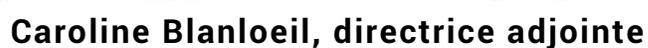


Ti amoLe
Vignoble
de NantesDE JUIN À
OCTOBRE 2018LES CAVES
étonNantesDossier de presse 2018Caroline Blanloeil, directrice adjointeTél. : 02.40.36.34.59 (Ne pas diffuser)c.blanloeil@levignobledenantes.comwww.levignobledenantes-tourisme.com

SOMMAIRE



Communiqué de presse	p.3
Chiffres clé de l'édition 2018	p.4
Vignerons des Caves étonNantes et nouveauté 2018	p.5
Soirée de lancement	p.6
Programme des caves étonNantes par commune	p.7
Informations pratiques	p.24

Chiffres clé édition 2018



18

Animations étonNantes

17

Vignerons engagés

6

Balades dans les vignes

16

Vendredis du vin

5

Animations en famille

7 > 45€

Tarifs par visiteur selon le programme



Vignerons des caves étonNantes 2018



Jérémie Huchet, Château-Thébaud
Le Jardin d'Edouard, Château-Thébaud
Famille Lieubeau, Château-Thébaud
Domaine Poiron-Dabin, Château-Thébaud
Domaine Martin Luneau, Gorges
Château de Cassemichère, La Chapelle-Heulin
Domaine Jean-Luc Viaud, Le Landreau
Château de la Galissonnière, Le Pallet
Domaine Henri Poiron, Maisdon-sur-Sèvre
Domaine Ménard-Gaborit, Monnières
Domaine Florence & Joël Forgeau, Mouzillon
Domaine de la Grange, Mouzillon
Domaine de la Tucauderie, Mouzillon
Château du Coing, Saint-Fiacre-sur-Maine
Château de Fromenteau, Vallet
Domaine Petiteau, Vallet
Château du Cléray, Vallet



Nouveauté 2018 ! Les Vendredis du Vin

Dégustations et accords gourmands chez le vigneron tous les
vendredis à 19 h au tarif unique de 15 €

Réservations à l'Office de Tourisme
du Vignoble de Nantes : 02 40 54 02 95

Soirée de lancement

**Vendredi 25 mai
à 19h30**

Les Fonderies à Nantes

Ce jardin public de 3 200 m²
prend place sous les halles

des anciennes Fonderies réhabilitées.

Jardin extraordinaire, il met en valeur le patrimoine botanique et horticole nantais et révèle les traces de l'ancienne activité industrielle du site.

Tram Ligne 2 - Arrêt Vincent Gâche

Bus C5 - Arrêt Fonderies



**Concert gratuit de David Ban en association avec
Arttitudes à 20h30**

Découvert dans + de 10 grosses productions de comédies musicales et dernièrement dans son rôle de Porthos dans Les 3 Mousquetaires. Le 25 mai, c'est en solo que vient l'artiste avec ses propres compositions et toujours son humour ravageur et son énergie débordante.

A partir de 19h30, dégustation de crus communaux et d'accords gourmands avec les artisans locaux des Saveurs détonnantes :

- Côtes & Quais qui proposera un bar à terrines (présentation en exclusivité de ses deux nouvelles rillettes)

- O'Bistrot Quai qui cuisinera des planchas,

- La Boîte à Meuh qui proposera un bar à glace sur des échantillons à confectionner soit même et sur place.



MUSCADET
VINS DE NANTES



Programme Caves étonNantes 2018

Jérémie Huchet,
Château-Thébaud



L'atelier des crus du Muscadet

.....

Connaissez-vous les crus communaux du Muscadet ?
Découvrez ce domaine et ses terroirs et profitez d'une
dégustation de 5 crus communaux du Muscadet.

Jérémie Huchet reprend, en 2001, le domaine familial à son père Yves. Avec l'acquisition du clos Les Montys du château de Goulaine, il étend son vignoble de Château-Thébaud et, depuis 2006, exploite en fermage le château de la Bretesche sur les coteaux de la Sèvre. Au total, 57 hectares sur lesquels Jérémie déploie toute son énergie. Des cuvées parcelles aux entrées de gamme, tout est recommandable dans ce domaine en pleine forme.



Date : Jeudi 28/06 à 19 h

Tarif : 20€

Durée : 2h



Date limite de réservation : la veille

Programme Caves étonNantes 2018

Le Jardin
d'Edouard,
Château-Thébaud



Journée vendanges



Edouard et son équipe proposent une journée riche en émotions : vendanges traditionnelles, retour au pressoir et dégustation des premiers jus. Déjeuner vigneron (buffet campagnard) au milieu du chai et toute la gamme à découvrir. Suivi des vins déjà en fermentation et d'une visite de la cave.

