

Dossier de presse 2019

**Ti
amo**

Le
Vignoble
de Nantes

DE JUIN À
OCTOBRE 2019

LES CAVES étonnantes

LES VENDREDIS DU VIN
*vos rendez-vous
immanquables !*

Contact : Caroline Blanloeil chargée de développement

Tél. : 02.40.36.34.59 (Ne pas diffuser)

c.blanloeil@levignobledenantes.com

www.levignobledenantes-tourisme.com

SOMMAIRE



Communiqué de presse	p.3
Chiffres clé de l'édition 2019	p.4
Vignerons des Caves étonNantes	p.5
Les vendredis du vin	p.6
Programme des caves étonNantes par commune	p.7
Informations pratiques	p.21



Communiqué de presse

LES CAVES étonNantes reviennent en 2019!

L'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes présente
la 7ème édition des Caves étonNantes.
15 viticulteurs ont concocté un programme haut en couleurs
qui invite à être curieux...

Les domaines et châteaux viticoles ouvrent leur porte au public tout l'été ! Le concept ? Faire **vivre des expériences uniques chez le vigneron** : enquête policière au château, rando à pied, à vélo, en gyropode dans les vignes, journée vendanges, découverte du vignoble en voiture de collection, fabrication d'une cuvée! Des **activités plus traditionnelles** sont également au rendez-vous. Initiation à la dégustation, accords mets et vins ou encore balades gourmandes en famille ou entre amis sauront ravir amateurs et amoureux du vin!

De nouveau cet été ! Les Vendredis du vin (de juin à septembre) : dégustations et bouchées apéritives chez le vigneron tous les vendredis à 19h au tarif unique de 15€.

Réservation directement auprès des vignerons.

Information et programmation sur :
www.levignobledenantes-tourisme.com
Ou dans les bureaux d'accueil de l'Office de tourisme
du Vignoble de Nantes. et Nantes tourisme

OFFICE DE TOURISME DU VIGNOBLE DE NANTES
CONTACT : CAROLINE BLANLOEIL, CHARGÉE DE DÉVELOPPEMENT
TÉL : 02.40.36.34.59 (**NE PAS DIFFUSER**) / C.BLANLOEIL@LEVIGNOBLEDENANTES.COM
MAISON DE PAYS - 5, ALLÉE DU CHANTRE - 44190 CLISSON
WWW.LEVIGNOBLEDENANTES-TOURISME.COM

Chiffres clé édition 2019

19

Animations étonNantes

15

Vignerons engagés

15

Vendredis du vin

5

Balades dans les vignes

6

Animations en famille

8/45 €

Tarifs par visiteur selon le programme



Vignerons des caves étonNantes 2019



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
Château de la Ragotière, La Regrippière
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
Domaine Petiteau, Vallet
Château du Cléray, Vallet



**Les rendez-vous
immanquables !**

Les Vendredis du Vin

- 14/06 > Domaine Henri Poiron (Maisdon-sur-Sèvre)
- 21/06 > Domaine Ménard-Gaborit (Monnières)
- 28/06 > Château de la Ragotière (la Regrippière)
- 05/07 > Château du Cléray (Vallet)
- 12/07 > Château de la Cassemichère (La Chapelle-Heulin)
tél. 02 40 06 74 07
- 26/07 > Domaine Martin-Luneau (Gorges)
- 02/08 > Château du Coing (Saint-Fiacre-sur-Maine)
- 16/08 > Domaine Jérémie Huchet (Château-Thébaud)
- 23/08 > Domaine de la Tucauderie (Mouzillon)
- 30/08 > Domaine de la Grange (Mouzillon)
- 06/09 > Famille Lieubeau (Château-Thébaud)
- 27/09 > Château de la Cassemichère (La Chapelle-Heulin)
- 11/10 > Domaine Poiron-Dabin (Château-Thébaud)
- 18/10 > Domaine Petiteau (Vallet)
- 25/10 > Domaine Florence et Joël Forgeau (Mouzillon)



Dégustation de 3 vins du Domaine avec bouchées apéritives chez le vigneron tous les vendredis (ou presque!) à 19 h au tarif unique de 15 €

Réservations directement auprès des vignerons le jour même jusqu'à midi!

