

**DE LA BRASSERIE AU CHÂTEAU  
VITICOLE, GOÛTEZ LES  
DIFFÉRENTS SAVEURS QUI SE  
CONJUGENT À MERVEILLE  
AVEC LES PRODUITS DU TERROIR  
DU VIGNOBLE NANTAIS.**

# SAVEURS DU VIGNOBLE NANTAIS



## **Votre séjour comprend :**

**1 nuit en chambre d'hôtes** (en chambre double) **avec copieux petit-déjeuner**

**1 menu "Marché du Chef"** (boissons comprises dans les menus cf. fiches oranges)

**1 visite et dégustation privilégiée à la Brasserie de la Divatte**

**1 visite et dégustation privilégiée au Château viticole**

## **Notre suggestion:**

**1er jour** / Bière rousse ou bière blonde ? Découvrez l'atelier de fabrication des bières Trompe-Souris et Vieille Tour, toute l'histoire, les ingrédients et secrets de fabrication racontés par le brasseur. Sentez les différents parfums du houblon, du malt puis dégustez les spécialités avec les commentaires du brasseur. Poursuivez votre séjour par l'un des trésors du Vignoble Nantais : Clisson, son centre historique et ses monuments. Un cadre magnifique à déguster sans modération.

Au dîner, l'amateur de gastronomie régionale a rendez-vous avec le plaisir car les produits du terroir seront au menu du Chef. Une sélection rigoureuse pour une cuisine dans le respect des saisons.

**2ème jour** / Empruntez la route touristique du vignoble jusqu'au château viticole. Nous vous invitons à partager un moment privilégié avec le propriétaire. Il vous livrera l'histoire de son château au cours d'une balade commentée dans son domaine, jusqu'aux chais pour une dégustation de cuvées sélectionnées. Une vraie rencontre dans un cadre authentique. Envie d'en savoir plus ? La visite commentée au Musée du Vignoble Nantais s'impose !

## **À faire**

Visites de Clisson et son patrimoine (château, parc de la Garenne Lemot, etc.), dans le vignoble (Musée du Vignoble Nantais, Château de Goulaine, etc.). Randonnées pédestres sur les bords de la Sèvre Nantaise, balade paisible en canoë, en journée ou en nocturne à la lueur du patrimoine illuminé de Clisson : magique !

**Votre hébergement / votre dîner / votre dégustation au château** : Retrouvez toutes les chambres d'hôtes et les menus "Marché du Chef" sur les fiches vertes et oranges du coffret, et les châteaux viticoles au dos de cette fiche, à vous de choisir !

**Période** : toute l'année (sauf Novembre et Janvier).

**Ne comprend pas** : le transport, les dépenses à caractère personnel, tout supplément au menu.

## **À ne pas manquer**

**En Septembre**, le rendez-vous annuel du Vignoble : les vendanges.

**Le 1er week-end de Décembre**, "Le Nouvel An du Muscadet" : venez à la rencontre des viticulteurs sous les halles de Clisson pour déguster la récolte de l'année et tous les millésimes.

**Tous les vendredis matin**, le marché traditionnel de Clisson : une ambiance festive et pleine de saveurs qui animera votre visite.

# HÉBERGEMENT



## CHAMBRE D'HÔTES JACQUELINE BOSSIS

En campagne, dans une maison solaire, proche de la Vendée, de Clisson (cité médiévale et italienne), 2 chambres 2 et 3 personnes, gaies et confortables label Gîtes de France 2 épis. Entrée indépendante ouvrant sur un grand jardin fleuri, calme et reposant, avec possibilité de visite commentée du jardin. [www.chambres-dhotes-camping-clisson.fr](http://www.chambres-dhotes-camping-clisson.fr)



