

Dossier de presse

Les Caves étonNantes

Juin à octobre

2017



Randonnée -



Accords met et vin



Vendanges



Patrimoine



Spécial famille

Contact

Office de Tourisme du Vignoble
de Nantes

Maison de Pays

5, allée du Chantre 44190 Clisson

Caroline Blanloeil


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 2017	p.4
Vignerons des caves étonNantes 2017	p.5
Programme des caves étonNantes 2017	p.6
Soirée de lancement	p.6
Animations par thème		
 Patrimoine	p.7
 Accords met et vin	p.15
 Randonnée -	p.19
 Spécial famille	p.22
 Vendanges	p.23
Informations pratiques	p.26



Communiqué de presse

Les caves étonNantes s'animent !

L'Office de Tourisme de Nantes présente sa 5ème édition des caves étonNantes. 17 viticulteurs ont concocté un programme haut en couleur.

L'Office de tourisme propose une quarantaine de rendez-vous de juin à octobre 2017.



Les domaines et châteaux ouvrent leur porte au public et leur livrent tous leurs secrets. Le concept ? Faire **découvrir ces lieux riches en histoire au travers d'animations étonNantes** : enquête policière au château, accords mets/vins originaux, joutes sportives dans les vignes, découverte du patrimoine en voiture de collection. Des **activités plus traditionnelles** sont également au rendez-vous. Initiation à la dégustation, accords mets et vins ou encore balades gourmandes en famille sauront ravir amateurs et amoureux du vin !

A ne **surtout pas manquer**, la **soirée de lancement le Samedi 13 mai à 19h30** aux **Fonderies (jardin public) à Nantes avec le groupe Sollex**. Ce concert gratuit débutera à 20h30, il y aura la possibilité de se restaurer sur place et de profiter d'une dégustation de muscadet.

Plus d'informations concernant les animations, horaires et tarifs sont à retrouver dans le dépliant, disponible dans les bureaux d'accueil et d'information de l'Office de tourisme du Vignoble de Nantes et de Nantes Tourisme.

Information et réservation en ligne : Office de tourisme du Vignoble de Nantes/
www.levignobledenantes-tourisme.com et www.nantes-tourisme.com

OFFICE DE TOURISME DU VIGNOBLE DE NANTES

CONTACT : CAROLINE BLANLOEIL, RESPONSABLE PÔLE 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

Edition 2017



38

Rendez-vous vigneron

17

Vignerons engagés

12

Balades dans les vignes

9

Ateliers œnologiques
(Accords mets/vins et
vendanges)

4

Animations en famille

8>42€

Tarifs par visiteur selon le programme



Vignerons des caves étonNantes 2017



Le Jardin d'Edouard, Château-Thébaud
Famille Lieubeau, Château-Thébaud
Domaine Poiron-Dabin, Château-Thébaud
Domaine de la Vinçonnière, Clisson
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

Soirée de lancement

**Samedi 13 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 avec le groupe Sollex à 20h30

Sollex interpelle l'enfant caché sous la couche d'adulte et aborde avec humour et sensibilité les thèmes de la nostalgie, des rêves de gosses et des regrets d'adultes, de l'amour, des envies d'espace et de moins d'open-space, de la solitude, de la mer et des supers héros .

Dégustation d'une dizaine de crus communaux

Clisson, Château-Thébaud, Monnières-Saint-Fiacre, Vallet, Le Pallet, Mouzillon-Tillières

Point restauration sur place



Programme caves étonNantes 2017

Château de la
Galissonnière, Le
Pallet



Il était une fois la Galissonnière



Une aventure dans le temps et dans le monde du vin !

Avec Pierre-Yves Lusseau, rencontre avec l'histoire du domaine et de son patrimoine. Exploration du monde viticole et de celui de l'œnologie de façon ludique. Dégustation des vins du domaine. Un buffet froid est servi le midi. L'après-midi est dédié à un jeu de piste sur les traces de l'Amiral de la Galissonnière.

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 : Dimanches 4/06, 25/06 et 27/08 à 10h

Tarif : 38 €

Durée : 7h



Date fin de de réservation : 7 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

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 : Vendredi 9/06, 7/07 et 25/08 à 19h

Tarif : 40 € (à partir de 16 ans)

Durée : 5h



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

Programme caves étonNantes 2017

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 : Samedi 10/06, vendredis 30/06 et 29/09 à 17h30

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 2017

Château
Cassemichère, La
Chappelle-Heulin



Voyage 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 de l'encas du 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 : Dimanches 16/07, 17/09 et 8/10 à 11h
Tarif : adultes 20 € et enfants 9 € (10-15 ans)

Durée : 2h30



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

Programme caves étonNantes 2017

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. C'est aussi l'occasion de découvrir le tout nouveau caveau du Domaine.

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 : Vendredis 28/07 et 18/08 à 19h

Tarif : 25 €

Durée : 3h



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

Programme caves étonNantes 2017

Château du Coing,
Saint-Fiacre sur
Maine



Laissez-vous conter le Château du Coing



Visite du Domaine avec un Guide Conférencier du Pays d'art et d'histoire. A découvrir : l'architecture du château et des dépendances comme le pigeonnier et l'orangerie. Enfin, une dégustation des vins du domaine sera proposée dans la cave par les viticultrices propriétaires du domaine, Véronique et Aurore Günther Chéreau.

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 : Dimanche 17/09 à 10h30

Tarif : adultes 8 € et enfants 4 € (- de 16 ans)

Durée : 2h30



Date limite de réservation : la veille

Programme caves étonNantes 2017

Château de
Fromenteau,
Vallet



Balade automnale



Animation familiale autour des vendanges. Accueil à la propriété par Anne Braud, viticultrice.