Programme Caves étonNantes 2019

Jérémie Huchet,
Château-Thébaud



Balade à vélo et dégustation



Boucle à vélo (avec assistance électrique) de 36 km, au départ de Vertou jusqu'à Château-Thébaud, entre vignes et villages jusqu'au domaine où vous pourrez profiter d'une présentation du domaine avec dégustation des Muscadet et Crus Communaux.

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 parcelaires aux entrées de gamme, tout est recommandable dans ce domaine en pleine forme.



Date : samedi 22/06 à 10 h et à 14h

**Tarif par personne : 25€ (remorque enfant à 4€, siège bébé à 1 €)
de 2 à 12 pers. par créneau horaire**

Durée : 4h



Date limite de réservation : 1 demi-journée à l'avance

Tél : 02.40.06.51.90

Programme Caves étonNantes 2019

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 28/09 à 9 h

Tarif par personne : adultes 25 € et enfants 10 € (+ de 10 ans) / de 20 à 60 pers.

Durée : 6h

Date limite de réservation : 7 jours à l'avance



Tél : 02.40.06.61.42

Programme Caves étonNantes 2019

Famille Lieubeau,
Château-Thébaud



Promenade et soirée chez le vigneron



Promenade commentée de 2 heures à travers les vignes de Château-Thébaud, découvrez le métier de vigneron et admirez les paysages de bords de Maine. La soirée se poursuit au chai avec dégustation de vins et buffet convivial.



Vignerons indépendants depuis 6 générations, la famille propose une gamme de grands Muscadet certifiés en Agriculture Biologique ou sous le label Terra Vitis agriculture raisonnée. Au fil des saisons, plusieurs animations sont organisées : accords mets/vins, dégustations de vins millésimés ou encore vendanges en famille.



Date : jeudi 8/08 à 17 h

Tarif par personne : 16 € et enfants gratuit (-12 ans) / de 10 à 40 pers.

Durée : 4h30



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Tél : 02.40.06.54.81

Programme Caves étonNantes 2019

Domaine Poiron
Dabin,
Château-Thébaud



Rando des cépages



Randonnée au milieu des vignes sur 4 km à la recherche des bouteilles de dégustation dispersées au pied des ceps. À mi-parcours, un pique-nique champêtre vous attend (panier d'osier, nappe vichy, produits de qualité). En fin de parcours dégustation de vins avec les vignerons.

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 : Samedi 20/07 à 10 h 00

Tarif par personne : 30 € (enfants : 18 € de 12 à 17 ans; 10€ de 4 à 11 ans) /de 2 à 18 pers.

Durée : 7h



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Tél : 02.40.06.56.42

Programme Caves étonNantes 2019

Domaine Martin
Luneau,
Gorges



Les Muscadet 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 09/08 à partir de 19h30
Tarif par personne : 30 € / de 2 à 20 pers.

Durée : 3h



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

Tél : 02.40.54.38.44

Programme Caves étonNantes 2019

Château de la
Ragotière la
Regrippière



Oenologue d'un jour



Découvrez les secrets de création d'un vin en tentant de retrouver l'assemblage d'une des cuvées mythiques du Château de la Ragotière. Imaginez, sentez, dégustez... C'est à vous de jouer !

Famille vigneronne depuis 7 générations, les Frères Couillaud élaborent des Muscadets, des Chardonnays et des Sauvignons tout en finesse. La particularité du domaine est la présence de cépages insolites pour la région comme le Riesling, le Petit Manseng ou encore le Viognier. Engagés dans une démarche Terra Vitis, le Château de la Ragotière est en conversion biologique depuis 2019.



Date : jeudi 18/07 à 17 h

Tarif par personne : 20€ /de 2 à 15 pers.

