

Guide œnotourisme *Responsable* **TERRA VITIS 2026**

Voyagez au cœur de nos domaines responsables !



VITICULTEURS

TERRA
VITIS
RESPONSABLES

Ensemble, ouvrons la voie à une alternative œnotouristique
qui fait sens pour aujourd'hui et pour demain.

Édito



L'œnotourisme est depuis toujours une façon de vivre **de très belles expériences authentiques et humaines.**

Aujourd'hui, nous sommes convaincus qu'il peut aussi prendre une nouvelle dimension **en répondant concrètement aux attentes des consommateurs qui recherchent un tourisme plus respectueux de l'environnement.** C'est cette conviction qui nous a poussés à faire de l'œnotourisme durable l'un des enjeux de notre démarche, en l'intégrant pleinement au cahier des charges dès 2025.

Nous y voyons une alternative pertinente à l'offre touristique traditionnelle, qui répond aux objectifs de durabilité que nous cherchons à atteindre sur les plans environnemental, économique et sociétal. Nous y percevons également **la continuité de notre démarche globale, allant de la vigne jusqu'au verre et, désormais, jusqu'aux visiteurs que nous avons le bonheur d'accueillir sur les domaines certifiés.**

Alors, qu'il s'agisse de réfléchir à des

solutions de mobilité douce pour les visites de domaine, d'imaginer des activités ludiques et pédagogiques pour sensibiliser à la biodiversité, d'inviter à la découverte d'un métier méconnu mais passionnant ou tout simplement de favoriser les accords mets et vins locaux lors des traditionnels apéritifs du vigneron, les viticultrices et viticulteurs **Terra Vitis s'engagent à penser l'ensemble de leur offre œnotouristique sous le prisme de la durabilité.**

Ensemble, elles et ils écrivent la définition de l'œnotourisme durable, alliant le bon sens du terrain viticole aux ambitions que donne l'Organisation Mondiale du Tourisme* au tourisme durable.

À nous toutes et tous d'ouvrir la voie à une alternative qui fait sens, pour chacun, pour aujourd'hui et pour demain.

C'est pour faire connaître cet autre tourisme, le rendre plus accessible et mettre en valeur le travail des vigneronnes et vignerons Terra Vitis que ce guide a été conçu. Le premier, nous l'espérons, d'une longue série !

**[Le tourisme durable est un tourisme] qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil." - Organisation Mondiale du Tourisme*

Sommaire

INTRODUCTION

Les bonnes pratiques œnotouristiques06

Alsace 07

› Domaine Xavier Schœpfer 08

Champagne 09

› Champagne Moutaux 10

› Champagne Binon-Coquard..... 11

› Domaine de Mondeville..... 12

Bourgogne 13

› Château Philippe le Hardi..... 14

Jura 15

› Domaine Baud 16

Beaujolais 17

› Domaine JP Riviere..... 18

› Château de Corcelles..... 19

› Domaine de Champ-Fleury 20

› Domaine Baron de L'Écluse 21

› Château de l'Éclair 22

› Domaine Aufranc 23

› Château des Tours 24

Pays Nantais 25

› Famille Lieubeau..... 26

Anjou-Saumur 27

› Domaine Blouin..... 28

› Domaine Belle Etoile..... 29

Touraine 30

› Maison Laudacius 31

› Les Pierres d'Aurèle 32

› Domaine des Tabourelles 33

Centre-Loire 34

› Domaine Philippe Raimbault 35

Vignoble Bordelais 36

› Château Monconseil Gazin 37

› Château Lamothe Bergeron..... 38

› Château de Ferrand 39

› Château d'Agassac..... 40

› Château Haut-Lagrange..... 41

› Château Thieuley 42

Languedoc 43

› Château de l'Engarran 44

› Domaine Guinand..... 45

› Domaine Moulin de Lène 46

Introduction

Créée par et pour les vignerons en 1998, la démarche **TERRA VITIS évolue chaque année pour porter plus haut et plus loin la conviction qu'une autre viticulture est possible.**

En s'appuyant sur les piliers du développement durable, elle propose une approche globale du métier de vigneron, de la vigne au verre, avec respect. En encourageant et accompagnant la mise en œuvre de pratiques vertueuses pour l'environnement et la société, nous construisons, aux côtés des femmes et des hommes de terrain, une autre viticulture.

Dans la continuité des engagements que nous portons depuis la création de Terra Vitis, nous intégrons désormais l'œnotourisme durable à notre démarche.

L'offre développée dans ce cadre se pense ainsi de manière durable de A à Z, s'inscrivant pleinement dans notre ambition de globalité.

TERRA VITIS *c'est...*



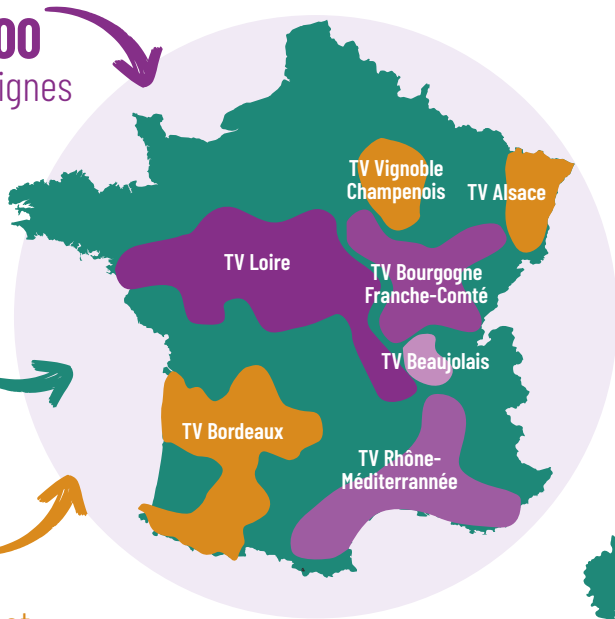
+ de 48 000
hectares de vignes



+ de 6%
du vignoble
français



1980
domaines,
vignerons,
coopérateurs et
maisons de négoce partout en France



VOUS DÉCOUVRIREZ DANS CE GUIDE QUELQUES-UNES DES ACTIVITÉS IMAGINÉES PAR NOS ADHÉRENTS, CLASSÉES PAR VIGNOBLE ET PAR PROFIL D'ŒNOTOURISTE.

Pour chaque vignoble, nous avons sélectionné un ou plusieurs domaine(s) certifié(s) ayant mis en place des activités œnotouristiques durables. Entre balade dans les vignes en calèche, cours de yoga à flanc de coteau, accords mets et vins régionaux ou encore chasse au trésor, il y en a pour tous les goûts !

Laissez-vous guider par les catégories que nous avons créées :



Pour **les curieux** qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Pour **les amateurs** de nature, culture et patrimoine



Pour **les joueurs** qui veulent apprendre en s'amusant



Pour **les voyageurs** qui veulent rester dormir



Pour **les épicuriens** qui ne jurent que par l'accord local

Composez vos prochaines excursions vigneronnes en famille, entre amis, en amoureux ou en solo à l'aide de ce guide, en y flânant comme on flâne entre les rangs de vignes !

Cette première édition n'est pas exhaustive et nous entendons l'enrichir par la suite ! Les informations y figurant peuvent évoluer, et de nouvelles activités apparaître. N'hésitez pas à consulter notre site internet terravitis.com et nos réseaux sociaux     pour suivre cette actualité !

UN ŒNOTOURISME **PLUS** **RESPONSABLE** ÇA PASSE PAR QUOI ?

NOUS VIGNERONS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :



1. **Réduire l'impact environnemental** des activités proposées dans nos caves et dans nos vignes



2. **Sensibiliser au respect de l'environnement** et de la biodiversité qui font vivre nos vignobles



3. **Encourager une consommation de vin responsable** de la vigne jusqu'au verre



4. **Favoriser les réseaux locaux** pour compléter notre offre œnotouristique



5. **Rendre l'œnotourisme accessible** à tous



6. **Inciter à la découverte** des autres richesses viticoles et naturelles de notre région

VOUS ŒNOTOURISTES RESPONSABLES, VOUS AVEZ À CŒUR DE :



1. **Privilégier les transports respectueux de l'environnement** (au maximum) pour venir à notre rencontre



2. **Sélectionner des activités œnotouristiques durables**



3. **Protéger la faune et la flore locale** dans les vignobles et aux alentours



4. **Veillez à ne laisser aucun déchet** au cœur des vignes et des chemins



5. **Soutenir les artisans et producteurs locaux** issus de notre terroir

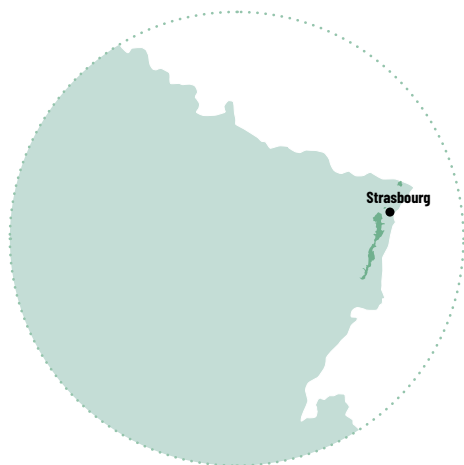


6. **Prendre soin du patrimoine viticole régional** en respectant les règles de visites et en empruntant les chemins balisés

ALSACE

Riesling, Pinot gris, Sylvaner, Gewurztraminer... Les cépages alsaciens sont très largement connus de par le monde, où leurs arômes fruités et floraux séduisent de nombreux consommateurs, amateurs curieux autant qu'œnologues aguerris.

Découvrez toute la richesse aromatique des vins d'Alsace en version durable avec les vignerons certifiés Terra Vitis de la région !