Riche de plus d'un siècle d'histoire, le domaine propose une large gamme de 15 vins (blancs, rouges, rosés, fines bulles). De culture bourguignonne, Edouard Massart mène des vinifications précises et des élevages longs qui permettent d'exprimer les richesses de ses terroirs pour des vins de garde. A noter que chaque mois est organisée une visite découverte du Domaine et une dégustation des vins.



Date : Samedi 6/10 à 9 h

Tarif : adultes 25 € et enfants 10 € (+ de 10 ans)

Durée : 6h



Date limite de réservation : 7 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Famille Lieubeau,
Château-Thébaud



Promenade et soirée chez le vigneron



Guidé par le vigneron, vous découvrez dans la fraîcheur d'une soirée d'été les paysages de Château-Thébaud au bord de la rivière Maine. La soirée se poursuit au chai avec dégustation des vins et casse-croûte vigneron.

Vignerons indépendants depuis 6 générations, la famille propose une gamme de grands Muscadet sous certification Terra Vitis Agriculture raisonnée et en conversion vers l'agriculture biologique. Au fil des saisons, plusieurs animations sont organisées : accords mets/vins, dégustations de vins millésimés ou encore vendanges en famille.



Date : Jeudi 9/08 à 17 h

Tarif : 16 € et enfants gratuit (-12 ans)

Durée : 4h30



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine Poiron
Dabin,
Château-Thébaud



Rando et saveurs aux flambeaux



C'est par une belle soirée d'été, à la nuit tombée, que nous vous proposons une soirée de partage, un flambeau à la main et un verre autour du cou. Nous vous conterons les belles histoires du Domaine en dégustant, sur un parcours de 2 kms, nos vins et leurs accompagnements. Notre objectif : vous surprendre en découvrant nos vins d'une manière ludique.

Le vignoble s'étend sur 69 ha et produit une grande variété de cépages : Melon de Bourgogne, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Fié Gris, Côt Malbec, le Berligou, cépage rouge historique des Ducs de Bretagne, le petit Manseng et le Gewurztraminer à découvrir.



Date : Jeudi 30/08 à 19 h 30

Tarif : 40 €

Durée : 4h



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine Martin
Luneau,
Gorges



Les Muscadets font leur show



Le domaine accueille les visiteurs autour d'une visite du vignoble et de la cave. Un repas élaboré par Fabrice Roy, traiteur de Gorges, et accompagné des vins de la propriété feront le bonheur des épicuriens.

Le Domaine de 30 hectares s'étend sur trois communes (Gorges, Clisson et Mouzillon) avec des terroirs bien spécifiques. Cela fait 4 générations que la tradition se perpétue au Domaine Martin Luneau. A découvrir, les deux crus communaux : Clisson et Gorges.



Date : Vendredi 20/07 à partir de 19 h

Tarif : 30 €

Durée : 3h



Date fin de de réservation : 3 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Château
Cassemichère,
La Chappelle-Heulin



Voyage interactif au centre du vignoble



Le Château Cassemichère invite ses hôtes à la découverte des richesses du vignoble de Nantes. A l'aide de tablettes tactiles, découverte à pied de l'histoire des lieux le long d'un parcours interactif. La balade se prolonge par une initiation à la dégustation dans les caves à Bacchus et aux foudres. La visite se terminera autour d'un déjeuner vigneron.



Le Château de la Cassemichère, construit au début du XVIIème siècle est entouré de 45 hectares de vignes et de 5 hectares de bois. Berceau du Muscadet, les premiers ceps de vigne y sont plantés en 1740. Le Château dispose d'une salle de réception et d'une boutique avec les vins du Domaine et des produits locaux du terroir.



Date : Vendredis 15/06 et 27/07 à 11 h

Tarif : adultes 18 € et enfants 9 € (10 - 15 ans)

Durée : 2h



Date fin de de réservation : 2 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine Jean-Luc
Viaud,
Le Landreau



Du paysage à l'assiette



Initiation à la viticulture et à l'art de la dégustation avec Bernadette, œnologue, au cours d'un repas placé sous le thème accords mets et vins. Ce moment de partage saura ravir les épicuriens et amateurs de vins.

Le domaine se situe sur la commune du Landreau, dans le village de la Renouère. Jean-Luc Viaud représente la 4ème génération de viticulteurs de la famille. Ses trois prédécesseurs s'appelaient Pierre. A défaut de lui transmettre leur prénom, ils lui ont légué leur passion du métier.



