

Création d'un espace dégustation découverte et mise en valeur des terroirs du Muscadet au Domaine de la Chauvinière



© Domaine de la Chauvinière—Château-Thébaud

Le projet

Le Domaine de la Chauvinière à Château-Thébaud est une exploitation de 64ha spécialisée dans la production de Muscadet, dont 22 ha conduits en agriculture biologique. Aujourd'hui, le domaine vend principalement à des grossistes, cavistes, restaurateurs et à l'export; l'accueil et l'oenotourisme ont été délaissés.

Le domaine souhaite combler cette lacune en développant un projet oenotouristique axé sur la connaissance des quatre terroirs (et appellations communales) sur lesquels il travaille : connaissance des sols, de leur influence sur le cépage, jusqu'à la réalisation d'accords mets et vins.

Le domaine a ainsi créé en 2017 dans un nouveau bâtiment, des espaces d'accueil découverte et dégustation, avec aménagements extérieurs paysagers.

Les points forts du projet :

- Intérêt du projet en matière de développement de l'offre oenotouristique sur le territoire
- Engagement du domaine à s'impliquer dans les démarches portées par les institutionnels et l'office de tourisme du territoire, notamment pour contribuer à la qualification et à la structuration de la filière oenotouristique

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

- **Maître d'ouvrage** : SCEA Huchet—Domaine de la Chauvinière
- **Calendrier** : 2016—2017
- **Localisation** : Château-Thébaud
- **Coût éligible** : 100 470,98 €
- **Subvention FEADER** : 21 134 €
- **Autre financement** : Région Pays de la Loire

Ce nouveau bâtiment comprend :

- ◆ un espace d'accueil et de découverte (96 m²) équipé (toilettes, bar, cuisinette, tables et mange-debout, crachoirs). Vitré, cet espace donnera sur les vignes et sur la cuverie d'élevage des crus à l'intérieur de la cave;
- ◆ à l'étage, une salle de dégustation (25 m²) pour petits groupes sera équipée d'une grande table avec 8 crachoirs intégrés. Ce second espace permettra l'accueil simultané de 2 groupes.

Avec ce nouvel outil, le domaine prévoit de proposer de nouvelles animations, telles que :

- ◆ découverte des vignes et des terroirs en randonnée VTT / pédestre, avec dégustation à la parcelle, complétée selon les formules d'un repas vigneron;
- ◆ accords mets et vins autour d'un produit travaillé de différentes façons, en partenariat avec un traiteur ou un restaurateur;
- ◆ l'accueil sur exploitation, dans les nouveaux espaces : découverte, ateliers, dégustations...

Pour développer ces activités d'accueil et de découverte oenotouristique, le domaine a recruté fin 2017, une personne dédiée.

Plus d'information :

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