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- › Les 4 cépages nobles d'Alsace : riesling, gewurztraminer, pinot gris, muscat.
- › Complétés par le sylvaner, le pinot blanc et le pinot noir, ce dernier produisant les vins rouges et rosés de la région.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

S'étendant au pied du massif des Vosges, le vignoble alsacien est une véritable mosaïque, tant géologique que climatique, et c'est bien ce qui permet aux viticulteurs alsaciens de produire des vins aussi typés.



LES APPELLATIONS ICONIQUES D'ALSACE

- › Crémant d'Alsace ;
- › Alsace, éventuellement complétée par le nom d'une commune ou bien de la mention "vendanges tardives" ;
- › Les Grands Crus d'Alsace, qui sont au nombre de 51 et représentent environ 5 % de la production.



UN MET TYPIQUE D'ALSACE À DÉGUSTER

Profitez de votre passage en Alsace pour déguster une délicieuse Flammekueche, une tarte salée à la pâte fine et croustillante, garnie de crème fraîche, oignons et lardons, cuite au feu de bois. Pour le dessert, laissez-vous tenter par une tarte aux myrtilles, véritable spécialité d'Alsace.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

L'embouteillage des vins d'Alsace doit se faire obligatoirement dans la région et dans un seul type de bouteille, appelée "Flûte d'Alsace".

DOMAINE XAVIER SCHÆPFER

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Le Domaine Xavier Schœpfer vous accueille sur réservation pour une dégustation commentée des vins produits sur le domaine.

Découvrez les secrets des vins d'Alsace, les 7 cépages nobles de la région et l'histoire de l'exploitation familiale, reprise en 1980 par Xavier Schœpfer, tout en appréciant la belle palette aromatique des vins qui en sont issus.

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir



Envie de prolonger l'expérience en Alsace ? Réservez une ou plusieurs nuitée(s) dans l'un des deux gîtes rattachés à l'exploitation ! Équipés pour votre confort et idéalement situés à proximité de la petite ville de Wintzenheim, ces appartements peuvent accueillir jusqu'à 4 et 6 voyageurs.

N'hésitez pas à contacter directement le domaine en cliquant ici :
<https://www.schœpfer-xavier.fr/nos-gites/> pour réserver votre séjour.



DOMAINE XAVIER SCHÆPFER

13 Rue du Bouleau, 68920 Wintzenheim

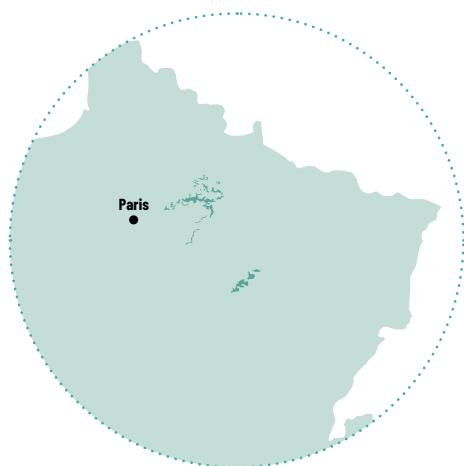
[schœpfer-xavier.fr](https://www.schœpfer-xavier.fr) • 03 89 80 96 39

 @domainexs

CHAMPAGNE

Si l'on a l'habitude de parler du Champagne, boisson de fête par excellence, on connaît généralement moins bien la Champagne, vaste et riche terre viticole où l'on élabore, certes des vins effervescents, mais aussi des vins tranquilles, qu'il serait dommage de manquer.

De la Montagne de Reims à la Côte des Bar, partez à la découverte des vins de Champagne et leur riche palette aromatique avec les vignerons Terra Vitis de la région !



LES APPELLATIONS DE CHAMPAGNE

- » Champagne, l'effervescence par excellence !
- » Coteaux champenois et Rosé des Riceys, les vins tranquilles de Champagne ;
- » Ratafia champenois, un vin obtenu par ajout de marc champenois au moût de raisin.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- » Pinot noir et pinot meunier pour les champagnes, vins rouges et rosés ;
- » Chardonnay (largement majoritaire), pinot blanc et pinot gris pour les champagnes et vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Du fait de sa vaste étendue (plus de 34 000 hectares), la Champagne est scindée en 4 régions viticoles distinctes :

- » La Montagne de Reims ;
- » La Vallée de la Marne ;
- » La Côte des Blancs ;
- » La Côte des Bar.

Chacune d'entre elles a ses propres caractéristiques géologiques, d'ensoleillement, de relief et même, dans une moindre mesure, de climat. En conséquence, un seul et même cépage peut exprimer des arômes différenciés selon son terroir d'origine, ce qui fait toute la richesse des vins de Champagne.



UN MET TYPIQUE DE CHAMPAGNE À DÉGUSTER

En Champagne, on se régale des lentilles (ou lentillons) cultivées sur place, en salade, en soupe ou encore mijotées, mais toujours avec beaucoup de goût !



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

En France, l'appellation Champagne est la seule où, pour produire du rosé, on a le droit de mélanger du rouge et du blanc !

CHAMPAGNE MOUTAUX

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Le domaine Champagne Moutaux est un domaine familial de 13 hectares répartis sur plusieurs communes de la Côte des Bar. Passionnés par leur métier et leurs produits, les membres de la famille Moutaux ont tous à cœur de partager ces passions qui les animent avec tous les visiteurs, qu'ils soient connaisseurs ou novices !

Le domaine est ouvert quasiment toute l'année pour des visites et dégustations sur rendez-vous, et organise en plus très régulièrement des événements comme des pique-niques du vigneron par exemple.

« Découvrez leur portrait en cliquant ici »

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir



Dans la jolie commune de Bligny, sur la Côte des Bar, le domaine Champagne Moutaux vous accueille pour une nuit ou plus au sein de son gîte.

Avec une capacité maximale de 10 personnes, cet hébergement est parfait pour un séjour entre amis en Champagne ! Contactez directement le domaine pour en savoir plus sur cette location.

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



La famille Moutaux vous accueille donc sur son domaine tout au long de l'année pour des visites et dégustations, et organise, en plus, quelques événements au fil des saisons.

Si vous appréciez particulièrement les accords mets et vins, ne manquez pas leur pique-nique du vigneron indépendant : un moment de convivialité pour en apprendre plus sur le métier de vigneron en Champagne et déguster de délicieux produits locaux accompagnés, bien sûr, de quelques-unes des bouteilles du domaine !



CHAMPAGNE MOUTAUX

2 rue des ponts, 10200 Bligny

champagne-moutaux.com • champagne.moutaux@orange.fr

03 25 27 40 25 • @champagnemoutaux

CHAMPAGNE BINON-COQUARD



Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin

Comptez sur l'équipe passionnée du domaine Binon-Coquard pour vous emmener à la découverte du champagne : vigne, pressoir, cuverie, machine à dégorger, cave... Les méthodes de travail du domaine n'auront plus aucun secret pour vous ! La visite se termine par une dégustation des champagnes de la maison.



Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine

Si vous rêvez d'une promenade bucolique dans les vignes de Champagne, le domaine Binon-Coquard a pile ce qu'il vous faut : deux circuits de balade distincts à faire en toute autonomie pour découvrir les vignes et le village de Spoy. Deux points de vue panoramiques sur la vallée du Landion sont accessibles depuis ces circuits.

À la fin de votre excursion, l'équipe du domaine vous accueille pour une dégustation des champagnes produits sur place, suivie d'une visite du domaine si le cœur vous en dit !



Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir

Le domaine Binon-Coquard dispose de deux gîtes distincts où vous reposer entre deux activités d'œnotourisme (ou de tourisme tout court, la Champagne disposant de mille et unes merveilles !).

Les camping-cars peuvent aussi s'arrêter au domaine.



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

6 Rue de la Fontaine, 10200 Spoy

champagne-binoncoquard.fr • cyrielle@champagne-binoncoquard.fr

03 25 27 41 82 • @champagnebinoncoquard

DOMAINE DE MONDEVILLE

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Au Domaine de Mondeville, la passion des rencontres et de la transmission est telle qu'une équipe entière se consacre aux activités d'éco-cénotourisme sur le domaine, sous le doux nom de L'Empreinte des Fées.

Selon vos envies, vous pourrez vous glisser dans la peau d'un vigneron de Champagne pour une journée ou encore visiter le domaine et en déguster la production, le tout au travers d'activités éco-conçues par l'équipe.

Vous pourrez aussi arpenter le vignoble en toute liberté en trottinette électrique.

Une visite à ne pas rater en Champagne !

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Rendez-vous au beau domaine de Mondeville pour une expérience de dégustation hors du commun, alliant les deux trésors champenois : le champagne et la truffe.

Après une sortie en forêt à la recherche du fameux diamant d'automne, profitez d'un repas aussi délicieux que convivial et laissez-vous surprendre par les accords truffe - champagne qui vous seront proposés.

Contactez directement le domaine pour réserver cette activité d'écotourisme durable en Champagne !



DOMAINE DE MONDEVILLE

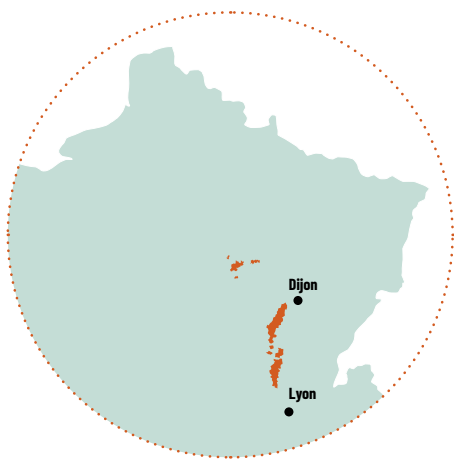
8 rue de Champagne, 10200 Champignol-lez-Mondeville

domainedemondeville.com • contact@champagnedumont.com

03 25 27 52 78 •  @champagne.dumont

BOURGOGNE

De la Côte de Nuits au nord jusqu'au Mâconnais au sud, en passant par la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise, sans oublier le Chablisien, les vignes et vins de Bourgogne sont le fruit de près de 2000 ans d'histoire viticole et de savoir-faire. Aujourd'hui appréciés dans le monde entier pour leur finesse, les vins bourguignons sauront à n'en pas douter convaincre tous les palais. Découvrez toute la richesse de ces terroirs avec les vigneronnes et vignerons Terra Vitis, engagé.e.s pour une viticulture durable !



