

# Construction d'un pôle oenotouristique au Lycée Briacé – phase 1 : salle de dégustation et caveau



© Association Familiale de Gestion de Briacé

## Le projet

Ce projet s'inscrit dans un projet plus global et de long terme de rénovation complet du pôle viticole de Briacé.

Les espaces d'accueil existants n'étaient plus adaptés aux exigences des clientèles touristiques. Ils ne permettaient pas l'accueil de grands groupes (de 20 à 60 pers., correspondant à un bus ou à un séminaire entreprise) dans des conditions satisfaisantes pour une prestation oenotouristique de qualité.

Des travaux de modernisation et de rénovation des infrastructures existantes ont donc été engagés :

Phase 1, objet du financement LEADER : Réhabilitation d'un bâtiment existant en un nouveau caveau avec salle de dégustation et réception, permettant l'accueil dans de bonnes conditions ;

Phase 2 : Rénovation de salles de séminaires ;  
Phase 3 : Rénovation du chai existant avec création d'un pôle de démonstration cave de micro-vinification et micro-brasserie.

### Les points forts du projet :

- Intérêt en matière de développement de l'offre oenotouristique sur le territoire
- Consolidation de l'ouverture à l'oenotourisme d'un pôle viticole d'excellence, qui évolue dans ses métiers et compétences, contribuant ainsi à l'image et à l'attractivité du territoire du vignoble nantais

**Objectif du programme Leader : Accompagner le développement d'une offre touristique structurée à l'échelle du territoire, de qualité et accessible à tous**

- **Maître d'ouvrage :** AFG Briacé
- **Calendrier :** 2020 - 2021
- **Localisation :** Le Landreau - Briacé
- **Coût global de l'opération :** 403 000 € HT
- **Coût éligible :** 268 307 €
- **Subvention FEADER :** 30 000 €
- **Autre financement :** Région des Pays de la Loire

Grâce à ces nouveaux équipements, le domaine pourra développer une prestation de découverte complète incluant, pour les particuliers ou les groupes :

- La visite commentée du chai et des vignes,
- L'initiation à la dégustation dans la salle de dégustation,
- L'organisation de formations à la dégustation pour les groupes, comprenant la découverte des goûts, arômes et saveurs, incluant un volet lutte contre l'alcoolisme.

La mise en valeur du patrimoine, en s'appuyant sur la visite du Château de Briacé pourra être partie intégrante de la visite.

Ces prestations pourront être complétées par de l'hébergement, de la restauration associant mets et vins. L'ensemble de ces prestations pourra s'inscrire dans des circuits touristiques du vignoble nantais.

Les principaux publics visés par le projet oenotouristique sont les citoyens des villes à proximité, les groupes en visite sur Nantes ou le Puy du Fou, les particuliers, touristes français et étrangers, les séminaires d'entreprises, groupes scolaires.

### Plus d'information :

Groupe d'action locale du Pays du Vignoble Nantais  
[leader@vignoble-nantais.fr](mailto:leader@vignoble-nantais.fr) / 02 40 36 09 10

