



**Confrérie des Chevaliers du Sacavin d'Anjou et de Saumur**

<b>Adresse</b>	33 bis rue Boisnet - 49100 Angers								
<b>Sites</b>	confreriedusacavin.com								
<b>Courriel</b>	confreriedusacavin@hotmail.fr								
<b>Date de création</b>	15/09/1948	<b>Nombre de Membres</b>	40	<b>F</b>	8	<b>H</b>	32	<b>Nombre d'Adoubés</b>	+4 800



<b>Grand Maître</b>	Laure PERTUS		06 85 34 02 69		laurepertus@hotmail.fr
<b>Président</b>					
<b>Secrétaire</b>	Odile GINESTET		06 20 83 18 50		ginestetodile@gmail.com
<b>Trésorier</b>					

**Historique**

La Confrérie des Chevaliers du Sacavin d'Anjou et de Saumur est née en 1904 de la volonté partagée de personnalités et entrepreneurs angevins qui se retrouvaient pour dîner au château de Montreuil Bellay. Ils en firent le siège de leur confrérie sous la présidence du sénateur de Grandmaison, ce qui en fait la plus ancienne confrérie viticole et bachique de France. Mise en sommeil en 1939, la confrérie est relancée en 1947 à l'occasion d'un très grand millésime. En 1953, à l'initiative de son Grand-Maître Pierre Gasnier du Fresne, la doyenne des confréries viticoles et bachiques organise le grand rassemblement des Confréries de France à Angers. Le 26 mars 1965 a lieu le premier grand rassemblement international du Sacavin à Paris ; en 1968, le Prince de Galles, Charles, est intronisé à l'Abbaye de Fontevraud par le Marquis de Contades. La Commanderie de Grande Bretagne est créée en 1969 à Londres, sous la Présidence de Robert Cointreau. Pendant les années 80, la Confrérie accompagne le Festival d'Anjou et intronise des noms prestigieux du monde du théâtre et du cinéma. En 2000, Pierre Aguilas, Président des AOC de France, Président de la Fédération viticole Anjou/Saumur et vigneron, devient Grand-Maître à son tour. En 2016 a été créée à Pékin la Commanderie de Chine. En 2017, Laure Pertus, vice-présidente depuis 2012, est élue Grand-Maître. En 2017, la Confrérie se rend de nouveau en Chine. En 2021, la Confrérie participe au Colloque universitaire et trans disciplinaires : « Pouvoirs et religions », sur le thème : « le Vin de messe en Anjou ». En février 2022, avec une cantatrice, elle présente « Un vin, un air d'opéra », dans les salons du Gouverneur des Invalides. Elle participe au Congrès mondial du Chenin à Cap Town en novembre 2022.

La Confrérie est une association Loi de 1901. Elle est organisée en Ordre comprenant une Confrérie mère sise à Angers, et 2 commanderies (une à Londres et une en Chine). Elle a pour objectifs de faire connaître et apprécier les vins d'Anjou et de Saumur en France et dans le monde. Nous sommes des amoureux des vins, du terroir et du patrimoine culturel de la Province angevine ; nous œuvrons pour mettre en lumière les expressions culturelles multi sensorielles qu'offrent les paysages, les vins, le patrimoine dans ce magnifique jardin du Val de Loire. Toujours avec bienveillance et bonne humeur, jamais dans l'excès ni les débordements, toujours avec la volonté de faire découvrir l'intérêt d'une approche raisonnable et éduquée de la dégustation. Même si notre Maître est Rabelais, notre approche se revendique plus d'Épicure, avec un sens de la juste mesure voulu (et très angevin) !

Nos actions visent à présenter les atouts du territoire, des terroirs et des vins de la Province d'Anjou (Anjou/Saumur) ; favoriser les rencontres avec d'autres pays et faire découvrir l'Anjou ; contribuer à affirmer l'identité la spécificité et le rayonnement de l'Anjou ; contribuer à éduquer le consommateur à la dégustation.

En 2024, la Confrérie fêtera son 120<sup>ème</sup> anniversaire.

**Produits et Traditions (voir annexe)**

<b>Vos Chapitres</b>	Chapitre des Vendanges	<b>Lieu</b>	Angers
	Chapitre de la Saint Vincent	<b>Lieu</b>	Province de l'Anjou
	Chapitre de la Commanderie Britannique	<b>Lieu</b>	Londres
<b>Vos Manifestations</b>	Fête des vins en mai	<b>Lieu</b>	Chalonnnes-sur-Loire (Anjou)
	Marché « Produit en Anjou » en septembre	<b>Lieu</b>	Angers
	Journées du patrimoine en septembre	<b>Lieu</b>	Angers (Caves Saint-Jean)
	Rendez-vous découvertes Chevaliers (plusieurs fois /an)	<b>Lieu</b>	Province de l'Anjou

<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Laure PERTUS</b>	<b>Date</b>	<b>23/07/2023</b>
-------------------------------	----------------------------------	-------------	-------------------

**Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70**

**Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92**

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**

## Annexe

### Produits et Traditions

Les produits sont le vin en général et les vins d'Anjou et de Saumur en particulier ; le patrimoine gastronomique et culturel angevin (au sens de l'ancienne Province de l'Anjou).