LES APPELLATIONS ICONIQUES DE BOURGOGNE

- » Aloxe-Corton
- » Chablis ;
- » Crémant de Bourgogne ;
- » Gevrey-Chambertin ;
- » Mâcon
- » Mercurey ;
- » Meursault
- » Nuits-Saint-Georges ;
- » Pommard
- » Santenay ;
- » Et bien d'autres encore à découvrir !



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- » Pinot noir, largement dominant, et gamay pour les vins rouges ;
- » Chardonnay, largement dominant, et aligoté pour les vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Le vignoble bourguignon est une véritable mosaïque géologique, qui bénéficie de conditions météorologiques particulièrement propices à la viticulture. Cette grande variabilité des sols explique pour partie l'importante palette aromatique des vins qui y sont produits.



UN MET TYPIQUEMENT BOURGUIGNON À DÉGUSTER

Pour changer du très connu bœuf bourguignon, vous pouvez vous laisser tenter par un poulet Gaston Gérard, une spécialité bourguignonne à base de poulet, vin blanc, crème fraîche, moutarde et comté. Vous préférez une spécialité végétarienne ? Optez pour des œufs en meurette, de délicieux œufs pochés que l'on déguste avec une sauce au vin rouge.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

En Bourgogne, un "Climat" est une parcelle de vigne délimitée par l'Homme de manière progressive et précise. Chaque Climat a ses propres caractéristiques géologiques, hydrométriques et d'exposition qui, associées au savoir-faire des vignerons, donnent au vin une personnalité particulière.

CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine

Le Château Philippe le Hardi propose 2 formules alliant découverte culturelle et dégustation des vins du domaine.

La première, "*Au cœur du fief de Santenay*", vous invite à la découverte de l'histoire millénaire du château, propriété historique du Duc de Bourgogne, puis à la visite des caves et de la cuverie du domaine, où vous apprendrez tout ce qu'il faut savoir de la vinification et de l'élevage. La visite se conclut par une dégustation de vins du domaine, dont au moins un premier cru.

La seconde proposition, "*Fons Boni et Sani*", inclut en plus une visite des chais, la dégustation de deux premiers crus et d'un grand cru.



Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local

Vous souhaitez découvrir l'identité des vins de Bourgogne ? Le Château Philippe le Hardi vous y invite au travers de 3 formules dégustation, permettant à toutes et tous de goûter à quelques-uns des vins produits sur ce domaine millénaire.



Retrouvez toutes les activités du domaine du Château Philippe le Hardi et réservez sur Rue des Vignerons

<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/1234/chateau-philippe-le-hardi>



CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI

1 rue du Château, 21590 Santenay

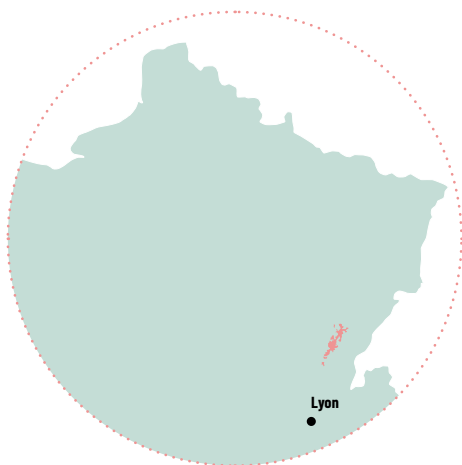
philippelehardi.fr • contact@philippelehardi.com

03 80 20 61 87 • [@chateauphilippelehardi](#)

JURA

Le vignoble jurassien se déploie sur les pentes descendant du premier plateau des monts du Jura vers la plaine, sur une bande de 80 kilomètres de long. Berceau de vins singuliers comme le vin de paille ou le vin jaune, le Jura produit aussi des vins auxquels nous sommes plus habitués, vins blancs et rouges principalement, tout aussi agréables à déguster.

C'est donc une palette diversifiée qui vous attend dans les domaines des vigneronnes et vignerons Terra Vitis du Jura.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- › Pinot noir, poulsard et trousseau pour les vins rouges ;
- › Chardonnay et savagnin pour les vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Le vignoble est implanté sur les pentes des monts du Jura, sur une bande d'environ 80 km de long qui traverse le département du nord au sud, pour une superficie de moins de 2000 hectares.

Le climat y est rude en hiver et chaud en été, avec de fortes variations de températures et de météo au cours de la saison chaude.



LES APPELLATIONS ICONIQUES DU JURA

- › Arbois ;
- › Château Chalon ;
- › Côtes du Jura ;
- › Crémant du Jura ;
- › Macvin du Jura ;
- › L'Étoile.



UN MET TYPIQUE DU JURA À DÉGUSTER

Région fromagère s'il en est, le Jura est notamment connu pour son Comté. Véritable star de la région, ce fromage à pâte dure réalisé à partir de lait cru de vaches de la région est une merveille gustative.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

C'est dans le Jura que l'on produit l'unique vin de liqueur reconnu AOC en France : le Macvin du Jura, à base de marc et d'eau-de-vie.

DOMAINE BAUD

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine

Découvrez quelques-uns des secrets de vinification des vins du Jura lors d'une visite commentée de la cave du Domaine Baud. De la vinification des raisins jusqu'à l'étiquetage et la commercialisation des vins, vous pourrez en apprendre plus sur le métier de vigneron et les grandes étapes de la production du vin.

Le tout, suivi d'une dégustation des vins du domaine, accompagnés de Comté du Jura, fromage incontournable de la région.

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local

Le Domaine Baud propose également une activité de dégustation commentée des vins de l'exploitation. C'est dans le caveau de dégustation, au cœur de la maison familiale datant du XVIII^e siècle et entièrement rénovée, que les vignerons vous accueillent pour partager un moment privilégié et convivial. Vous pourrez goûter aux crémant, vins blancs et vins rouges du domaine, ainsi que le vin jaune, macvin et vin de paille, typiques du Jura.

Enfin, si vous ne jurez que par l'accord mets et vins, optez pour "l'Accord Vins et Verrines" proposé par le Domaine Baud, en collaboration avec le chef Christophe Bassard du restaurant La Parenthèse. Suite à la visite guidée des caves et du chai, vous pourrez déguster un assortiment de verrines, accompagnées de vins produits sur le domaine.



Retrouvez toutes les activités du Domaine Baud et réservez sur Rue des Vignerons

<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/1541/domaine-baud>



DOMAINE BAUD

222 route de Voiteur, 39210 Le Vernois

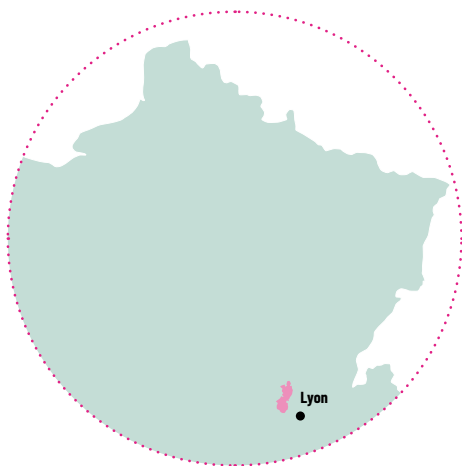
domainebaud.fr • 03 84 25 31 41

 @domainebaudgeneration9

BEAUJOLAIS

Mondialement connu pour son Beaujolais nouveau, le vignoble du Beaujolais réserve bien d'autres surprises à qui se donne la peine de le découvrir.

Vins de garde, rosés, blancs... Les vignes du Beaujolais sont à l'origine d'une belle diversité de vins, à déguster avec les vignerons Terra Vitis, engagés pour une viticulture responsable !



LES APPELLATIONS ICONIQUES DU BEAUJOLAIS

- › Beaujolais ;
- › Beaujolais villages ;
- › Les 10 crus du Beaujolais : Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- › Gamay, qui représente 98 % de la production et à partir duquel sont produits les vins rouges de la région, ainsi que les rosés ;
- › Chardonnay pour les vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Situé entre Mâcon et Lyon, entre les contreforts du Massif central et la Saône, le vignoble du Beaujolais se déploie dans la continuité des terres viticoles de Bourgogne. On dénombre 300 types de sols différents sur la région, qui rendent chaque parcelle de vigne tout à fait unique.



UN MET TYPIQUE DU BEAUJOLAIS À DÉGUSTER

Le jambon persillé est un incontournable gastronomique du Beaujolais, à déguster en entrée avec un bon pain. Les végétariens et amateurs de fromage pourront quant à eux se délecter de cervelle de canut, une spécialité beaujolaise à base de fromage frais, fines herbes, ail et échalote.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

Dans le Beaujolais, on vinifie certains vins rouges selon une méthode unique : la macération semi-carbonique. Elle consiste à déposer les grappes entières et non-foulées dans des cuves fermées, où la fermentation alcoolique se fait lentement. C'est ce qui donne fraîcheur et fruité aux vins primeurs, comme les Beaujolais Nouveaux !

DOMAINE JP RIVIERE

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Situé au sud du vignoble du Beaujolais, au cœur de la région des Pierres Dorées, le domaine JP Riviere ouvre ses portes avec plaisir et passion pour faire découvrir le monde du vin aux amateurs aguerris comme aux curieux novices.

