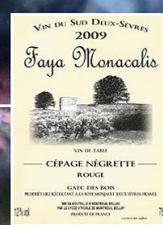


PRODUCTEUR

GAEC DES BOIS



LES PRODUCTEURS

Jean-Luc Moreau, Chantal et Jean-Marie Baudin

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Vin rouge ou rosé

Prix : 5€ la bouteille ou 25€ le carton de 6

Localiser ce producteur en cliquant ci-dessous :



Point de vente :

- A la ferme
- Maison du Marais Poitevin (Coulon)
- Foire aux vins de la Foye-Monjault (octobre)

ADRESSE DE L'EXPLOITATION

Le Grand Bois
79360 La Foye-Monjault

INFORMATIONS

06 14 95 98 16
www.gaecdesbois.fr

PRÉSENTATION DES PRODUCTEURS



Nous sommes ici à la Foye-Monjault : en ancien français *Faya Monacalis*, la *Hêtraie des Moines* en latin, pour rappeler le travail de défrichage effectué par les religieux au XII^{ème} siècle, pour planter notamment de la vigne au lieu-dit « La Plante aux Moines ». Aujourd'hui, c'est le nom qu'ont donné à leur vin Jean-Luc Moreau et les époux Baudin, pour perpétuer la tradition viticole de ce terroir auquel Rabelais faisait déjà référence dans ses écrits (*Gargantua, chapitre XXXV*), lequel fait dire à l'un de ses personnages : « *Tenez, Capitaine, buvez-en hardiment, j'en fais l'essai, c'est du vin de La Foye-Monjault !* ».

Sous la houlette de James Gauthier, ancien inspecteur de l'INAO, 33 hectares de cépage *Negrette* (aussi appelé par les anciens *Ragoutant* ou *Dégoutant* ou encore *Folle Noire*) sont plantés en 1999 à Treillebois, nom prédestiné. Avec un rendement de 15 hectolitres à l'hectare (soit environ 2000 bouteilles), la production est loin de rivaliser avec les standards viticoles. La vinification est effectuée au Lycée Horticole de Montreuil-Bellay (49) qui assure l'élevage et la mise en bouteille du précieux breuvage, en rouge et en rosé. En se lançant dans cette aventure, le GAEC des Bois avait pour objectif de promouvoir un cépage ancien en confiant à un professionnel la transformation du moult en vin de qualité. Contrat rempli !