Les traditions : La Confrérie mère siège à Angers, au cœur de la province d'Anjou, entre « l'Anjou noir » et ses terres sombres développées sur le vieux socle armoricain, et « l'Anjou blanc », caractérisé par les terres blanches provenant de la craie tuffeau. Depuis 1947, ses membres se réunissent régulièrement dans les caves du Grenier Saint Jean (XII<sup>e</sup> siècle). Le Grand Conseil de la Confrérie mère est composé au plus de 40 membres actifs, qui ont droit au port de la tenue d'apparat. Il comprend au moins 1/3 de vigneron(ne)s, 1/3 de professionnels de professions viticoles, 1/3 de passionnés de vins d'Anjou et de Saumur, toutes et tous déterminés à soutenir efficacement l'action de la Confrérie.

La Confrérie dispose d'une tenue et de divers attributs distinctifs qui sont :

1. La tenue d'apparat réservée aux membres du Grand Conseil : robe de velours bordée de jaune d'or (comme la couleur d'un Chenin liquoreux) ; un chapeau style Rabelais à 4 pointes ; un collier rouge, bleu (couleurs de l'Anjou) et or auquel est suspendu un sacavin (tonnelet miniature), des gants blancs et un nœud papillon blanc. Il n'y a pas de tenue distinctive pour les femmes.
2. La robe du Grand Maître porte un parement d'Hermine sur le col, le devant et le bas des manches.
3. Le collier du Grand Maître sur lequel sont gravés les noms des prédécesseurs.
4. Le Cep de vigne permet au Grand Maître de procéder à l'adoubement des Chevaliers.
5. Le sacavin est l'objet qui servait jadis aux vigneron pour emporter avec eux du vin coupé d'eau sur le lieu de travail. Ce tonnelet, muni d'une poignée, véritable sac de transport du vin, est devenu le symbole de la Confrérie. Un sacavin miniature est suspendu au collier des Chevaliers.
6. Le Blason : on y voit le verre à vin d'Anjou, de forme typique, associé à des ailes qui symbolisent les liens historiques entre la Confrérie et l'Aéro-club de l'Ouest. On y retrouve aussi le sacavin, le collier du Grand Maître et le chapeau de François Rabelais. « Anjou pur, Anjou radieux » fait référence à l'ancienne province d'Anjou.
7. L'oriflamme aux couleurs de l'Anjou reproduit les symboles du blason.

Les intronisations débutent par l'arrivée des membres du Grand Conseil, en costume d'apparat, au son des trompettes. Le Grand maître fait son entrée, entouré des hallebardiers. Il est précédé par le Chef du Protocole (ou Grand Bailli) qui frappe le sol avec une grande canne en sycomore sculptée avec grappes de raisin et feuilles de vigne. L'un des membres tient le portrait de François Rabelais, un second porte le Hannap et un troisième porte l'oriflamme. Le Chef du Protocole coordonne le rituel. La cérémonie d'intronisation débute par : « Gentes Dames, nobles Seigneurs, faites silence, le Grand Maître vous parle ». Le Grand Maître prononce sa harangue. Il s'agit de présenter la Confrérie, le contexte de l'évènement et le plus souvent, un billet d'humeur exposé avec humour, sur l'actualité vini-viticole. Puis les intronisations peuvent commencer. L'impétrant est appelé. Arrivé sur le podium, il frappe 3 coups sur une barrique ou sur un sacavin avec un maillet de chais. Le parrain ou marraine le présente à l'assemblée. La tradition de la Confrérie veut que cette présentation soit faite avec bienveillance et humour. Puis l'impétrant jure devant François Rabelais que : « lorsque mon verre sera plein, je le viderai et lorsqu'il sera vide, je le plaindrai ». Les membres du Grand Conseil entonnent : « optime, optime, il a fort bien parlé, il est des nôtres ». Les trompettes ouvrent le ban et l'impétrant déguste alors un verre de vin d'Anjou. Les trompettes ferment le ban. Le Grand maître peut alors adouber l'impétrant qui devient Chevalier. Pour ce faire, il use de son cep (comme d'une épée). Un cordon rouge et bleu auquel est suspendu un Sacavin lui est alors passé autour du cou, un diplôme enluminé lui est remis.

La confrérie tient chaque année deux chapitres principaux : le Chapitre des vendanges, en octobre, dans un cadre prestigieux à Angers ; le Chapitre de la Saint-Vincent, patron des vigneron, en janvier, dans une commune viticole de l'Anjou sélectionnée chaque année. Elle participe en novembre au Chapitre de la Commanderie Britannique à Londres.

La confrérie édite chaque année depuis 23 ans une revue qui traite de l'histoire de la viticulture, d'aspects culturels, de sujets techniques... et apporte une ouverture sur les terroirs du monde entier.