Vous pourrez bien sûr visiter la cave et déguster quelques-uns des vins produits sur place, mais aussi y suivre un véritable cours d'œnologie, animé par l'un des vignerons du domaine.

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Rien de tel qu'une promenade tout en douceur le long des vignes pour découvrir tous les trésors du Beaujolais des Pierres Dorées, où se trouve le domaine familial JP Riviere. Vous y trouverez des trottinettes électriques et un accompagnateur E-Trott qui vous fera découvrir toutes les merveilles de la Vallée de la Saône et des Monts du Beaujolais sur un parcours accessible.

Et pour finir en beauté, vous aurez droit à une introduction à la viticulture certifiée Terra Vitis suivie d'une dégustation des vins du domaine.

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Rendez-vous au sud du vignoble, dans le Beaujolais des Pierres Dorées, pour y faire l'expérience d'un authentique mâchon beaujolais, l'apéritif vigneron par excellence !

Au menu : dégustation de vins du domaine accompagnés d'un assortiment de charcuterie et fromages locaux. Si vous êtes plutôt bec sucré, optez pour l'activité "Choco Œno", qui vous fera découvrir les accords mets-vin sous un autre angle !



Retrouvez toutes les activités du domaine JP Riviere et réservez sur Rue des Vignerons
<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/977/domaine-jean-pierre-riviere>



DOMAINE JP RIVIERE

520 chemin des grands taillis, 69480 Lachassagne

domainejpriviere.com • contact@domainejpriviere.com

04 74 67 00 67 •  @domainejpriviere

CHÂTEAU DE CORCELLES

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Le Château de Corcelles, dont la construction remonte au Moyen-Âge, offre un rare témoignage de l'histoire de la région, et notamment de son lien fort à la viticulture. Cet extraordinaire patrimoine est mis en valeur par les vignerons du domaine, qui proposent différentes formules alliant visite du domaine et dégustation de vin. Et pour ne rien rater de son superbe vignoble, partez pour une visite guidée à travers les vignes en trottinette électrique !

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



À moins de 60 kilomètres de Lyon, l'épatant Château de Corcelles, qui a vu plus de 9 siècles d'histoire défiler, vous ouvre ses grilles le temps d'un traditionnel mâchon beaujolais, un assortiment de fromage et charcuterie à déguster avec les vins locaux.



Retrouvez toutes les activités du Château de Corcelles et réservez sur Rue des Vignerons
<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/987/chateau-de-corcelles>



CHÂTEAU DE CORCELLES

2330 Route de Villié Morgon, 69220 Corcelles en Beaujolais

domainesrichard.fr/chateau-de-corcelles

contact@chateaudecorcelles.fr • 04 74 66 00 24

@chateaudecorcelles



DOMAINE DE CHAMP-FLEURY



Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local

Le domaine de Champ-Fleury vous accueille pour une visite du vignoble et de la cave, suivie d'un apéritif du vigneron, avec dégustation des vins du domaine et assiette de produits issus des fermes voisines. Le tout dans un lieu unique, un caveau de dégustation en Pierres Dorées, le seul du village !



Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir

Idéalement situé pour visiter la région des Pierres Dorées, le gîte du Domaine de Champ-Fleury peut accueillir jusqu'à 8 personnes. Il est installé au cœur des vignes, dans une maison indépendante en pierres dorées, typique de la région.

Le domaine met également à votre disposition une aire d'accueil pour camping-car sur un plateau en hauteur, qui offre une vue magnifique sur le vignoble et les villages alentour. On dit même que, lorsque le ciel est particulièrement clair, il est possible d'apercevoir le Mont-Blanc !



DOMAINE DE CHAMP-FLEURY

478 Chemin de Champ Fleury, 69480 Marcy sur Anse

domaine-de-champ-fleury.com

contact@domaine-de-champ-fleury.com • 04 74 67 08 20

 @domainedechampfleury



DOMAINE BARON DE L'ÉCLUSE

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin

Situé sur les terres des Crus Brouilly et Côte de Brouilly, le domaine Baron de l'Écluse accueille et/ou organise de nombreux événements et activités sur la propriété, de quoi ravir tous les publics !

Soirées musicales, festival Beaujolais en Scène et en Musique, soirée "GAstronomie" pour admirer le ciel étoilé après avoir dégusté un délicieux dîner... L'été est bien animé au domaine Baron de l'Écluse ! Il y a même un petit musée, la salle "Gajo", dans laquelle est exposée une collection familiale au travers de laquelle vous pourrez découvrir la fabrication d'une bouteille de vin. Bien sûr, il est également possible de profiter de l'environnement exceptionnel du site, en vous baladant à pied, à vélo ou encore en réservant un gyropode ou une trottinette tout terrain.



Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir

Si vous visitez le Beaujolais en camping-car, arrêtez-vous au domaine Baron de l'Écluse ! En plus de l'aire de parking équipée, vous profiterez de l'extraordinaire point de vue sur le vignoble et la vallée offert par l'emplacement, une vue parfaite pour se lever du bon pied.



Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local

Les amateurs de déjeuners sur l'herbe seront conquis par la proposition du Domaine Baron de l'Écluse, qui a installé sur son vignoble plusieurs aires dédiées aux pique-niques en famille ou entre amis. Vous pouvez venir avec votre propre panier ou bien demander le panier du vigneron avec charcuterie, fromages et vin du domaine.

Les aires de pique-nique sont ouvertes tous les samedis de la belle saison.

Le domaine accueille aussi le festival Flagrant Délice du Mont Brouilly, qui célèbre la bistronomie au travers d'accords mets et vins concoctés par un grand chef et le vigneron du domaine, François Pegaz.



DOMAINE BARON DE L'ÉCLUSE

730 Montée de l'Écluse, 69220 Saint Lager

barondelecluse.com • baron.delecluse2@orange.fr

06 40 57 19 94 •  @jeanfrancoispegaz



CHÂTEAU DE L'ÉCLAIR

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Tout au long de l'année, le domaine du Château de l'Éclair organise différents événements et activités d'œnotourisme durable pour faire découvrir le Beaujolais et sa belle palette de vins au plus grand nombre.

Brunch à base de produits locaux, soirées dégustation vins et fromages... Les événements programmés sont à retrouver sur le compte Instagram du domaine : [@chateaudefclair](https://www.instagram.com/chateaudefclair)



CHÂTEAU DE L'ÉCLAIR

905 Rue du Château de l'Éclair, 69400 Porte Des Pierres Dorées

[chateaudefclair.com](https://www.chateaudefclair.com) • vins@chateaudefclair.com

04 74 02 22 40 •  [@chateaudefclair](https://www.instagram.com/chateaudefclair)

DOMAINE AUFRANC

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Philippe et Baptiste Aufranc vous proposent de découvrir leur domaine et quelques-uns des secrets de fabrication des vins du Beaujolais au travers d'une activité *"Dégustation & Pique-nique dans les Vignes"*.

En plus d'une visite guidée par l'un des vignerons de l'exploitation et de la cave, vous pourrez profiter du cadre exceptionnel du domaine pour votre repas. Le pique-nique peut vous être fourni par le domaine, avec de bons produits du terroir, ou bien préparé par vos soins, au choix. Dans tous les cas, vous pourrez l'accompagner du vin du domaine !

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir



Transmis de génération en génération dans la famille Aufranc depuis 1935, le domaine éponyme est aujourd'hui aux mains de Philippe et Baptiste, qui ont eu à cœur de transmettre leur passion pour la vigne et le vin en s'ouvrant à l'œnotourisme, et notamment à l'hébergement. Le domaine dispose aujourd'hui de 3 gîtes distincts, tous sur l'exploitation, ainsi que d'une aire de parking pour camping-cars. Ils ont également fait de leur domaine un relais équestre pour l'accueil de cavaliers et de leurs chevaux.



DOMAINE AUFRANC

169 route de Frédière, 69820 Fleurie

domaine-aufranc.fr • contact@domaine-aufranc.fr

04 74 04 16 00 • [@domaineaufranc](https://www.instagram.com/domaineaufranc)

CHÂTEAU DES TOURS

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir



Implanté sur le terroir de Brouilly, le Château des Tours a aménagé deux gîtes sur son domaine, au milieu des vignes.

Les deux logements sont installés dans un ensemble architectural datant du XII^e siècle, rénové avec goût et respect pour l'immense histoire du lieu. Les groupes nombreux y trouveront leur bonheur puisque les gîtes peuvent accueillir jusqu'à 15 personnes pour l'un et 46 pour l'autre ! Un lieu idéal pour des vacances entre amis ou pour un évènement d'entreprise.



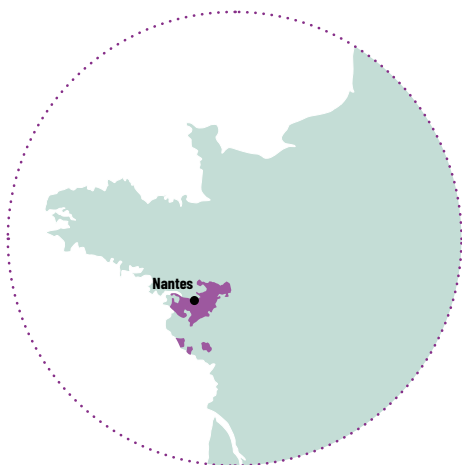
CHÂTEAU DES TOURS

342 Route des Tours, 69460 Saint-Etienne-la-Varenne
domainesrichard.fr • contact@chateau-des-tours.com
 04 74 03 40 86 •  @chateaudestoursbrouilly

PAYS NANTAIS

Les vignes du Pays Nantais se déploient sur 16 000 hectares, le long de la Loire et de son estuaire. Depuis la façade océanique jusqu'à la ville de Nantes, les domaines viticoles se trouvent principalement sur la rive gauche du fleuve, puis s'étendent également sur sa rive droite, jusqu'à Ancenis.

