

MUSCADET

VINS DE NANTES



*Muscadet & Terroirs ou Muscadet & Compagnie :
le vignoble de Nantes propose des voyages œnotouristiques
adaptés à tous les profils*

Le vignoble de Nantes s'étend des portes de l'Anjou jusqu'aux plages de l'océan Atlantique. Des crus communaux le Pallet, Gorges et Clisson aux Muscadets en passant par les Côteaux d'Ancenis et le célèbre Gros Plant du Pays Nantais, c'est un large territoire aux paysages variés qui propose des voyages œnotouristiques à parcourir au gré de ses envies. Esprit Muscadet & Terroirs ou ambiance Muscadet & Compagnie, présentation des circuits incontournables du vignoble de Nantes.



La découverte du vignoble de Nantes débute à Vertou au Château de la Frémoire. Ce monument historique, détruit pendant les guerres de Vendée puis reconstruit au 19^e siècle, abrite désormais la Fédération des Vins de Nantes. C'est la porte d'entrée vers l'univers Muscadet, au cœur des parcelles de Melon de Bourgogne ou de Folle Blanche, longeant la Loire avec l'océan Atlantique en ligne de mire.

Esprit Muscadet & Terroirs : une approche haut de gamme du vignoble de Nantes

L'ESPRIT MUSCADET & TERROIRS incarne l'hédonisme, les moments chics de l'océan et les vins haut de gamme du Muscadet. Cet état d'esprit conduit naturellement sur la route des crus communaux. La Maine et la Sèvre Nantaise font office de guides naturels vers Le Pallet, Gorges puis Clisson. La visite débute sur le port de la Haye-Fouassière et déjà un sentiment d'évasion océanique souffle sur le vignoble. L'endroit est idéal pour une première halte devant les bateaux avant de reprendre la route, au fil de l'eau, vers Le Pallet.



Ce dernier né des crus communaux rassemble une vingtaine de domaines incarnant l'unité, le dynamisme et la production de vins au profil aromatique. Le cru communal Gorges, limitrophe, s'ouvre sur un terroir atypique et tardif produisant des vins plus tendus. La route s'achève à Clisson. Dépaysement total, la Toscane s'est invitée au cœur du Muscadet. Véritable joyau du vignoble de Nantes, cette cité médiévale bénéficie d'un véritable charme à l'italienne et invite à la dégustation d'un plateau de fruits de mer en terrasse. Les amoureux de vins moelleux s'autoriseront un détour au carrefour du vignoble de Nantes et de l'Anjou avec une visite des Coteaux d'Ancenis Malvoisie. Les vins sont dorés, miellés et parfaits pour les apéritifs et desserts.

Issus de parcelles sélectionnées, élaborés selon un cahier des charges rigoureux, ces trois crus communaux du Muscadet sont riches, structurés et complexes. Élégants et dotés d'un grand potentiel de garde, ils sont des partenaires de choix pour la haute gastronomie. Aujourd'hui, ils sont trois à être reconnus, sept autres suivent le chemin dans l'esprit Muscadet & Terroirs.

L'ESPRIT MUSCADET & TERROIRS se retrouve également en mettant le cap vers l'ouest. La Loire aperçoit son embouchure, c'est déjà l'océan. Au départ de Vertou, le lac de Grand-Lieu est un passage inévitable. Situé au cœur de l'appellation Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie, l'endroit est propice à l'oenotourisme, à une dégustation d'anguilles grillées avec vue sur le lac, comme un avant-goût de l'océan qui se laisse deviner à l'horizon.

Quelques kilomètres plus loin, l'Atlantique est là, tout proche. La route s'achève sur les plages. Ici l'océan frappe les vins comme aucun autre dans le monde. Il tempère les vignes, il marque la pierre de son ressac, il est porté par le vent. L'endroit incarne parfaitement l'esprit Muscadet & Terroirs, propice à une dégustation d'une douzaine d'huîtres au soleil couchant.



*Esprit Muscadet & Compagnie :
une découverte conviviale
et décontractée du vignoble de Nantes*



L'ESPRIT MUSCADET & COMPAGNIE, c'est avant tout la convivialité, les moments simples et une approche décontractée des vins de Nantes. Cette atmosphère invite au voyage dans le vignoble de Nantes au départ de Vertou à destination d'Ancenis. La visite oenotouristique est rythmée par une centaine de kilomètres sur les berges de la Loire. Les domaines viticoles sont nombreux et accueillent les touristes pour une découverte complète des vins de Muscadet et Coteaux d'Ancenis.

Depuis Vertou en passant par la Levée de la Divatte jusqu'à Champtoceaux, la vue sur le fleuve royal est époustouflante. Une pause dégustation, un sandre au beurre blanc en terrasse sur les bords de la Loire ou un pique-nique improvisé dans les jardins du Champalud à Champtoceaux s'imposent. La visite se poursuit vers le village de pêcheur de la Meilleraie ou le château médiéval d'Oudon et sa vue à couper le souffle. La journée s'achève sur un dernier point de vue en admirant le coucher du soleil au panorama de Saint Méen, un moment magique !

Toujours dans cet esprit Muscadet & Compagnie, le vignoble de Nantes s'oriente également vers l'ouest avec le célèbre Gros Plant du Pays Nantais. Celui qui faisait figure de « vin blanc de copains » gagne ses lettres de noblesse et ruisselle de pépites à découvrir.

Les vignerons de Nantes aiment l'eau douce qui cerne le vignoble. Les affluents sont partout, ils l'irriguent et le protègent. Présent tout au long de la Loire sur trois départements jusqu'à la Vendée, le Gros Plant est issu d'un cépage unique la Folle Blanche. Il bénéficie du climat océanique tempéré et produit des vins frais et naturellement minéraux.

L'amateur de vins est instinctivement guidé de Nantes vers l'océan au gré de visites culturelles et gourmandes. Le grand air et les plages de l'Atlantique invitent à une pêche à pied entre amis, au partage d'une bourriche d'huîtres, une grillade de sardines ou une dégustation de crevettes roses.



CONTACTS PRESSE

Christopher Renvoisé - christopher@sowine.com - 06 64 11 87 56

Gabrielle Marinho - gabrielle@sowine.com - 01 78 94 94 56

CONTACT BLOGS

Charlotte Perdrieux - charlotte@sowine.com - 01 78 94 94 56

