

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 64 ha 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'œnotourisme ont été délaissés.

Le domaine a souhaité combler cette lacune avec une nouvelle offre œnotouristique axée sur la connaissance des terroirs et appellations communales sur lesquels il travaille : connaissance des sols, de leur influence sur le cépage, jusqu'à la réalisation d'accords mets vins.

Ont ainsi été créés 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 œnotouristique 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 œnotouristique

Objectif du programme Leader : Accompagner la diversification de l'économie agricole

- **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 des Pays de la Loire

Le nouveau bâtiment comprend :

- ◆ un espace d'accueil et de découverte (96 m² équipés : toilettes, bar, cuisinette, tables et mange-debout, crachoirs). Vitré, cet espace donne 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, permettant l'accueil simultané de deux groupes.

Le domaine propose aujourd'hui de nouvelles animations, telles que :

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

Pour développer ces activités d'accueil et de découverte œnotouristique, 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

