

ESCAPADE | PAYS NANTAIS



Muscadet tout cru

UNE SEULE GORGÉE FAIT DISPARAÎTRE LES PRÉJUGÉS SUR LES VINS DU PAYS NANTAIS.
PARMI EUX, LES MUSCADETS DÉVOILENT UN PANACHAGE DE SAVEURS,
FRUIT DE LA DIVERSITÉ GÉOLOGIQUE EXTRAORDINAIRE DE CE TERRITOIRE

Par Florence Falvy.





Empruntez la route touristique du vignoble nantais ! 70 kilomètres pour découvrir, humer, savourer le terroir du muscadet. Arrêtons-nous au sud-est de Nantes, dans la région de Sèvre et Maine : 23 communes, deux rivières, la Sèvre Nantaise et la Petite Maine, qui lui ont donné leurs noms.

On y cultive un cépage unique, le melon blanc de Bourgogne. Au cœur de cette nature vagabonde, l'appellation Muscadet Sèvre et Maine couvre environ 8 000 hectares. C'est ici que trois dénominations communales ont fait récemment parler d'elles : Clisson, Le Pallet et Gorges ont été officiellement reconnues en juillet 2011. Une belle récompense pour une cinquantaine de vigneron sur les 430 de l'appellation. Tous se sont investis d'une mission : redonner

leurs lettres de noblesse à ces vins tant décriés par le passé. Leurs efforts ont porté sur plusieurs axes : la sélection des parcelles selon des analyses géologiques, pédologiques et organoleptiques, des rendements limités (45 hectolitres par hectare), une entrée en production des vins au bout de six ans minimum, une maturité optimale, un élevage plus long... Ces vins se savourent dès leur plus jeune âge mais connaissent aussi la valeur des années. Grâce à un élevage sur lie prolongé, ils peuvent patienter en cave pour encore plus de complexité.

Partons à la rencontre de ces ambassadeurs du muscadet-sèvre-et-main ; par leur passion et leur acharnement, ils révèlent toute la singularité de leurs vins et d'un terroir gorgé de saveurs.

LAURENT ET NATHALIE BOUCHAUD

DIX POUR UN

Plus forts ensemble que le plus fort de l'ensemble! Cette maxime cache une initiative unique dans le muscadet! Pour en parler, retrouvons Laurent et Nathalie Bouchaud, au Domaine du Bois Joly. Lui se destinait à la musique. C'est finalement aux côtés de neuf autres vignerons indépendants du Pallet que le couple a choisi de composer des vins d'une rare finesse. Cette aventure collective démarrée en 2001 aboutit, six ans plus tard, à la création d'une société coopérative puis de la SARL Just'1 Vignerons l'année suivante. Et c'est en harmonie qu'ils ont écrit ensemble le répertoire : des grappes aérées, des parcelles choisies selon une vigueur faible à normale, un système racinaire bien diffus dans les sols, des raisins récoltés à *maturité* maximale afin de donner au vin de la tenue. Pas de chaptalisation, un élevage sur lie de dix-huit mois... Le fruit de ces accords? Des vins haut de gamme. Il y a les roches blanches, nées dans des terres de granit et de gneiss, et les roches noires, issues du gabbro, une roche volcanique formée en profondeur. Mais il y a aussi une identité communale: Le Pallet. « *Au nez, ce vin est toujours élégant, évoquant le coing et le fruit confit, le tout relevé d'un soupçon de fraîcheur, sans oublier un beau volume en bouche.* » Et surtout la Cuvée O, « *comme Overdose* », à travers laquelle les 10 vignerons ressuscitent une tradition de l'entre-deux-guerres. « *Cette cuvée chuchote lentement à 50 centimètres sous terre dans le secret de sa barrique pour faire parler la richesse de ses arômes: au nez, de vieux alcools, et en bouche des pattes de fruits confits sans la sucrosité.* » Le lieu où elle est enterrée est tenu secret. À vous de le trouver!

DOMAINE DU BOIS JOLY
44330 Le Pallet
02 40 80 45 85 ou l.bouchaud@domaineduboisjoly.com
www.domaineduboisjoly.com, www.vigneronsdupallet.com



Saint Saturnin



Les Vignerons de Saint-Saturnin 

L'ESPRIT TERROIR

Les vins de Saint Saturnin
contact@vins-saint-saturnin.com
T é l . 0 4 6 7 9 6 4 9 0 8
www.vins-saint-saturnin.com



