

Aménagement et modernisation des espaces d'accueil au domaine Château du Bois Huaut



© Domaine du Bois Huaut—Gorges

Le projet

Le domaine Château du Bois Huaut, possède 24ha de vignes à Gorges, toutes vendangées exclusivement à la main, et produit une gamme de 26 vins. Le domaine commercialise 85% de ses vins en vente directe.

Depuis l'arrivée du fils (jeune agriculteur) sur le domaine en janvier 2016, des cours d'œnologie sont proposés aux clientèles, lors de visites découvertes organisées en petits groupes. Le domaine s'appuie aujourd'hui sur un partenariat avec Groupon, pour réaliser des circuits dégustation. Ces « circuits » sont organisés en 3 lieux / 3 temps : dans les vignes, dans le chai, puis dans le caveau avec dégustation et apprentissage de la dégustation.

De 63 m², ce caveau est situé dans un ancien bâtiment datant de 1870. Aménagé en 1990, il nécessite d'être rénové, modernisé et mieux signalé : les espaces actuels nécessitent d'être réaménagés, pour mieux mettre en valeur la large gamme des vins auprès des visiteurs.

Les points forts du projet :

- Intérêt du projet en matière de développement de l'offre œnotouristique sur le territoire
- Engagement de domaine du Bois Huaut à adhérer à l'Office du tourisme du Vignoble de Nantes et au réseau des caves touristiques du Val de Loire

Objectif du programme Leader : Accompagner le développement de l'agritourisme

- **Maître d'ouvrage** : EARL du Bois Huaut—Domaine du Bois Huaut
- **Calendrier** : février—décembre 2017
- **Localisation** : Gorges
- **Coût éligible** : 40 725 €
- **Subvention FEADER** : 8 552 €
- **Autre financement** : Région Pays de la Loire

En outre, le domaine ne dispose pas de sanitaires dédiés accessibles pour les clientèles œnotouristiques.

Le projet, terminé fin 2017, a consisté en :

- ♦ La création de sanitaires accessibles aux personnes à mobilités réduites, dans le bâtiment en face du caveau;
- ♦ Le réaménagement intérieur et extérieur du caveau : aménagement de l'accès extérieur (création d'une rampe et mise en valeur de la terrasse couverte), révision de l'ensemble du système d'éclairage pour mieux mettre en valeur les lieux, installation de chauffage, réaménagement du bar pour mieux présenter les bouteilles, installation d'un présentoir à huile d'olive.

En effet, dans le cadre de son projet d'accueil œnotouristique, le domaine couple l'offre œnologique avec la découverte, la dégustation et la vente d'huile d'olive produite au Portugal par la famille des gérants du domaine.

Plus d'information :

Groupe d'action locale du Pays du Vignoble Nantais
leader@vignoble-nantais.fr / 02 40 36 09 10