Date : Samedis 6 et 13/10 à 10 h

Tarif : 45€

Durée : 5h



Date limite de réservation : 4 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2018

Château de la
Galissonnière,
Le Pallet



Balade gustative du Château



Le temps d'un parcours , partez à la découverte de ce château édifié au XIVème siècle. Prenez ensuite le temps de faire une halte à la cave pour tout savoir sur le patrimoine et les vins du domaine.

Dans cette propriété furent plantés les premiers ceps de Muscadet en 1730. Elle appartient à la famille LUSSEAUD depuis plus de quatre générations. A noter que le château propose des chambres d'hôtes ainsi que des salles en pierre et poutres apparentes pour les réceptions.



Date : Dimanche 8/07 à 10h

Tarif : adultes 9,50 € et enfants 4,50 €

Durée : 3h



Date fin de de réservation : 2 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine Henri
Poiron & Fils,
Maisdon-sur-Sèvre



L'Art du greffage : La naissance d'une vigne



Initiation au greffage et création d'un plant de vigne.
Visite du domaine et dégustation commentée autour d'un casse-croûte vigneron. Les visiteurs repartent ensuite avec leur propre plant de vigne.

Eric Poiron, vigneron actuel, est de la 8^{ème} génération. Les vignes du Domaine s'étendent sur 36 hectares et produisent du Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, du Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie et des Vins de Pays (blanc, rouge, rosé).



Date : Dimanche 22/07 à 10 h 30

Tarif : adultes 18 €, enfants 8 € (+ de 10 ans), gratuit - 10 ans

Durée : 3h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine Ménard
Gaborit,
Monnières



Dînez, c'est l'été !



Au cœur de l'été, les longues soirées sont propices aux sorties entre amis ou en famille ! Nous vous proposons un dîner au Domaine. Le menu unique est servi en accompagnement de nos vins. Offrez-vous cette pause conviviale et gourmande !

Exploitation transmise de génération en génération depuis 1734, elle bénéficie des connaissances et des progrès techniques acquis au fil des années. En 2006, le domaine a été l'une des premières exploitations du vignoble à être certifiée « agriculture raisonnée ». A noter, le Domaine dispose d'un gîte rural trois épis, le "Molinaria".



Date : Vendredi 13/07 à 19 h 30

Tarif : 35 €

Durée : 3h



Date limite de réservation : 4 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine Joël et
Florence Forgeau,
Mouzillon



Le vin pour les nuls



3000 ans de culture de la vigne et du vin résumés en 1 heure et vous épaterez vos amis. Dégustation des vins accompagnés d'une planche apéritive.

Vignerons de père en fils et en filles depuis 4 générations, le domaine comprend 22 hectares de vignes réunissant 2 vignobles sur les communes de Mouzillon, Gorges et Le Pallet, au cœur du Vignoble de Sèvre et Maine. Le vignoble de la Morandière est adossé au magnifique château du même nom sur un terroir qui donne des vins plus tardifs destinés à être gardés.



Date : Vendredi 8/06, samedi 6/10 à 19 h 30

Tarif : 26 €

Durée : 2h30



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine de la
Grange,
Mouzillon



Apéri-cave



Le plaisir de la dégustation des vins allié à celui des tapas. Des animations sollicitant les cinq sens plongent dans le secret des vins et des mets qui les accompagnent.

L'ensemble du Domaine est conduit en culture raisonnée (Terra Vitis) respectueuse de l'environnement. A découvrir, la nouvelle salle de réception entièrement aménagée autour de la découverte des vins. Le Domaine dispose d'un gîte rural dans le village.



Date : Samedi 7/07 et vendredi 5/10 à 18 h 30

Tarif : 16€

Durée : 3h30



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine de la
Tucauderie,
Mouzillon



Oeno-Quiz mets & vins



Lors d'une soirée dégustation le domaine vous propose de découvrir ses Muscadets et vins de Loire. Autour d'un apéritif dînatoire gourmet, c'est une pause gastronomie et détente qui s'invite sur votre agenda d'été. Des animations œnologiques viennent agrémenter ce moment convivial. Grégory Le Roch, votre hôte vigneron, vous présentera avec plaisir une sélection des vins de La Tucauderie servis en accords de mets aux recettes savoureuses.

Les vignerons Le Roch veillent au terroir de la Tucauderie depuis 1944. Béatrice, Vincent et Grégory, de la deuxième et troisième générations succédant à Constance et Roger, comptent une quarantaine de millésimes à leur actif. A noter, le Domaine dispose d'un gîte rural à proximité du village.



Date : Vendredi 6/07 et samedi 25/08 à 19 h

Tarif : 22€

Durée : 3h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Château du Coing,
Saint-Fiacre sur
Maine



Soirée dégustée au Château du Coing



Véronique et Aurore Günther Chéreau, les viticultrices propriétaires du domaine, vous convient à une soirée dégustée au confluent de la Sèvre et de la Maine (visite des extérieurs du château, dégustation pique-nique au belvédère avec vue sur le confluent).

Le Château du Coing fut mentionné pour la première fois en 1536. Propriété emblématique du Vignoble Nantais, le Château est situé au confluent de la Sèvre et de la Maine. On y découvre des communs dans le pur style italianisant de la vallée de Clisson. A noter, le Château propose des espaces de réception dont l'Orangerie, aménagée récemment.



Date : Samedi 18/08 à partir de 19 h

Tarif : adultes 25 € et enfants 23 € (- de 16 ans)

Durée : 3h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Château de
Fromenteau,
Vallet



Apéro Gourmand Jazz

Au doux son de notes de jazz, faites plaisir à vos papilles autant qu'à vos oreilles en dégustant les vins du château, accompagnés de tapas nantaises.



Une histoire de cep

En famille, venez participer à un jeu d'orientation dans les vignes conduites en culture raisonnées du Château de Fromenteau. Arriverez-vous à retrouver votre chemin ?

Vignoble familial depuis 4 générations, le Château de Fromenteau élève des Muscadets de Sèvre et Maine Sur Lie. Le vignoble est conduit en culture raisonnée depuis 17 ans. A noter que le Château de Fromenteau dispose de chambres d'hôtes et de gîtes.



Date : Mardi 24/07 à 18 h

Tarif : adultes 15 €

Durée : jusqu'à la tombée de la nuit

Date limite de réservation : le jour même 12 h



Date : Jeudis 19/07 et 9/08

(arrivée entre 16 h et 18 h 30)

Tarif : adultes 7€ et enfants 5€ (de 5 à 12 ans)

Durée : 1h30

Date limite de réservation : le jour même 21

Programme Caves étonNantes 2018

Domaine Petiteau,
Vallet



Balade en véhicule de collection



Le vignoble autrement !

C'est à bord de sa Renault Estafette que Michel a décidé de faire découvrir le vignoble et ses alentours. Après cette escapade en véhicule de collection, une visite de la cave et du belvédère avec vue panoramique est prévue, sans oublier la dégustation des vins du Domaine.

Vignoble familial depuis plus d'un siècle, le domaine de la Chalousière s'étend sur 29 hectares autour de Vallet. Le fils de Viviane et Michel Petiteau, Vincent, a rejoint récemment l'entreprise familiale.



Date : Samedis 28/07 et 25/08 à 16h30

Tarif : 15€, 10€ enfants (de 10 ans à 18 ans)

Durée : 2h30



Date fin de de réservation : 3 jours à l'avance

Programme Caves étonNantes 2018

Château du Cléray,
Vallet



Murder party au Château du Cléray



Enquête grandeur nature au Cléray !

En famille ou entre amis, le Château du Cléray propose de vivre l'expérience d'une enquête au sein même du Château. Un scénario et une fiche personnage sont remis aux visiteurs. Devenir enquêteurs, assassins ou complices le temps d'une soirée et profiter d'une dégustation de vins accompagnée d'un buffet froid.

Acquis par Ernest Sauvion en 1935, le Château du Cléray-Sauvion est, avec ses vieilles caves voûtées, l'une des plus anciennes propriétés du vignoble de Sèvre et Maine. Toute l'année, le Château propose de découvrir l'univers du vin à travers un jeu de piste ludique. A découvrir, le style architectural palladien de la propriété.



Date : Vendredis 24/08 et 19/10 à 19h

Tarif : 45 € (à partir de 16 ans)

Durée : 5h



Date fin de de réservation : 10 jours à l'avance



Où trouver le programme des Caves étonNantes ?

Disponible dans les bureaux d'accueils de l'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes, dans les bureaux d'accueil de Nantes Tourisme, chez les partenaires de l'office de tourisme du Vignoble de Nantes et chez les 17 viticulteurs partenaires de la programmation.

Programme et réservation en ligne sur :
www.levignobledenantes-tourisme.com et www.nantes-tourisme.com

Renseignement, information et réservation
OFFICE DE TOURISME DU VIGNOBLE DE NANTES

BUREAU D'ACCUEIL DE CLISSON

accueil.clisson@levignobledenantes.com
Place du Minage
02 40 54 02 95

BUREAU D'ACCUEIL DE VALLET

accueil.vallet@levignobledenantes.com
2 bis, place Charles de Gaulle
02 40 36 35 87

BUREAUX D'ACCUEIL NANTES TOURISME

- 9, rue des Etats
- Station Jean Prouvé
- Maison du tourisme de Vertou
info@nantes-tourisme.com
0 892 464 044 (0.35 euro/minute) : ouvert 7j/7
www.nantes-tourisme.com