Durée : 2h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Tél : 02.40.33.60.56

Programme Caves étonNantes 2019

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 21/07 à 10 h 30

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

De 8 à 25 personnes

Durée : 3h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Tél : 02.40.54.60.58

Programme Caves étonNantes 2019

Domaine Ménard
Gaborit,
Monnières



Dînez, c'est l'été !



Prenez l'apéritif sous les étoiles puis dînez dans la
salle du domaine. Repas
servi en table ronde avec un menu unique
accompagné des vins du domaine.

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 ». Le Domaine dispose d'un gîte rural trois épis, le "Molinaria".



Date : vendredi 19/07 à 19 h 30

Tarif : 38 € par personne / de 20 à 50 personnes

Durée : 3h

Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Tél : 02.40.54.61.06



Programme Caves étonNantes 2019

Domaine Joël et
Florence Forgeau,
Mouzillon



Le vin pour les nuls



Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le monde du vin sans jamais oser le demander ! Visite ludique du domaine, dégustation des vins et 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 : vendredis 28/06 et 5/07 à 19 h 30

Tarif par personnes : 20 € / de 6 à 20 personnes

Durée : 2h30



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Tél : 02.40.33.95.37

Programme Caves étonNantes 2019

Domaine de la
Grange,
Mouzillon



Terroirs secrets



Venez découvrir les bords de la Sanguèze autour
d'une visite-dégustation
autour des millésimes et de la table des 5 sens.
Repas grillades.

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



Date : vendredi 26/07 et samedi 5/10 à 11h00
Tarif par personne : 28€ / de 2 à 30 personnes
Durée : 3h00



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance
Tél : 02.40.33.93.60

Programme Caves étonNantes 2019

Domaine de la
Tucauderie,
Mouzillon



Oeno-Quiz mets & vins



Ajoutez une sortie oenophile à votre agenda avec cette animation dégustation des Muscadet et autres vins de La Tucauderie. Un moment convivial avec apéritif gourmand.

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. Le Domaine dispose d'un gîte rural à proximité du village.

Date : samedi 31/08 à 16 h



Tarif par personne : 20€ : de 4 à 20 personnes

Durée : 2h30

Date limite de réservation : 3 jours à l'avance



Tél : 02.40.33.90.44

Programme Caves étonNantes 2019

Château du Coing,
Saint-Fiacre sur
Maine



L'étonnante balade en gyropode



Baladez-vous dans les vignes à bord d'un gyropode puis profitez d'une dégustation commentée de trois Muscadet dans le chai historique en terre battue (jus de raisin pour les enfants). Animation accessible aux enfants à partir de 10 ans.

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.



Dates : jeudis 11/07 et 29/08 à 14h30, 15h30 et 16h30
Tarif par personne : adultes 29 € et enfants 19 € (de 10 à 16 ans)
de 8 à 10 personnes par créneau horaire

Durée : 3h



Date limite de réservation : la veille

Tél : 02.40.54.85.24

Programme Caves étonNantes 2019

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.



Dates : samedis 27/07 et 24/08 à 16h30

Tarif par personne : 15€/ de 6 à 16 personnes

Durée : 2h30



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

Tél : 02.40.36.20.15

Programme Caves étonNantes 2018

Château du Cléray,
Vallet



Murder party au Château du Cléray



Enquête grandeur nature au Cléray !

En famille ou entre amis, vivez l'expérience d'une enquête au château ! Plongez dans un scénario, imprégnez-vous de votre personnage et profitez d'un buffet froid accompagné d'une dégustation de vins.

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.



Dates : vendredis 19/07 et 23/08 à 19h15

Tarif par personne : 45 € (à partir de 16 ans) / de 12 à 17 personnes

Durée : 5h



Date fin de de réservation : 15 jours à l'avance

Tél : 02.40.36.22.55



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 15 viticulteurs partenaires de la programmation.

Réservation directement auprès des vigneronns caves étonNantes



Programme sur :
www.levignobledenantes-tourisme.com

information :
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

Contact : Caroline BLANLOEIL
c.blanloeil@levignobledenantes.com