Après les vendanges auxquelles les familles assisteront, réalisation de jus de raisin, présentation du parcours de la grappe au jus de raisin dans les caves.

L'après-midi se terminera autour d'un goûter.

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 : Dimanche 8/10 à 14h30

Tarif : adultes 12 € et enfants 7 € (de 5 à 14 ans)

Durée : 2h30



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

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 : Samedi 1/07 et dimanche 13/08 à 10h30

Tarif : adultes 20 €, enfants 8 € (+ de 10 ans)

Durée : 3h30



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Domaine Joël et
Florence Forgeau,
Mouzillon



Vins et fromages...tout un art !



Soirée autour d'une visite ludique des vignes et de la cave avec Joël. Ensuite, déclinaison de surprenants accords vins/fromages cuisinés par Florence dans une cave en pierres traditionnelles du terroir de Mouzillon.

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.

A découvrir, le tout nouvel espace de dégustation.



Date : Vendredi 2/06, 21/07 et samedi 7/10 à 19h

Tarif : 25 €

Durée : 3h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Château du Coing,
Saint-Fiacre-Sur-
Maine



Associations insolites !



Expérience à part autour d'un atelier de description des arômes suivi d'un test d'associations mets et vins improbables.
Visite du domaine et dégustation de trois muscadets.

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 24/06 à 16h

Tarif : adultes 18€ et enfants 13€ (de 6 à 16 ans)

Durée : 2h30



Date limite de réservation : 8 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Domaine de la
Grange,
Mouzillon



Apéri-Cave



Apéri-Concert



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.

Le plaisir de la dégustation des vins allié à celui des tapas. Ambiance musicale dans la cave avec des artistes, dont Aline Chevalier.



Date : Vendredi 28/07 et 4/08 à 18h30



Date : Vendredi 8/09 à 18h30

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.

Tarif : 16€

Durée : 3h30



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Domaine Jean-Luc
Viaud,
Le Landreau



Du verre à l'assiette



Initiation 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 30/09 et 14/10 à 11h30

Tarif : 42€

Durée : 3h30



Date limite de réservation : 4 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Domaine Poiron
Dabin,
Château-Thébaud



Rando des cépages

Le Domaine propose une randonnée à pied sur 4 km au milieu des vignes. Les groupes partent à la recherche des cuvées éparpillées aux pieds de leurs cépages respectifs et les dégustent ! En milieu de parcours, pause autour d'un pique-nique champêtre. Puis présentation des vins du domaines 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 : Samedis 8/07, 19/08 et 30/09 à 11h

Tarif : adultes 25 € et enfants 10 € (de 4 à 16 ans)

Durée : 4h



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Domaine Ménard
Gaborit,
Monnières



Balade des gourmets au clair de lune



Balade autour du Moulin de la Minière à la découverte de paysage de vignes, ponctuée d'étapes « dégustation et gourmandises », suivie d'un atelier sur les arômes du vin. A la tombée de la nuit, il faudra songer à prendre le chemin du retour, éclairé par les flambeaux

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 : Samedis 29/07, 12/08 et 2/09 à 19h30

Tarif : 22 €

Durée : 3h



Date limite de réservation : 5 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

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 3/08 à 17h

Tarif : 15 € et enfants gratuit (-12 ans)

Durée : 4h30



Date limite de réservation : 2 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Domaine de la
Vinçonnaire,
Clisson



Balade gourmande



Balade commentée et activités sensorielles de plein air. Atelier de dégustations mets et vins pour le plus grand plaisir des papilles.

Vignerons de père en fils depuis plus de 7 générations, Sylvie et Laurent Perraud accueillent dans leur cave située sur les coteaux du vignoble Nantais. Pratique des techniques de cultures raisonnées par respect des vignes, du terroir et de l'environnement. Des chemins de randonnées au départ de la cave permettent de découvrir le vignoble.
Production : Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Gros Plant, Vins de pays de cépages : Gamay, Cabernet, Pinot-noir, sauvignon, Méthode traditionnelle 100% pinot-noir.



Date : Samedi 9/09 à 15h

Tarif : adultes 12 € et enfants 5 € (de 6 à 12 ans)

Durée : 4h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

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 7/10 à 9h

Tarif : adultes 20 € et enfants 10 € (+ de 10 ans)

Durée : 6h



Date limite de réservation : 7 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Château de
Fromenteau,
Vallet



Atelier vendanges en famille



Animation familiale autour des vendanges. Accueil à la propriété par Anne Braud, viticultrice, après les vendanges auxquelles les familles assisteront. Réalisation de jus de raisin, présentation du parcours de la grappe au jus de raisin dans les caves. L'après-midi se terminera autour d'un goûter.

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 : Dimanche 24/09 à 14h30

Tarif : adultes 12€ et enfants 7€ (de 5 à 14 ans)

Durée : 2h30



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Programme caves étonNantes 2017

Domaine de la
Tucauderie,
Mouzillon



Olympiades du vin



Véritables joutes sportives organisées par équipes sur le métier de vigneron, avec des lots à gagner. Puis dégustation des vins du domaine accompagnée d'un buffet casse-croûte.

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 : Samedis 29/07 et 26/08 à 14h30

Tarif : adultes 15€, supporters 10€ et enfants 7€ (-12 ans)

Durée : 3h



Date limite de réservation : 3 jours à l'avance

Informations pratiques



Où trouver le dépliant *Les caves étonNantes* ?

Informations pratiques sur les animations, horaires et tarifs sur le **dépliant les 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 téléchargeable 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



Vous n'avez pas fini de l'aimer

Découvrez le programme, réservez et informez-vous :
www.levignobledenantes-tourisme.com
Office de tourisme du Vignoble de Nantes : 02 40 54 02 95