MICHEL BRÉGEON ET FRÉDÉRIC LAILLER

LE FLAMBEAU EST PASSÉ

Homme de caractère et de convictions, Michel Brégeon n'a pas sa langue dans sa poche! Demandez-lui de raconter son histoire... On s'embarque dans un récit passionnant. Depuis ses débuts, en 1975, jusqu'aux périodes de gel des années 1990, en passant par le grand millésime de 1976 et la première médaille d'or à Paris, les années ont passé mais sa passion pour le métier est restée intacte. On le dit utopiste, mais le vigneron à la moustache grisonnante n'a pas ménagé sa peine pour faire reconnaître l'appellation contrôlée Muscadet Sèvre et Maine Gorges. Quatorze ans après la création de l'association des Vignerons du Gorgeois, c'est désormais chose faite! Écoutez-le parler de ce grand vin, de «*ses notes fruitées discrètement boisées, ses arômes d'agrumes subtilement mentholés, son acidité soutenue... cette minéralité particulière associée à la finesse et à l'élégance*»,

et votre palais charmé! Bien qu'à la retraite, le sexagénaire est toujours là, mais il entend bien lâcher le sécateur. Un passage de témoin engagé depuis 2011 avec Frédéric Lailler. Malgré des débuts difficiles, la relève est bel et bien assurée. Et pas question pour le reprenneur de 31 ans de marquer la différence. Car, au cœur du Gabbro, un terroir de vieille roche éruptive pauvre en silice et riche en magnésium, le Domaine Michel Brégeon fait preuve d'une réputation incontestable dont la notoriété franchit largement les limites de l'Hexagone.

DOMAINE MICHEL BRÉGEON
5, Les Guisseaux, 44190 Gorges
02 40 06 93 19 ou domainemichelbregeon@orange.fr

VINCENT ET STÉPHANE PERRAUD

VERS LA PURETÉ

« *Les meilleurs vins sont ceux qui se racontent* », lance Vincent Perraud. Avec son frère Stéphane, de deux ans son cadet, il a choisi d'ouvrir le livre du Domaine des Cognettes et d'écrire un chapitre au titre significatif: « *Pour une culture raisonnée et responsable* ». Dignes héritiers d'une tradition familiale qui perdure depuis sept générations, les deux hommes de la terre ont appris à observer et à préserver ce sol sablo-argileux mêlé de galets sur un sous-sol de roches granitiques plus ou moins dégradées. Leur vision de la vigne et du vin est naturelle, avec pour objectif de laisser s'exprimer ce terroir si spécifique, de créer une symbiose entre le milieu naturel et l'homme, de favoriser la biodiversité. En 2011, la totalité du vignoble, soit 28 hectares, est certifiée bio sans que ce soit revendiqué ouvertement sur les étiquettes. Grattage des sols, traitements naturels, sélection des plus belles grappes, vinification saine... Les vins sont ainsi élaborés dans le respect de l'environnement. La cuvée Autrefois, tel un clin d'œil aux pratiques de leurs ancêtres, ne voit pas les sulfites. En résulte un vin métamorphosé qui peut surprendre les papilles.

Et que dire du clisson, né de ce terroir de granit, si ce n'est que ce vin offre des facultés surprenantes à la garde, puissant et caractériel sur des pointes d'anisé et une palette de saveurs allant de briochée à torrifiée.

DOMAINE DES COGNETTES
1, chemin des Sauts, Bournigal, 44190 Clisson
02 40 54 45 62 ou vincentperraud@wanadoo.fr
www.domainescognettes.fr





CHAMPAGNE
V^oE FOURNAY & FILS

*une Famille,
un Clos,
un Premier Cru*



Une trilogie fondée sur les liens familiaux et la passion d'un terroir

5, rue du Mesnil • 51130 Vertus

Tél. : +33 (0)3 26 52 16 30 • Fax : +33 (0)3 26 52 20 13


info@champagne-veuve-fournay.com • www.champagne-veuve-fournay.com

51827290 - GAR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DEPUIS **B** 1675

VIGNOBLES BIROT



L'esprit de famille dans nos vins

CHÂTEAU SAINT MARTIN DES CHAMPS
AOC SAINT CHINIAN ~ IGP PAYS D'OC

PIERRE & MICHEL BIROT
CHÂTEAU SAINT MARTIN DES CHAMPS
ROUTE DE PUISSIGNON 34490 MURVIEL LES BÈZIÈRES - TEL. 04 67 32 92 58 - FAX 04 67 37 84 49
http://www.saintmartindeschamps.com
email : domaine@saintmartindeschamps.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHRISTELLE ET BENOÏT DEBAILLY