## CHAMBRE D'HÔTES LE LOGIS DU CHÂTEAU

Dans le pays du Vignoble Nantais à 2 pas de la Vendée, nous vous accueillerons dans un cadre agréable et une ambiance chaleureuse. 3 chambres d'hôtes classées Gîtes de France 3 épis, 1 chambre double au rez-de-chaussée. À l'étage, 1 chambre double et 1 suite familiale de 4 pers. avec 2 chambres indépendantes. Vous disposerez d'un salon et d'un coin cuisine. A bientôt, Odile et Didier. Animaux non acceptés. [www.logisduchateau.fr](http://www.logisduchateau.fr)



## CHAMBRES D'HÔTES TOPAZE

Nathalie et Jean-Paul vous accueillent dans le bourg de Monnières, au cœur du Vignoble. Attenantes à la propriété viticole, les chambres d'hôtes classées 3 épis Gîtes de France disposent d'un accès indépendant, d'une cour, d'un parking. Chacune des chambres est équipée d'une salle de bain et de toilettes. Espace bébé calin (lit parapluie, chaise haute...). Découvrez les vins de notre domaine lors d'une dégustation à la cave. Petit-déjeuner du vigneron (jus de raisin, brioche, confitures maison), table d'hôtes possible sur réservation 20 €. Animaux acceptés. [www.monnieres.com](http://www.monnieres.com)



## CHAMBRE D'HÔTES ANNE & YVES MAILLARD

À Monnières, Yves, vigneron, et Anne vous accueillent dans une ancienne cave restaurée. Accès indépendant à une chambre spacieuse par un escalier extérieur. Sanitaires privatifs, belle pièce de vie avec kitchenette à disposition. Label Gîtes de France 3 épis. Yves se fera un plaisir de vous faire visiter sa cave et son domaine. Animaux non acceptés. [www.chambredhotes-maillard.fr](http://www.chambredhotes-maillard.fr)



## CHAMBRE D'HÔTES VIOLAINE

En plein cœur du Vignoble Nantais, Claude et Christine vous accueillent en toute simplicité pour un moment de détente, de repos et convivialité dans une chambre spacieuse et confortable. Salle d'eau privative, espace tisanderie, T.V., cheminée dans pièce de vie. Accès ADSL. Label Clévacances 3 clés. Animaux non acceptés. [www.chambredhotes-guilloux.com](http://www.chambredhotes-guilloux.com)

# HÉBERGEMENT



## **CHAMBRE D'HÔTES LA MAISON DES LANDES**

À 3 km de Clisson, au milieu du Vignoble Nantais, la Maison des Landes vous invite à savourer la tranquillité en pleine nature. Nos 3 chambres de charme vous accueillent toute l'année. Salle de bain, WC privés, entrée indépendante, accès ADSL. Nous serons ravis de vous proposer un petit-déjeuner gourmand qui varie au rythme des saisons. Classé Gîtes de France 3 épis.

[www.maisondeslandes.fr](http://www.maisondeslandes.fr)



## **CHAMBRE D'HÔTES LA SARMENTILLE**

Béatrice vous accueille dans un ancien pressoir rénové au cœur d'un village du Vignoble Nantais. Vous y trouverez une grande pièce de vie avec accès indépendant donnant sur une terrasse en bois, un coin cuisine à votre disposition et deux chambres pour 2 et 3 pers. avec sanitaires privés. Pour les bébés : chaise haute, baignoire et lit parapluie. Avec sa table d'hôtes, Béatrice vous fera découvrir sa passion pour la cuisine. Classé Gîtes de France 3 épis. <http://.la.sarmentille.free.fr>

Mise à disposition des chambres en début d'après-midi le jour de votre arrivée jusqu' en fin de matinée le jour de votre départ.

Merci de contacter votre hébergeur pour le prévenir de l'horaire de votre arrivée (numéro de téléphone indiqué sur le bon d'échange).

# MENUS

## “MARCHÉ DU CHEF”



### AU FIL DES SAISONS

*Au cœur de Vallet, le chef met un point d'honneur à ce que ses menus suivent les saisons. Les saveurs y prennent alors toutes leurs dimensions. La créativité est la touche finale de cette cuisine des saisons.*



#### Exemple de Menu Marché du Chef

- Escalopines de truite de mer en marinade de vinaigre de riz, crémeux au wasabi et saladine ou Potage de courge butternut, fougasse aux châtaignes et canard confit.
- Poisson de la criée aux saveurs et légumes du moment ou Suprême de pintade en cuisson douce, jus de viande à la moutarde violette, Pommes de terre tapées au Grana Padano.
- Assortiment de fromages et salade ou Nougat glacé aux noix caramélisées, coulis chocolat ou Millefeuille allégé pommes et coings au sucre pétillant.
- 2 verres de vin par pers.

**Ouvert tous les jours sauf le dimanche et lundi soir, et le mercredi**

<http://www.aufildsaisons.com/>

### AUBERGE LA GAILLOTIÈRE



*Dans un ancien chai, au milieu des vignes, l'auberge vous accueille dans sa salle à manger sous ses poutres impressionnantes.*

*Cuisine authentique et savoureuse qui révèle le vrai goût des aliments pour le plaisir des papilles.*

#### Exemple de Menu Marché du Chef

- Apéritif
- Terrine de foie gras de canard maison
- Poisson selon l'arrivée
- Assiette de fromages
- Dessert de la semaine
- Vins : Pinot Gris Séduction et Muscadet de Château-Thébaud – Café.

**Fermé le mardi soir et le mercredi.**

[www.auberge-la-gaillotiere.fr](http://www.auberge-la-gaillotiere.fr)

### RESTAURANT LES SAVEURS



*Un délicieux “Eventail des Saveurs” au cœur de Clisson.*

#### Exemple de Menu Marché du Chef

- Magret de canard, foie gras maison au Coteaux du Layon ou Noix de Saint Jacques, sauce vanille aux algues, Betterave à la Cardamome
- Pavé de brochet au Beurre Rouge et Dulce ou Andouille de Guéméné poêlée, sauce cidre, Calvados ou Entrecôte de bœuf, sauce Grenade
- Assiette Fromagère de Région ou Dessert au choix, dans notre carte
- Boisson comprise : apéritif maison ou kir ou café

**Fermé le lundi et mardi.**

# DÉGUSTATION PRIVILÉGIÉE



## CHÉREAU-CARRÉ CHÂTEAU DE HASSELOIR

Visite et découverte du vignoble (vignes centenaires), de la propriété (jardins fleuris), de la tour du XV<sup>e</sup> s. et du chai. Dégustation de 2 vins, un coffret d'1 bouteille de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie vous sera remis par le propriétaire. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h.

[www.chereau-carre.fr](http://www.chereau-carre.fr)

## CHÂTEAU DE LA PREUILLE

Au Château de la Preuille, à St-Hilaire-de-Loulay, site et vignoble historiques dans la grande tradition française : château féodal, grands chais où se développent le Musée du Vin et superbe cour carrée de pur style clissonnais. Passionnante visite et dégustation commentée de la Tête de Cuvée du château dans un verre à dégustation professionnel (INAO) à l'effigie du château. Remise d'un coffret 1 bouteille de muscadet du domaine et 2 verres gravés par le propriétaire.

[www.sainthilairedeloulay.com](http://www.sainthilairedeloulay.com)

## CHÂTEAU DU COING

Visite commentée de ce site magnifique dans un cadre exceptionnel. Vous pourrez observer différentes époques dans l'architecture du Château et de ses dépendances, dont les communs sont de pur style italianisant de Clisson, un coffret d'1 bouteille de muscadet St-Hubert 2002 du domaine vous est remis par la propriétaire.

[www.chateau-du-coing.com](http://www.chateau-du-coing.com)

## CHÂTEAU DE LA CASSEMICHÈRE

À 20 mn de Nantes au sein d'un domaine viticole de 35 ha, le Château de la Cassemichère est un lieu d'exception. Visite du domaine, de la cave aux foudres et la cave à Bacchus au cours de laquelle vous découvrez le travail passionnant du vigneron. Dégustation commentée des vins et remise d'un coffret 1 bouteille.

[www.abcsalles.com](http://www.abcsalles.com)