Les viticultrices et viticulteurs Terra Vitis vous invitent à la découverte de la riche histoire de leur terroir, qui, siècle après siècle, a donné naissance à des vins vifs et frais très largement appréciés.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- › Gamay pour les vins rouges et rosés ;
- › Melon de bourgogne (aussi appelé "muscadet" et largement dominant), gros plant (aussi appelé "folle blanche") et pinot gris pour les vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

À cheval sur les départements de la Loire-Atlantique, de la Vendée et du Maine-et-Loire, les vignes de la région nantaise s'épanouissent sous un climat océanique humide et doux, même si les gelées printanières sont courantes.



LES APPELLATIONS ICONIQUES DU PAYS NANTAIS

- › Coteaux d'Ancenis ;
- › Gros Plant du Pays Nantais ;
- › Muscadet ;
- › Muscadet Coteaux de la Loire ;
- › Muscadet Côtes de Grand Lieu ;
- › Muscadet Sèvre et Maine.



UN MET TYPIQUE DU PAYS NANTAIS À DÉGUSTER

Laissez-vous tenter par un curé nantais, fromage à pâte molle typique de la région, qui s'accorde à merveille avec du beurre demi-sel. Vous pourrez y ajouter quelques belles feuilles de mâche, qui poussent généreusement dans la région.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

Le vignoble nantais a failli disparaître complètement en 1709 en raison d'un hiver particulièrement froid !

FAMILLE LIEUBEAU

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Les vignobles de la Famille Lieubeau vous invitent à la découverte des vendanges, des premiers jus et du travail de vinification. Cette journée de septembre est aussi agrémentée d'une dégustation et d'un repas convivial préparé par le domaine. La moitié des sommes récoltées pour l'occasion sont reversées au Téléthon.

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Chaque année à la fin du mois de novembre, la famille Lieubeau vous accueille sur ses terres pour vous faire découvrir 5 de ses vins. Le mieux ? C'est que ces vins sont accompagnés de 5 bouchées inédites, réalisées par 5 chefs nantais, partenaires du domaine.

Et si vous n'êtes pas à proximité de Nantes en novembre mais y passez durant l'été, ne manquez pas les visites commentées de la famille Lieubeau ! Une balade commentée d'1h30 au fil des vignes, suivie d'une dégustation et d'un repas convivial.

Pour *les joueurs* qui veulent apprendre en s'amusant



Situé dans les terres du Muscadet, à proximité de Nantes, le vignoble de la Famille Lieubeau vous propose une activité originale, le jeu "Le Secret de l'Aulnay". Entre escape game et jeu de piste, vous recherchez des indices et résolvez des énigmes pour découvrir le domaine et ses merveilles en famille.



FAMILLE LIEUBEAU

La Fruitière, 44690 Châteaubleau

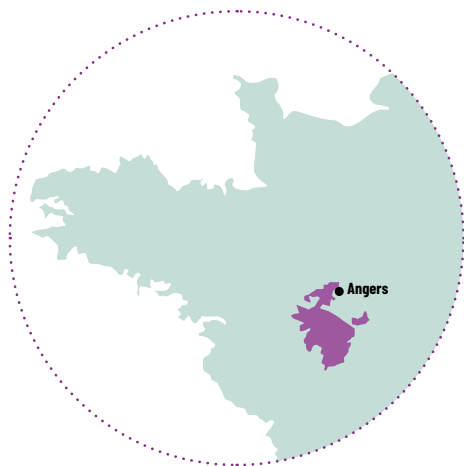
lieubeau.com • 02 40 06 54 81

 @famillielieubeau

ANJOU-SAUMUR

Le vignoble d'Anjou et de Saumur et ses plus de 20 000 hectares de vignes s'étendent de part et d'autre du Layon, de l'Aubance et de la Loire. On y produit une large palette de vins, allant des rouges légers aux rosés secs, en passant par les blancs et les effervescents.

Rencontrez les femmes et les hommes qui s'engagent avec Terra Vitis pour faire vivre les vins de la région de manière responsable !



LES APPELLATIONS ICONIQUES D'ANJOU-SAUMUR

- » Anjou ;
- » Bonnezeaux ;
- » Cabernet d'Anjou ;
- » Cabernet de Saumur ;
- » Coteaux de l'Aubance ;
- » Coteaux de Saumur ;
- » Coteaux du Layon ;
- » Crémant de Loire ;
- » Rosé d'Anjou ;
- » Saumur ;
- » Saumur Champigny ;
- » Savennières.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- » Cabernet franc, cabernet sauvignon, grolleau, pinot d'aunis et gamay pour les vins rouges ;
- » Chenin (cépage typique de la région), sauvignon, chardonnay et fié gris (aussi appelé "sauvignon gris") pour les vins blancs ;
- » Chardonnay, chenin et orbois pour les Crémants de Loire blancs ;
- » Cabernet franc, cabernet sauvignon, grolleau, pinot d'aunis et pinot noir pour les Crémants de Loire rosés.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Le climat est océanique mais soumis à d'importantes variations locales, dues à l'importante variabilité des sols et de l'exposition. L'association de conditions climatiques et géologiques variées est ce qui permet aux vignerons de la région de produire des vins aux arômes aussi différenciés.



UN MET TYPIQUE D'ANJOU-SAUMUR À DÉGUSTER

Les amateurs de desserts seront comblés par le pâté aux prunes d'Anjou, traditionnellement farci aux reines-claudes.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

D'un point de vue géologique, on distingue deux zones dans le vignoble d'Anjou-Saumur : l'Anjou noir, continuité du Massif Armoricain et l'Anjou blanc, qui appartient au Bassin parisien.

DOMAINE BLOUIN

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Le domaine Blouin vous attend à l'automne pour une journée consacrée aux vendanges et à la vinification. Apprenez les bons gestes du viticulteur et les secrets du vigneron dans une ambiance conviviale.

Prévoyez votre pique-nique pour profiter pleinement de la journée !

Le reste de l'année, l'équipe du domaine vous accueille sur rendez-vous pour une visite guidée de la propriété.

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Chaque année, le domaine accueille dans ses vignes la BLACK, une randonnée nocturne en VTT ou à pied. Le départ se fait depuis la propriété et, à votre retour, un buffet et une bonne soupe vous attendront. Que vous soyez amateur de vin ou non, vous pourrez découvrir une autre facette des vignes qui, éclairées par la lune et les étoiles, révèlent leurs secrets aux plus attentifs !

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Le domaine Blouin vous ouvre sa cave le temps d'une dégustation, à la découverte de son bel éventail de vins : Crémant de Loire, vin blanc mœlleux, rouge ou rosé, il y en a pour tous les palais !

La propriété organise aussi des journées portes ouvertes avec dégustations, jeux, animations et produits locaux, n'hésitez pas à vous renseigner auprès du domaine pour connaître les dates !



DOMAINE BLOUIN

53, rue du Canal de Monsieur Saint Aubin de Luigne, 49190 Val du Layon

domaineblouin.fr • contact@domaineblouin.fr

02 41 78 33 53 •  @domaineblouin

DOMAINE BELLE ÉTOILE

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Entre Massif armoricain et Bassin parisien, au cœur de l'Anjou, le domaine de la Belle Etoile vous invite à la découverte de son terroir exceptionnel. Vous pourrez y apprendre le processus de production des vins du domaine au cours d'une balade à pied commentée, profiter d'une dégustation ou encore visiter la cave et le chai de vinification de la propriété.

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Le Domaine de la Belle Etoile propose un itinéraire cycliste qui serpente entre vignes, charmants villages du bord de Loire et panoramas à couper le souffle. La randonnée, d'une douzaine de kilomètres, est suivie d'une dégustation des vins de la propriété à l'ombre de la cave. Il est même possible de partir avec un panier pique-nique concocté par l'équipe du domaine à base de produits locaux !

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir



Le Domaine vous accueille sur un terrain de camping tout confort, avec une arrivée d'eau et un accès aux sanitaires, adapté aux camping-cars, caravanes et toiles de tente. Vous pourrez même profiter d'un barbecue, d'un terrain de pétanque et de jeux pour enfants.



DOMAINE BELLE ÉTOILE

525 rue de la Belle Etoile, 49320 Brissac-Loire-Aubance

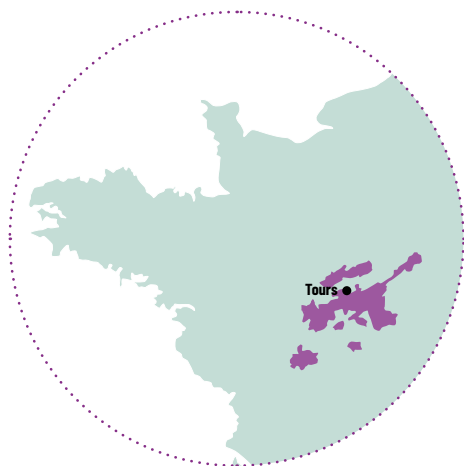
domaine-belle-etoile.fr • contact@domaine-belle-etoile.fr

06 62 32 99 40 •  [@domainedelabelleetoile](https://www.instagram.com/domainedelabelleetoile)

TOURAINES

Les vignobles de Touraine s'épanouissent autour de la ville de Tours, le long des principaux affluents de la Loire, jusqu'à Orléans. On y trouve beaucoup d'appellations différentes, couvrant une belle diversité de vins : blancs, rosés, rouges et effervescents y sont élaborés.

Partez à la découverte de cette mosaïque viticole avec les vigneronnes et vignerons Terra Vitis !