COCOTTES DE TERROIR

À l'aube de ses 10 ans, l'Auberge de la Gaillotière ne cesse de gagner en popularité. À peine midi a-t-il sonné que les épicuriens se retrouvent dans cette ancienne longère viticole plantée au cœur des vignes dans un décor rustique. La recette du succès : accueil et service impeccables, cuisine familiale et généreuse concoctée au fil des saisons, excellent rapport qualité/prix. Autant d'ingrédients qui ont permis à cette adresse de décrocher, en 2011, un Bib gourmand. Derrière les fourneaux, Benoît officie depuis une vingtaine d'années. En salle, Christelle s'attache au moindre détail afin de garantir le plaisir de tous. Et c'est avec le même souci de l'exigence acquis auprès de grands noms de la gastronomie française que le couple sélectionne ses produits. La carte dévoile tous les quinze jours de nouvelles compositions culinaires et valorise la provenance du terroir. Les muscadet-sèvre-et-maines côtoient les vins de pays, une quarantaine d'appellations et une sélection de whiskies en provenance d'Écosse, de Bretagne, du Japon... Si la carte se renouvelle à chaque millésime, elle s'étoffera encore avec les appellations communales.

Et dans les assiettes ? Avec le printemps, les asperges et les pommes de terre nouvelles régaleront les fins gourmets. Honneur, aussi, aux plats mijotés servis dans de vieilles cocottes en fonte. Un incontournable de la maison !

AUBERGE DE LA GAILLOTIÈRE,
44690 Château-Thébaud
02 28 21 31 16 ou contact@auberge-la-gaillotiere.fr
www.auberge-la-gaillotiere.fr

Menus de 13 à 26,50 €.

Ouvert midi et soir, sauf le mardi soir et le mercredi. Sur réservation.

Fermé du 18 juillet au 8 août inclus.





BRUNO, MARIE-FRANÇOISE ET MAXIME CORMERAIS

MARQUE DE FABRIQUE

Attaché à ses racines vigneronnes, Bruno Cormerais, une casquette de Gavroche sur la tête, est un cas à part dans la profession. Un profil atypique comme peuvent l'être ses cuvées et ses millésimes. Sa véritable signature: un élevage très long sur lies fines. Résolument avant-gardiste, il aime se prêter à quelques expérimentations. En témoigne la cuvée Bruno: après sept ans de vieillissement, elle se distingue par sa fraîcheur fruitée. N'y voyez pas une démarche narcissique de sa part, mais le reflet de la personnalité d'un vigneron qui a permis au muscadet d'emprunter les chemins de l'excellence avec l'appellation Clisson. Et c'est en bouleversant les habitudes que le domaine ne cesse de conquérir les foules.

Des visiteurs particulièrement séduits par les accords entre mets et vins, et par les mises en bouche parfumées d'épices concoctées par la maîtresse des lieux, Marie-Françoise, à l'occasion des portes ouvertes

lors desquelles, chaque jour, se présentent au domaine jusqu'à 700 personnes. Mais cette histoire ne serait pas complète sans l'implication de Maxime, le fils. À l'aube de ses 30 ans, le jeune vigneron est aux commandes de l'entreprise familiale. Une suite logique pour lui qui parle de ce métier comme d'une évidence. L'exploitation, une trentaine d'hectares, se gère donc en famille, et chacun joue son rôle parfaitement. Bruno à la cave, Marie-Françoise à la gestion. Maxime, lui, préfère soigner les vignes au grand air pour donner le meilleur de ce terroir fait de granit dégradé.

DOMAINE BRUNO CORMERAIS
La Chambaudière, 44190 Saint-Lumine-de-Clisson
02 40 03 85 84 ou b.mf.cormerais@wanadoo.fr
www.domaine-bruno-cormerais.com

LA FAMILLE LUSSEAUD

HAVRE DE PAIX

Laissez-vous guider par les douces senteurs florales jusqu'au château de la Galissonnière. Ce lieu chargé d'histoire, théâtre des guerres de Vendée, vous invite à une halte sur les bords de Sèvre. L'accueil est assuré par Valérie et ses frères vignerons, Pierre-Yves et Philippe. Entourée par 32 hectares de vignes, la propriété dispose de cinq chambres d'hôtes dont l'ambiance contemporaine et épurée contraste avec ce cadre médiéval. Baptisées Arbre de Judée, Magnolia, Bégonia, Sassafras ou encore Tulipier, toutes font référence à une essence rapportée par l'amiral de La Galissonnière au gré de ses voyages.

Une occasion d'entrer dans l'histoire de ce domaine. Pour en savoir plus, suivez le guide! Pierre-Yves vous propose une balade dans le temps et une immersion dans le vignoble. Direction la cave pour éveiller les sens et se prêter au jeu des arômes. Au milieu des barriques, la visite se poursuit avec la dégustation des vins de la propriété, accompagnée d'un buffet. Puis, place au jeu de piste pour découvrir le trésor de La Galissonnière, dont la devise est « *Bleu comme l'azur, léger comme un papillon et fort comme un lion.* »

CHÂTEAU DE LA GALISSONNIