69** **CHINON**, Domaine de la Noblaie, 3 bouteilles : La Noblaie 1976. **180 p**  
*Millésime d'exception, le "Breton" dans toute sa splendeur : puissant et élégant.*
- 70** **CHINON BLANC**, Domaine de la Noblaie, 3 bouteilles : La part des Anges 2007. **220 p**  
**CHINON ROUGE**, Domaine de la Noblaie, 3 bouteilles : Les Blancs Manteaux 2003.  
*18 ha autour du domaine surplombe la Vallée de la Vienne. De ces coteaux argilo-calcaire de tuffeau, la Noblaie extrait de très rares et exceptionnels Chinon Blancs, des rosés d'été frais et vifs. Et bien sûr des Chinon Rouges qui se déclinent selon les terroirs et les différents passages de nos vendangeurs, du vin plaisir aux cuvées de grande classe.*
- 71** **CHINON**, Domaine de Noiré, 2 bouteilles : Caractère 2003. **140 p**  
*Lys d'or - Classé parmi les meilleurs vins de France par J. Dupont. La Cuvée Caractère est un vin mur suave aux tannins fondus ayant gardé une belle fraîcheur et un bel équilibre.*

- 72 **CHINON**, Domaine de Noiré, 3 bouteilles : Caractère 2005. 480 p  
**CHINON**, Domaine de Noiré, 3 bouteilles : Elégance 2005.

Au début du XXème siècle lors du classement des crus de Chinon, bien avant la reconnaissance de l'appellation, le Domaine de Noiré figurait parmi les premières côtes. Odile et Jean-Max Manceau sont heureux de vous offrir des vins de belles expressions fidèles de l'endroit où ils sont nés. La cuvée Caractère 2005 a reçu une médaille de Bronze à Angers. La Cuvée Elégance 2005 est Coup de Cœur au Guide Hachette 2007.

- 73 **CHINON**, Domaine des Géléries, 2 bouteilles : Vieilles Vignes 1989. 140 p

*Cette cuvée vieilles vignes est récoltée sur un terroir argilo-calcaire très connu « les picasses » à dominante cabernet franc (environ 5% de cabernet sauvignon). Ce vin de garde est élevé environ 12 mois en barrique de chêne et s'exprime avec puissance et intensité. La matière est riche, les tanins sont bien garnis et soyeux. Ce vin de garde sera à préférer sur des viandes rouges.*

- 74 **CHINON**, Domaine des Géléries, 3 bouteilles : Vieilles Vignes 2003. 200 p  
**CHINON**, Domaine des Géléries, 3 bouteilles : Vieilles Vignes 2005.

*Le Domaine des Géléries est situé au cœur de l'appellation BOURGUEIL tout près de l'Abbaye où les moines ont implanté les premières vignes vers l'an mille ; Gérard ROUZIER ( le père ) et Jean-Marie ( le fils ) exploitent le Domaine familial de 18 hectares. Le Domaine à la particularité d'être implanté sur les trois Appellations de BOURGUEIL. ST NICOLAS de BOURGUEIL et CHINON (les parcelles appartenant depuis plusieurs générations à la famille ROUZIER-MESLET). Notre métier proche de la nature, respectueux des cycles écobiologiques et de l'environnement dans lequel nous vivons au quotidien, est guidé par la volonté d'accéder à une excellente maturité de nos raisins. C'est en effet cette maturité complète qui offre aux vins toute leur richesse, leur richesse, leur complexité ainsi que leur élégance et leur minéralité.*

- 75 **CHINON**, Domaine Charles Pain, 2 bouteilles : Château de Naie 2007. 100 p

*Médaille d'Argent au CGA de Paris, ce vin provient d'un terroir argilo-calcaire exposé plein sud, a donné au vin des tannins d'une grande richesse de maturité. Après un élevage de 14 mois en barrique, ce vin exprime parfaitement l'élégance du terroir.*

- 76 **CHINON**, Domaine Charles Pain, 3 bouteilles : Cuvée Prestige 2000. 340 p  
**CHINON**, Domaine Charles Pain, 3 bouteilles : Cuvée Prestige 2005.

*Le Domaine Charles PAIN représente 40 ha de vignes d'AOC CHINON, situé sur la rive droite de la rivière « la Vienne ». Les vignes sont gérées parcelle par parcelle afin d'obtenir un raisin de grande maturité. On y obtient 5 types de vin de Chinon, la Cuvée Blanche, le Rosé de Saignée, la Cuvée du Domaine, la Cuvée Prestige et la Cuvée « Château de Naie ».*

## VOUVRILLONS

- 81 **VOUVRAY**, Vignoble Brisebarre, 2 bouteilles : Grande Réserve moelleux 1989. 120 p

*Millésime exceptionnel, vin d'une capacité de garde quasi centenaire, moelleux équilibré et riche : apéritif IDEAL!*

- 82** **VOUVRAY**, Vignoble Brisebarre, 3 bouteilles : Vouvray Brut 1990. **180 p**  
**VOUVRAY**, Vignoble Brisebarre, 3 bouteilles : Vignoble Brisebarre demi sec 2002.
- Surface cultivée : 25 ha / Vol. de production : 50 000 btes / Terroir(s) : Argilo-calcaire. Argilosiliceux. La philosophie du domaine : Respect du terroir et de l'authenticité des vins de l'appellation d'origine contrôlée. Je suis très attaché à la notion d'AOC et surtout à sa dimension collective sans laquelle l'appellation n'existe plus. . J'aime beaucoup cette citation de Fr. TRISTAN : « La tradition n'est pas le retour à un passéisme désuet, mais la permanence des origines dans la durée ». Elle résume assez bien ma philosophie d'allier tradition et modernité tant dans la conduite du vignoble que dans le style de mes vins. Nous avons la chance de disposer de nos terroirs uniques, c'est l'origine, nous en sommes les gardiens pour l'avenir et les générations suivantes, c'est la durée. Pour ces raisons, j'ai mis en place la production raisonnée, l'enherbement, et la maîtrise des traitements phytosanitaires, ainsi qu'un élevage des vins plus long et une maîtrise de l'utilisation du SO2. Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage : Le vignoble est conduit selon un équilibre entre tradition et modernité dans le plus grand respect du terroir. Les règles de la production raisonnée sont appliquées sur l'ensemble de l'exploitation, la récolte est décidée pour chaque parcelle en fonction du suivi de maturité, soit en totalité, soit par tris selon les millésimes et les vins recherchés. La vinification, l'élevage et le stockage des vins s'effectue en caves dans le roc, avec un suivi quotidien et une maîtrise des températures de fermentation. Quelques cuvées sont vinifiées et élevées en futs de chêne. La mise en bouteilles est effectuée au domaine, selon les techniques modernes. Quelques références : Guide Hachette. Liger d'Or 2005. Liger d'Argent Au Salon Des Vins De Loire 2007.*
- 83** **VOUVRAY**, La Grand Taille, 2 bouteilles : Moelleux 2003. **60 p**
- 84** **VOUVRAY**, La Grand Taille, 3 bouteilles : Sec 2008. **180 p**  
**VOUVRAY**, La Grand Taille, 3 bouteilles : Moelleux 2008.
- 85** **VOUVRAY**, Cave de la Violonnerie, 2 bouteilles : Domaine demi-sec 1993. **80 p**
- Le millésime 1993 est une bonne année avec une bonne maturité, élevé en fût de chêne.*
- 86** **VOUVRAY**, Cave de la Violonnerie, 3 bouteilles : Clos Baglin demi-sec 2008. **170 p**  
**VOUVRAY**, Cave de la Violonnerie, 3 bouteilles : Domaine demi-sec 2005.
- Petite propriété située au cœur de la vallée de cousse à Vernou Sur Brenne. La Cuvée 2005 issue de vieilles vignes sur pente.*
- 87** **VOUVRAY**, Domaine Champalou, 2 bouteilles : La Moelleuse 2003. **160 p**
- Triés de vendanges partielles sur les terroirs de premières côtes sur Vouvray : 80g de sucres résiduels - longue garde.*
- 88** **VOUVRAY**, Domaine Champalou, 3 bouteilles : Les Fondraux 2008. **280 p**  
**VOUVRAY**, Domaine Champalou, 3 bouteilles : Les Fondraux 2004.
- Vignoble de 21 ha bordant la Loire, travaillé en raisonné avec travaux du sol. Elevage long en cave troglodyte en cuves ou en fûts. Vente de notre production 100% en bouteille, export, CHR, particuliers.*
- 89** **VOUVRAY**, Domaine Vincent Carême, 2 bouteilles : Moelleux 2003. **120 p**
- 90** **VOUVRAY**, Domaine Vincent Carême, 3 bouteilles : Brut 2008. **220 p**  
**VOUVRAY**, Domaine Vincent Carême, 3 bouteilles : Moelleux 2008.

- 101** **TOURAINÉ**, Henry Marionnet, 2 bouteilles : M. de Marionnet 1988. **110 p**  
*Ce fût la première cuvée "M" sauvignon issue de notre meilleure parcelle. Le 1989 triompha aux olympiades Gault et Millau et fût sacré meilleur sauvignon du monde.*
- 102** **TOURAINÉ**, Henry Marionnet, 3 bouteilles : Première vendange 1996. **120 p**  
**TOURAINÉ**, Henry Marionnet, 1 bouteilles : Première vendange 2000.  
*Le Domaine de la Charmoise a toujours cherché à obtenir des vins de haute qualité, authentiques, purs, grâce à de petits rendements, des vinifications spéciales, complètement naturelles comme la première vendange, vinifié, élevé et mise en bouteilles sans soufre.*
- 103** **TOURAINÉ BLANC**, Domaine de l'Aumonier, 2 bouteilles : Domaine de l'Aumonier 2005. **120 p**  
*Cépage Sauvignon Blanc 2005, grand millésime, ce vin issu de vieilles vignes a été médaillé de nombreuses fois (Liger d'or à Angers, Lys d'or à Interloire, Prix d'excellence aux Vinalies, Guide Hachette ...).*
- 104** **TOURAINÉ ROUGE**, Domaine de l'Aumonier, 6 bouteilles : L'Insolite 2008. **150 p**  
*Domaine familiale de 43 ha en Agriculture Biologique, créé par Sophie et Thierry Chardon en 1996. La Cuvée coup de cò ur est un Touraine Rouge 2008 100% Còt, ayant effectuée toutes ses fermentations en barrique et élevé pendant 13 mois. Ce vin a été récompensé de nombreuses fois (Or à Angers, Or à Millésime Bio, Guide Hachette ...).*

## CHEVERNY

- 111** **CHEVERNY**, Domaine Maison Père et Fils, 2 bouteilles : La Garde 2006. **20 p**  
*Vin à conserver, il sera bon à boire dans 3 à 5 ans. Vin élevé en fût de chêne pendant 18 mois. Le boisé est très fondu pour garder toute l'onctuosité et la délicatesse d'un Cheverny rouge.*
- 112** **CHEVERNY**, Domaine Maison Père et Fils, 3 bouteilles : Révélation 2009. **160 p**  
**CHEVERNY**, Domaine Maison Père et Fils, 3 bouteilles : Rouge 2008.  
*Le Domaine Maison est familial, il compte 70 ha en appellation Cheverny avec ces cépages phare le Sauvignon Blanc et le Pinot Noir. Le Domaine le plus vaste de l'appellation est en perpétuel expansion. Nous sommes engagés dans une viticulture durable TERRA VITIS. Une étape des plus agréables sur la route des Châteaux de Loire. La Cuvée Révélation 2009 a reçu le Grand Prix d'excellence aux vinalies, l'Argent aux Sélection Mondiales des vins du Canada et le Décanter de Bronze. La cuvée Rouge 2008 a reçu 2 étoiles au Guide Hachette.*
- 113** **COUR CHEVERNY**, Le Petit Chambord, 2 bouteilles : Cuvée Renaissance 1996. **160 p**  
*Cuvée sélectionnée sur une parcelle de 80 ans. La concentration obtenue avec une vendange plus tardive donne tout le gras et la finesse à ce millésime d'exception.*
- 114** **COUR CHEVERNY**, Le Petit Chambord, 3 bouteilles : Le Petit Chambord 2000. **COUR CHEVERNY**, Le Petit Chambord, 3 bouteilles : Le Petit Chambord 2005. **150 p**  
*Ce Domaine situé à proximité du parc de Cheverny doit sa réputation à ces vins blancs avec son cépage typique le Romorantin. Les millésimes 2000 et 2005 sont très représentatifs de cette appellation. Des millésimes bien équilibrés où l'on retrouve la fraîcheur caractéristique du cépage, une robe doré et des arômes de miel et d'acacia.*
- 115** **CHEVERNY**, Domaine de Veilloux, 2 bouteilles : Argilo Rouge 2003. **120 p**

*L'Argilo Rouge est une cuvée de Cheverny assemblage Pinot Noir, Gamay, Cabernet, Cot, Malbec. Issu des vignes les plus âgées du Domaine de Veilloux, l'argilo Rouge 2003, année de soleil exceptionnelle a passé un an en fûts de chêne. Il offre à ce jour une très grande finesse, une élégance avec une dominante de fruits rouges, cerise.*

- 116 CHEVERNY**, Domaine de Veilloux, 3 bouteilles : Argilo Blanc 2003. **160 p**  
**CHEVERNY**, Domaine de Veilloux, 3 bouteilles : Veilleurs Blanc 2006.

*Le Domaine de Veilloux est une propriété familiale située à Fougères Sur Bièvre dans l'appellation Cheverny. Ce domaine converti à l'Agriculture Biologique depuis 1998, vous offre une cuvée de Veilleurs Blanc 2006, assemblage Sauvignon et Menu Pineau aux arômes bien mûrs tout en subtilité ainsi qu'un Argilo Blanc 2003 provenant des plus vieilles vignes de sauvignon et de Menu Pineau. Une belle maturité pour un vin puissant, racé, un grand blanc.*

- 117 COUR CHEVERNY**, Domaine Philippe Tessier, 3 bouteilles : La Porte Dorée 2005. **160 p**

*Vin issu de vieilles vignes, plus de 4 à ans, de Romantin, cépage unique de l'appellation Cour-Cheverney. Sols silico argileux sur roche mère calcaire. Belle maturité, vin riche, gras et dense, note de fruits secs, figue.*

- 118 COUR CHEVERNY**, Domaine Philippe Tessier, 12 bouteilles : Les Sables 2008. **310 p**

*Domaine familial de 23 ha en agriculture biologique, vinification naturelle sans artifice physique et chimique.*

## VINS SUISSE

- 121 LAVAUX SAINT SAPHORIN**, Domaine Bovy, 2 bouteilles : Valdensis 2003. **120 p**

*Cette cuvée est un assemblage des cépages : Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot, Cabernet- Sauvignon. Elle est issue des terrasses les mieux exposées et particulièrement devant les mûrs. 2003 est un millésime exceptionnel.*

- 122 LAVAUX DÉZALEY**, Domaine Bovy, 3 bouteilles : Dézaley Grand Cru 1997. **290 p**  
**LAVAUX SAINT SAPHORIN**, Domaine Bovy, 3 bouteilles : Saint Saphorin Vieille Vigne 2005.

*Le Domaine Bovy est au cœur de Lavaux - Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Domaine de 10 ha situé dans les appellations les plus prestigieuses de Lavaux.*

- 123 LAVAUX**, Domaine Les Daillettes, 2 bouteilles : Plant Robert 2006. **270 p**

*Vieux cépage de Lavaux, cultivé sur de petites parcelles de vignes en terrasses. Vin rouge de robe sombre, presque grenat avec des notes épicées. La preuve de l'authenticité est apposée sur chaque bouteilles, garantie d'un vin de Lavaux.*

- 124 LAVAUX**, Domaine Les Daillettes, 3 bouteilles : Epesses Calamin 2006. **160 p**  
**LAVAUX**, Domaine Les Daillettes, 3 bouteilles : Vilette Echelette 2000.

*Domaine situé sur les pentes en terrasses plein sud face au lac Léman et la Savoie. Le Domaine est planté à 75% en cépage Chasselas. Un vin blanc sec fruité et bien charpenté qui reflète l'expression d'un magnifique terroir situé sur les meilleurs parchets de Lavaux.*

**TOTAL DE 14 940 p au profit de l'ARAPI**



L'ARAPI : parents et professionnels ensemble pour l'autisme

Association à vocation nationale et européenne, l'ARAPI a pour mission de susciter et de promouvoir l'information, la formation et la recherche sur l'autisme, dans une perspective neuro-développementale. Sa création en 1983 est, dans le contexte de l'époque, un événement fédérateur et innovant : l'autisme est alors mal connu, les parents souffrent d'être souvent tenus pour responsables des troubles de leur enfant. Le professeur Lelord, pionnier de la recherche sur l'autisme, initie ce mouvement en réunissant les conditions d'une collaboration constructive et durable entre les professionnels et les familles. Vingt-cinq ans après, ces liens réciproques et solidaires irriguent toujours les actions de l'ARAPI.

L'ARAPI c'est :

- des échanges interdisciplinaires, entre scientifiques et praticiens spécialisés, qui en fondent son originalité,
- des actions de formation,
- l'organisation de rencontres scientifiques à l'échelon européen ou international, notamment l'Université d'automne,
- des publications : le *Bulletin scientifique* et la *Lettre de l'ARAPI*,
- des contributions à des ouvrages scientifiques et pratiques,
- la sensibilisation et l'information du grand public par des actions de proximité.

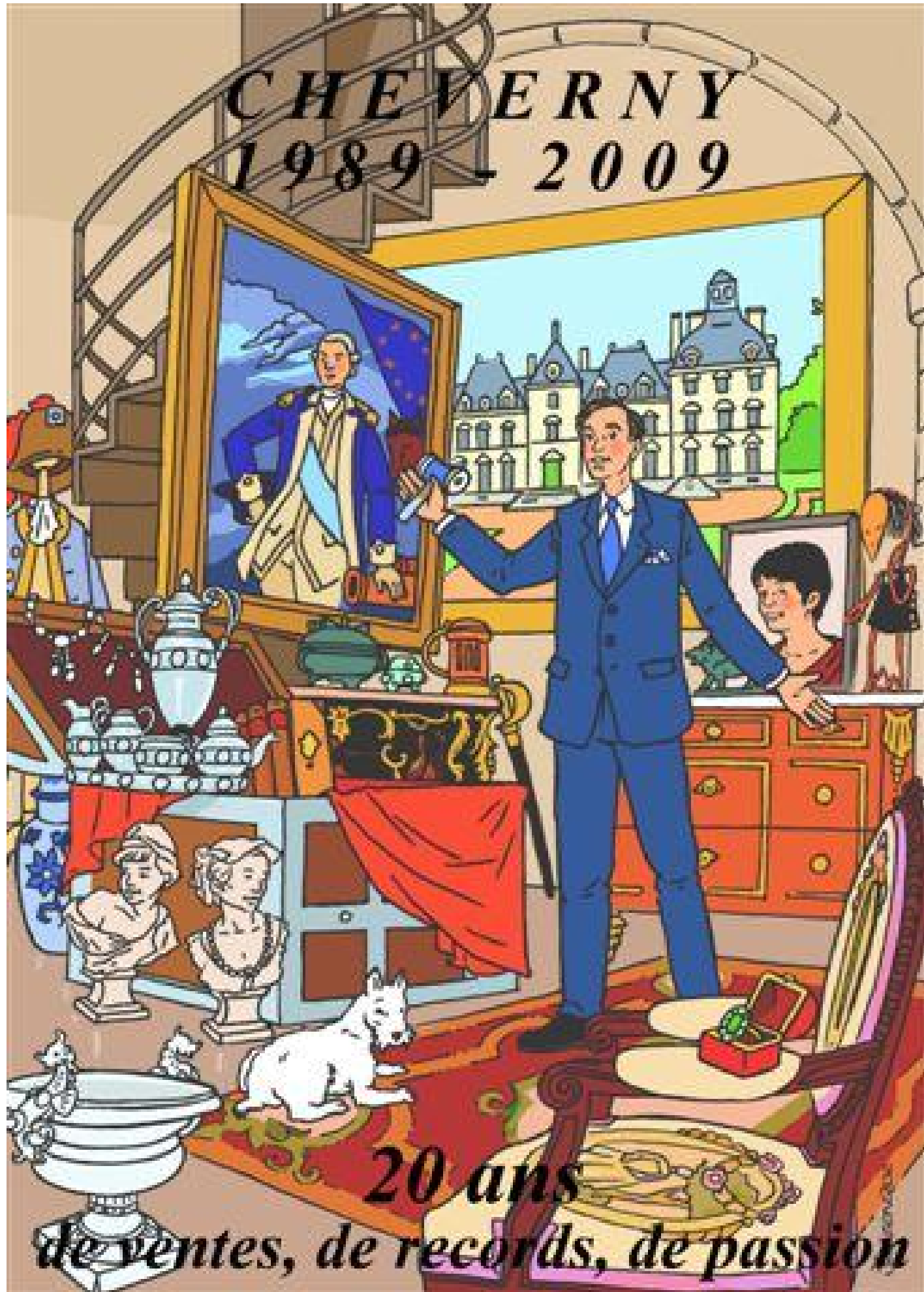
L'ARAPI vit grâce au soutien de ses adhérents, des donateurs, au mécénat de la Fondation Orange et à divers relais institutionnels.

Elle s'appuie pour le développement de ses actions scientifiques sur les compétences et l'engagement d'universitaires reconnus notamment en Touraine : les professeurs Catherine Barthélémy, Jean-Pierre Müh et Christian Andres,



**ARAPI - BP 91603, 37016 TOURS cedex 1**  
Téléphone : 06 33 23 28 31, Fax : 09 71 73 52 49  
[contact@arapi-autisme.org](mailto:contact@arapi-autisme.org)  
[www.arapi-autisme.org](http://www.arapi-autisme.org)

CHEVERNY  
1989 - 2009



*20 ans  
de ventes, de records, de passion*