LES APPELLATIONS ICONIQUES DE TOURAINES

- › Bourgueil ;
- › Cheverny ;
- › Chinon ;
- › Coteaux du Loir ;
- › Crémant de Loire ;
- › Jasnières ;
- › Montlouis-sur-Loire ;
- › Rosé de Loire ;
- › Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- › Touraine ;
- › Touraine Amboise ;
- › Valençay ;
- › Vouvray.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- › Côt (aussi appelé "malbec"), gamay et cabernet franc pour les vins rouges ;
- › Chenin et sauvignon pour les vins blancs et effervescents.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

La région viticole de la Touraine s'étend sur un territoire tempéré, à la croisée de plusieurs influences climatiques. La géologie du vignoble est quant à elle relativement homogène, largement dominée par des sous-sols typiques du Bassin parisien.



UN MET TYPIQUE DE TOURAINES À DÉGUSTER

Les amateurs de charcuterie pourront apprécier une andouillette cuite dans un bouillon aromatisé au Vouvray, tandis que les palais friands de fromages se régaleront d'un chèvre de Sainte-Maure-de-Touraine.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

Les caves de Touraine, creusées dans une roche locale : le tuffeau, ont la réputation d'être particulièrement propices à la vinification des vins effervescents. Ce serait donc à cette roche que l'on devrait la finesse des vins de Montlouis notamment... Votre séjour œnotouristique dans la Loire ne saurait d'ailleurs être complet sans une visite de caves troglodytes, typiques de la région !

MAISON LAUDACIUS

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin

A Montlouis-sur-Loire, vous pourrez découvrir l'exceptionnelle cave troglodytique de la Maison Laudacius, qui renferme les vins produits par les viticulteurs coopérateurs de Montlouis-sur-Loire.

Via une visite guidée ou en autonomie avec un audioguide, découvrez le patrimoine culturel et historique insolite des caves troglodytiques, uniques en France. Au cours de votre visite, vous apprendrez également les secrets de fabrication des vins effervescents de Montlouis-sur-Loire, particulièrement réputés !



MAISON LAUDACIUS

2 route de Saint-Aignan, 37270 Montlouis-sur-Loire

maison-laudacius.com • contact@maison-laudacius.com

02 47 50 80 98 • [@maisonlaudacius](https://www.instagram.com/maisonlaudacius)

LES PIERRES D'AURÈLE

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Découvrez l'histoire du domaine des Pierres d'Aurèle et quelques-unes des techniques de culture lors d'une visite commentée des vignes et de la cave. Vous aurez ensuite l'occasion de déguster les vins du domaine, toujours avec les commentaires du vigneron.

Les plus curieux pourront également assister à un atelier d'assemblage, au cours duquel chacun crée son propre vin en assemblant différents vins de la propriété.

Dernière proposition du domaine : une dégustation verticale. Il s'agit d'une dégustation commentée des millésimes les plus âgés de la propriété, de véritables petits trésors !

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir



Le domaine des Pierres d'Aurèle propose plusieurs types d'hébergement différents sur ses terres. Cottage indépendant en bordure de vignes ou chambre en pierre et poutres apparentes au cœur de la bâtisse principale, vous y trouverez forcément votre bonheur !

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Au domaine des Pierres d'Aurèle, vous pourrez vous régaler d'une dégustation gourmande, comprenant 5 vins de la propriété et une ardoise de fromage de chèvre local. L'occasion d'apprécier un accord mets et vins 100 % local !

Et pour une expérience encore plus conviviale aux beaux jours, optez pour un apéro dans les vignes ! Vous dégusterez une excellente ardoise de fromages et charcuteries locaux, accompagnée, bien sûr, de vins du domaine.



Retrouvez toutes les activités du domaine des Pierres d'Aurèle et réservez sur Rue des Vignerons
<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/126/domaine-les-pierres-daurele>



LES PIERRES D'AURÈLE

1 La Chauverie, 41400 Saint-Georges-sur-Cher

lespierresdaurele.com • pierre@lespierresdaurele.com

02 54 75 94 73 • [@lespierresdaurele](https://www.instagram.com/lespierresdaurele)

DOMAINE DES TABOURELLES

Pour *les joueurs* qui veulent apprendre en s'amusant

En été, le très beau domaine des Tabourelles, sur les coteaux de la Vallée du Cher, propose un escape game sur sa propriété. Pensé pour les enfants, il amusera aussi, c'est certain, les plus grands !

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine

Au domaine des Tabourelles, c'est un véritable voyage dans le temps (et dans la pierre) qui vous attend. Accompagné de votre guide, vous vous enfoncerez dans les tunnels qui zèbrent les sous-sols du domaine et des alentours. Vous y découvrirez plus de 1000 ans d'histoire(s), sous le prisme de l'extraction de la pierre de Tuffeau, la fameuse "pierre des châteaux", et pourrez découvrir tous les trésors que nos prédécesseurs ont laissés lors de leurs passages. Et pour vous remettre de toutes ces émotions, une belle dégustation des vins du domaine des Tabourelles vous attend à la sortie !

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir

Rendez-vous au Clos du Verêt, à deux pas du domaine des Tabourelles, pour découvrir le très beau gîte ouvert par l'équipe des Tabourelles. Installée dans une demeure du XVIII^e siècle entièrement rénovée, la maison d'hôtes peut accueillir jusqu'à 8 personnes.



DOMAINE DES TABOURELLES

63 Rte des Vallées, 41400 Bourré

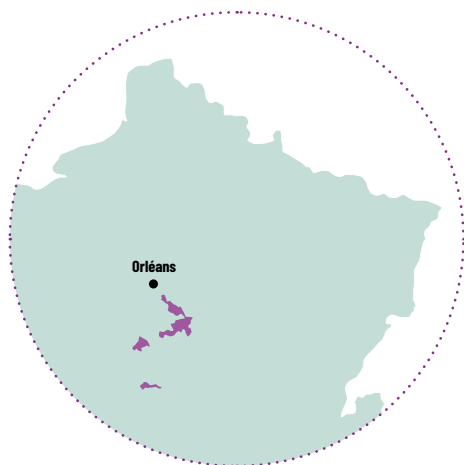
lestabourelles-leveret.com • contact.tabourelles@gmail.com

06 16 73 56 28 •  @tabourelles

CENTRE-LOIRE

S'étendant sur près de 6 000 hectares, le long de la Loire dans la vallée du Cher, la région viticole du Centre-Loire produit quelques-unes des appellations les plus réputées en France et à l'international : Sancerre, Pouilly-sur-Loire et Pouilly fumé, Menetou-Salon, Reuilly...

Découvrez-en les secrets dans les domaines Terra Vitis de Centre-Loire !



LES APPELLATIONS ICONIQUES DE CENTRE-LOIRE

- › Châteaumeillant ;
- › Coteaux de Tannay ;
- › Coteaux du Giennois ;
- › Côtes de la Charité ;
- › Menetou-Salon ;
- › Pouilly Fumé ;
- › Pouilly sur Loire ;
- › Reuilly ;
- › Sancerre ;
- › Quincy.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOBLE

- › Pinot noir (largement dominant) et gamay pour les vins rouges ;
- › Sauvignon blanc (largement dominant) et chardonnay pour les vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Les vignobles du Centre-Loire bénéficient d'un climat semi-continental, avec quelques influences océaniques par endroits et des températures globalement douces, avec de faibles risques de gelées. Sur le plan géologique, le vignoble est plutôt diversifié, ce qui explique la très belle palette aromatique des vins blancs de la région, pourtant produits en majorité à partir d'un seul et même cépage : le sauvignon blanc.



UN MET TYPIQUE DE CENTRE-LOIRE À DÉGUSTER

Onctueuse et réconfortante à souhait, la marianne est une tarte à base de pommes de terre et fromage de vache, typique de la région berrichonne. Une chose est sûre : vous ne sortirez pas de table en ayant faim !



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

Reconnue officiellement en 1936, Quincy est la plus ancienne appellation d'origine contrôlée de la Loire.

DOMAINE PHILIPPE RAIMBAULT

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Situé au cœur de l'appellation Sancerre, le domaine Philippe Raimbault vous permet d'arrêter le temps quelques instants et de profiter de votre visite pour allier bien-être et vins. Vous pourrez découvrir une formule cocooning avec massage, visite de la cave et dégustation de vins. Un instant hors du temps à partager !

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Vous voulez vivre un véritable moment privilégié avec les maîtres des lieux pour découvrir les vignes, visiter la cave, en savoir plus sur le conditionnement et sur les vendanges ? Selon vos envies, vous pourrez opter pour l'une des deux expériences œnotouristiques gourmandes proposées : une première, idéale pour les curieux, qui vous plongera dans l'univers du vin de A à Z, et une seconde, plus épicurienne et bucolique, avec une dégustation au cœur des vignes après une agréable balade. Quelle que soit la formule que vous choisirez, votre découverte du domaine se terminera toujours par une dégustation de leurs vins, accompagnée de délicieux crottins de Chavignol, fromages stars de la région.



DOMAINE PHILIPPE RAIMBAULT

10 Route de Maimbray, 18300 Sury-en-Vaux

philipperraimbault.fr • philipperraimbault18@orange.fr

02 48 79 29 54 •  @domaine_philippe_raubault

VIGNOLE BORDELAIS

S'il y a bien une région viticole française dont les appellations et crus classés sont connus et enviés dans le monde entier, c'est certainement le Bordelais !

Saint-Emilion, Pomerol, Pessac-Léognan... la région bordelaise est aussi le berceau de vins plus confidentiels, mais qui gagnent pourtant à être connus, et dont la variété aromatique ravira les curieux. En route pour le Bordelais version responsable avec Terra Vitis !



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOLE

- › Merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc et malbec (minoritaire) pour les vins rouges ;
- › Sémillon, sauvignon et muscadelle pour les vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Le bordelais fait partie des régions viticoles contrastées, où la diversité des sols et du climat offre des conditions idéales à la maturation de la vigne et du vin. Les vignobles, implantés dans les terres, sont naturellement protégés de l'océan par la végétation, et bénéficient des températures clémentes du climat océanique sans ses désagréments. D'un point de vue géologique, les natures de sol variées permettent de cultiver des cépages très différents, et donc la production de vins eux aussi, variés.



LES APPELLATIONS ICONIQUES DU VIGNOLE BORDELAIS

- › Blaye ;
- › Clairet ;
- › Côtes de Blaye ;
- › Crémant de Bordeaux ;
- › Entre deux Mers ;
- › Fronsac ;
- › Graves ;
- › Médoc ;
- › Haut-Médoc ;
- › Montagne Saint-Emilion ;
- › Pessac-Léognan ;
- › Pomerol ;
- › Saint-Emilion ;
- › Sauternes ;
- › Et bien d'autres encore !



UN MET TYPIQUE DU VIGNOLE BORDELAIS À DÉGUSTER

Profitez d'être au bord de l'océan pour déguster de délicieuses huîtres du bassin d'Arcachon, et si vous préférez une alternative végétarienne, misez sur une poêlée de cèpes à la bordelaise !



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

Dans le Sauternais, où l'on produit le Sauternes, la vendange manuelle est obligatoire.

CHÂTEAU MONCONSEIL GAZIN

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Au Château Monconseil Gazin, vous pourrez apprendre les bases de l'assemblage des vins de Bordeaux (région historique des vins d'assemblage) et même créer votre propre cuvée ! Accompagné du vigneron, vous découvrirez les spécificités des cépages du domaine et pourrez les mélanger à votre goût, jusqu'à trouver l'équilibre parfait pour votre vin de Bordeaux, un cru unique, cela va sans dire ! Vous pourrez également mettre votre palais à l'épreuve lors d'un atelier de dégustation de vin dans le noir, une bonne façon de découvrir le vin autrement.

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Le Château Monconseil Gazin, implanté au cœur d'une nature préservée et à proximité de charmants villages typiques de la région, propose plusieurs circuits de promenades dans ses environs. L'équipe du domaine accueille aussi des ateliers scolaires tout au long de l'année, pour faire découvrir aux enfants les travaux de la vigne et les sensibiliser à la préservation de la biodiversité.

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Le Château vous accueille également pour une dégustation de fromages locaux et vins du domaine, qui, en plus de régaler vos papilles, vous permettra d'en savoir plus sur l'art de l'accord mets et vins.

Pour *les joueurs* qui veulent apprendre en s'amusant



Les amateurs de jeux de piste et autres escape game seront ravis par les activités ludiques organisées au Château Monconseil Gazin ! Les plus sportifs se laisseront tenter par les Œnopiades, Olympiades revisitées qui voient s'affronter deux équipes sur un parcours physique (mais accessible), tandis que les mordus de mystères partiront en quête du Trésor de Charlemagne, caché sur les terres du domaine... De quoi s'amuser entre amis ou en famille !



CHÂTEAU MONCONSEIL GAZIN

15 Route de Compostelle, 33390 Plassac

monconseilgazin.com • chateau@monconseilgazin.com

05 57 42 16 63 •  [@chateau.monconseil.gazin](https://www.instagram.com/chateau.monconseil.gazin)

CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Le Château Lamothe-Bergeron propose diverses activités d'œnotourisme durable, dont des visites thématiques régulières, entre autres sur le thème de la sommellerie. Vous y apprendrez les bases de ce métier demeuré confidentiel tout en profitant du cadre magique offert par le château, véritable joyau du Bordelais.

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Le Château Lamothe-Bergeron fait partie des très anciennes propriétés viticoles. Les premières traces d'un château à cet emplacement remontent en effet au Moyen-Âge, époque à laquelle la propriété était une place fortifiée.

L'équipe du domaine a à cœur de valoriser ce patrimoine historique exceptionnel et organise régulièrement des animations en ce sens, notamment lors de ses journées portes-ouvertes. Ne manquez pas l'occasion de visiter ce haut lieu de la viticulture bordelaise !

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Amateur d'accords mets-vins et d'ambiance bucolique, vous serez sans nul doute ravi par la proposition du Château Lamothe-Bergeron : un pique-nique concocté à partir de produits locaux et de saison, à déguster dans le parc du château.



Retrouvez toutes les activités du Château Lamothe-Bergeron et réservez sur Rue des Vignerons
<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/454/chateau-lamothe-bergeron>



CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON

49 chemin des Graves, 33460 Cussac Fort Médoc

[lamothebergeron.fr](https://www.lamothebergeron.fr) • 05 56 58 94 77

 @lamothebergeron

CHÂTEAU DE FERRAND

Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Devenez un expert de l'art de la dégustation avec la Masterclass du Sommelier du Château de Ferrand ! Animé par un sommelier diplômé et accompagné de bouchées gourmandes préparées par la cheffe du château, ce cours vous donnera l'occasion d'en apprendre plus sur la dégustation du vin, les millésimes et la création des accords mets-vins.

Le château propose aussi un atelier d'assemblage, idéal pour ceux qui souhaitent mieux connaître les cépages de Bordeaux.

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Le Baron Marcel Bich, fondateur de BIC et acquéreur du Château de Ferrand, a constitué une collection d'art contemporain autour d'œuvres inspirées ou réalisées avec un stylo BIC.

Une partie de ces œuvres est aujourd'hui exposée dans l'enceinte du château, ce qui participe bien sûr à faire de ce lieu un incontournable de l'œnotourisme à Bordeaux !

Outre son musée, le Château de Ferrand dispose d'un environnement exceptionnel, qu'il est possible de découvrir en vélo électrique.

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Le Château vous invite à sa table gastronomique pour goûter aux plaisirs d'accords mets-vins d'exception. Vous pourrez aussi profiter d'un déjeuner ensoleillé sur la "Terrasse de Ferrand", ouverte uniquement l'été à l'heure du déjeuner. Il est également possible de déguster des mignardises salées et sucrées, concoctées par la cheffe du domaine, accompagnées de vin : c'est le "Wine Time" du Château de Ferrand.

Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir



Si vous rêvez d'un séjour luxueux au cœur du vignoble bordelais, le Château Ferrand a ce qu'il vous faut ! Avec ses chambres entièrement rénovées, sa table gastronomique et son cadre extraordinaire, le domaine s'impose comme une référence incontournable en la matière.



CHÂTEAU DE FERRAND

Saint Hippolyte, 33330 Saint Hippolyte
chateaudeferrand.com • 05 57 74 47 11

 @chateaudeferrand

CHÂTEAU D'AGASSAC

Pour **les curieux** qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Le Château d'Agassac vous propose des ateliers de dégustation thématiques, tournés soit vers la découverte des caractéristiques de différents millésimes sur un seul vin ; soit vers l'apprentissage des particularités d'une gamme de vins différents sur un seul millésime. La première est appelée une "dégustation verticale", la seconde est une "dégustation horizontale". Les deux sont des incontournables pour les passionnés d'œnologie !

Pour **les amateurs** de nature, culture et patrimoine



Dès que la météo le permet, le Château d'Agassac accueille différentes manifestations culturelles comme des concerts ou encore des projections en plein air, précédés d'un pique-nique géant dans le parc du domaine.

Pour **les épicuriens** qui ne jurent que par l'accord local



L'équipe du Château d'Agassac a concocté un atelier de découverte accord met-vin entièrement consacré au chocolat, en partenariat avec la Maison Saunion, grand nom du chocolat dans le Sud-Ouest. Goûtez aux plaisirs insoupçonnés d'un mariage réussi entre chocolats Grand Cru et millésimes du Château d'Agassac. Le Château vous propose aussi des accords mets et vins plus classiques, notamment autour de planches de charcuterie et fromage.

Pour **les joueurs** qui veulent apprendre en s'amusant



Découvrez l'histoire du Château d'Agassac et ses secrets lors d'un jeu de piste interactif, conçu pour plaire aux petits et aux grands ! Les premiers pourront libérer la Princesse Étoile, enfermée dans l'une des tourelles du château, tandis que les seconds pourront enrichir leurs connaissances à propos du vignoble et des vins de Bordeaux. Tout au long de votre parcours vous serez accompagnés par une tablette, fournie par le domaine, qui vous guidera dans ce jeu de piste. Une expérience ludique pour toute la famille !



CHÂTEAU D'AGASSAC

15 Rue du Château d'Agassac, 33290 Ludon-Médoc

agassac.com • contact@agassac.com

05 57 88 15 47 •  [@agassac](https://www.instagram.com/agassac)

CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE

Pour **les curieux** qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Plongez dans le quotidien d'un viticulteur au Château Haut-Lagrange, situé sur les terres de l'AOC Pessac-Léognan en assistant à l'une des "Visites Vignerons" proposées par le domaine. Animées par Ghislain Boutemy, ces visites vous feront découvrir les secrets des vignes et vins de Haut-Lagrange. « **Découvrez son portrait en cliquant ici** »

En plus, l'équipe du Château organise des ateliers d'assemblage au cours desquels vous apprendrez à mélanger différents vins pour créer un tout nouveau breuvage.

Pour **les joueurs** qui veulent apprendre en s'amusant



Le Wine'scape Game du Château Haut-Lagrange vous permettra de tester vos connaissances en matière de vin et de découvrir le chai du domaine de façon amusante et conviviale avec, à la clé, un magnum de vin du Château Haut-Lagrange à gagner !

Pour **les épicuriens** qui ne jurent que par l'accord local



Le Château vous accueille pour une expérience gourmande : une visite privée du domaine, suivie d'une dégustation de vin accompagnée d'une ardoise.



Retrouvez toutes les activités du Château Haut-Lagrange et réservez sur Rue des Vignerons
<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/483/chateau-haut-lagrange>



CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE

89 Av. de la Brède, 33850 Léognan

hautlagrange.com • contact@hautlagrange.com

05 56 64 09 93 • @hautlagrange

CHÂTEAU THIEULEY

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine



Que vous soyez plutôt cavalier ou yogi, l'offre d'œnotourisme durable du Château Thieuley saura vous combler à coup sûr ! Le domaine propose en effet des cours de yoga dans les vignes ainsi que des visites du vignoble à cheval, le tout suivi d'une dégustation des vins produits au château.

Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local



Fortement engagée en faveur du circuit court et des synergies entre acteurs locaux, l'équipe du Château Thieuley, dirigée par Sylvie et Marie Courselle, propose différents événements tout au long de l'année autour des accords mets-vins locaux, et de saison bien sûr !

« Découvrez le portrait de Marie Courselle en cliquant ici »



CHÂTEAU THIEULEY

Château Thieuley, 33670 La Sauve

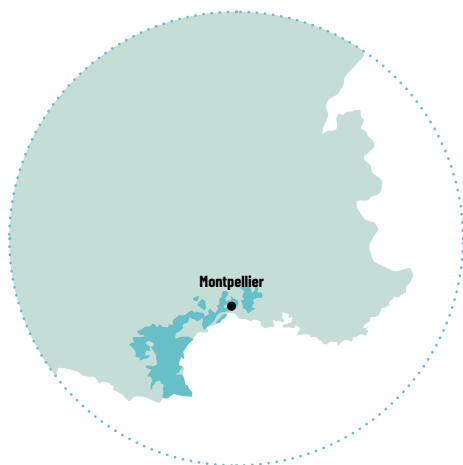
thieuley.com • contact@thieuley.com

05 56 23 00 01 • [@chateau_thieuley](https://www.instagram.com/chateau_thieuley)

LANGUEDOC

À cheval sur les départements de l'Aude, de l'Hérault et du Gard, le vignoble du Languedoc s'étend sur le littoral depuis Leucate jusqu'à Nîmes. On y produit une vingtaine d'appellations, réparties entre vins rouges, blancs et rosés, ainsi que des vins effervescents et des vins doux naturels.

Le tout, en version durable sur les domaines certifiés Terra Vitis bien sûr !



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU VIGNOLE

- › Grenache, syrah, carignan (un cépage typique du Languedoc), mourvèdre et cinsault sont dominants pour les vins rouges et rosés ;
- › Chardonnay et grenache blanc en majorité, puis viennent le muscat, la clairette, le bouboulenc, le roussanne, la marsanne... pour les vins blancs.



GÉOGRAPHIE ET CLIMAT

Les vignes de la région s'épanouissent sous un climat méditerranéen, sur deux types de territoires bien distincts : la plaine du côté du littoral et les coteaux dans les terres. Les sous-sols et sols de la région sont extrêmement variés, ce qui explique la très grande diversité des terroirs languedociens.



LES APPELLATIONS ICONIQUES DU LANGUEDOC

- › Blanquette de Limoux ;
- › Clairette du Languedoc ;
- › Corbières ;
- › Faugères ;
- › Fitou ;
- › La Clape ;
- › Malepère ;
- › Minervois ;
- › Muscat de Frontignan ;
- › Pic-Saint-Loup ;
- › Terrasses du Larzac.



UN MET TYPIQUE DU LANGUEDOC À DÉGUSTER

Les amateurs de mets iodés se régaleront de la célèbre tielle sétoise, une tourte à base de poule et concentré de tomates, absolument incontournable dans la région.



ENVIE DE BRILLER AU DÎNER ?

La plus grande collection de cépages du monde se trouve en Languedoc, à côté de Montpellier.

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

Pour **les curieux** qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin



Le Château de l'Engarran, véritable joyau du XVIII^e siècle, classé aux Monuments Historiques, propose tout au long de l'année des ateliers d'assemblage à destination des particuliers. L'activité commence par une visite guidée du château et se poursuit par l'atelier d'assemblage à proprement parler. Vous y apprendrez à mélanger différents vins pour créer une cuvée unique, aux côtés d'un expert en la matière qui saura vous aiguiller vers les bonnes combinaisons, et pourrez repartir avec une bouteille de votre propre vin !

Pour **les amateurs** de nature, culture et patrimoine



Profitez de votre visite au Château de l'Engarran pour découvrir l'histoire de la vigne et du vin dans le musée du château, la visite est gratuite et très instructive, il serait dommage de s'en priver.



Retrouvez toutes les activités du Château de l'Engarran et réservez sur Rue des Vignerons
<https://www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/1262/chateau-de-lengarran>



CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

Route de Lavérune, D5, 34880 Lavérune

chateau-engarran.com • caveau.lengarran@orange.fr

04 67 47 00 02 • @chateaudelengarran



DOMAINE GUINAND



Pour *les curieux* qui veulent en savoir plus sur la vigne et le vin

Le Domaine Guinand vous accueille pour une visite "Vigne et Vin" : découvrez les différentes étapes de la transformation du raisin en vin et le cycle végétatif de la vigne. Les plus curieux (ou les plus courageux !) pourront aussi se glisser dans la peau d'un vendangeur pour une journée de vendanges sur le domaine.



Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine

Le domaine vous invite à découvrir son environnement exceptionnel en trottinette électrique, de quoi profiter du grand air sans s'épuiser ni polluer ! La balade est suivie d'une dégustation des vins de la propriété. Vous pourrez enfin profiter de différentes activités autour de la flore régionale, le plus souvent co-animées avec des pépiniéristes.



Pour *les joueurs* qui veulent apprendre en s'amusant

Profitez du très beau cadre offert par le domaine pour affiner vos talents de détective lors d'un escape game organisé en plein air ! Une fois échappé, place au réconfort avec une dégustation des vins du domaine, accompagnés de produits du terroir.

Les petits peuvent également profiter du cadre puisqu'il est possible d'y organiser des anniversaires d'enfants pour découvrir la vigne et le raisin de façon ludique grâce à une professionnelle de l'enfance.



Pour *les épicuriens* qui ne jurent que par l'accord local

Profitez des ateliers cuisine et dégustation qui sont organisés sur demande pour les groupes privés : une belle idée d'activité d'œnotourisme durable entre amis ou en famille ! Le domaine organise aussi régulièrement des soirées dégustations et cocktails dînatoires à thèmes pour profiter du lieu exceptionnel.



Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir

Le Domaine met à votre disposition un gîte pouvant accueillir 4 à 6 personnes, installé dans une bâtisse du XVI^e siècle entièrement rénovée.



DOMAINE GUINAND

36 Rue de l'épargne, 34400 Saint-Christol

domaineguinand.com • contact@domaineguinand.com

04 67 86 85 55 • [@domaine_guinand](https://www.instagram.com/domaine_guinand)

DOMAINE MOULIN DE LÈNE

Pour *les amateurs* de nature, culture et patrimoine

Les amateurs de nature trouveront sans aucun doute leur bonheur au Moulin de Lène, qui ouvre les 65 hectares de son vignoble aux visiteurs, qu'ils soient à pied ou à vélo.

L'équipe du domaine a créé un sentier entièrement balisé, jalonné de nombreux panneaux explicatifs concernant la biodiversité du site, l'histoire du domaine et de son terroir, etc.

Les cyclistes seront particulièrement à l'aise puisque le Moulin de Lène a reçu le label Accueil Vélo. Vous trouverez de nombreux points de repos aménagés un peu partout sur le vignoble et un accueil plus que chaleureux !

Le domaine propose également des cœnorandos sur ses terres, avec cueillette de plantes comestibles et possibilité de faire un atelier cuisine à la suite de la balade. N'hésitez pas à contacter l'équipe pour programmer votre visite !



Pour *les voyageurs* qui veulent rester dormir

Le Domaine ouvre cette année 3 gîtes distincts au cœur de son vignoble. Pouvant accueillir de 2 à 4 personnes, ces hébergements sont parfaits pour tous les visiteurs désireux de se ressourcer au milieu des vignes, dans un environnement naturel préservé.



DOMAINE MOULIN DE LÈNE

Route de Fouzilhon, 34480 Magala

moulindele.com • domaine@moulindele.com

04 67 36 06 32 • [@moulindele](https://www.instagram.com/moulindele)

Et s'il existait une autre façon de faire du vin ?

Une voie alternative qui permette à la viticulture d'être 100% responsable.

Une démarche qui soit réellement durable et globale, depuis la vigne jusqu'au verre.

Chez Terra Vitis, cela fait **25 ans** que nous croyons à cet autre modèle.

25 ans que nous sommes engagés aux côtés de femmes et d'hommes qui veulent toujours bien faire et toujours faire mieux.

25 ans que nous certifions leurs bonnes pratiques environnementales, sociétales et économiques.

Viticulteurs ou vignerons, indépendants ou coopérateurs : nos **1800 adhérents** sont tous engagés dans une démarche volontaire et pionnière.

TOUS ont fait le choix du juste équilibre entre respect de l'environnement, bien-être des hommes et pérennité des exploitations.

TOUS respectent un cahier des charges très exigeant et se soumettent, chaque année, à des contrôles rigoureux.

TOUS acceptent d'être entièrement transparents sur leur façon de travailler et la traçabilité de leurs vins.

TOUS repensent leurs pratiques en permanence pour être toujours plus respectueux de la nature et toujours plus en phase avec les attentes des consommateurs.

TOUS travaillent pour la transmission de leurs vignes, de leur exploitation et de leur savoir-faire.

TOUS sont certifiés Terra Vitis : l'unique certification nationale de viticulture responsable, spécifique au secteur viti-vinicole reconnue par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Et nous sommes fiers d'être à leurs côtés !

DE NOS VIGNES À VOS VERRES AVEC RESPECT



www.terravitis.com



Fédération Nationale Terra Vitis

210 Boulevard Vermorel

69400 Villefranche-sur-Saône

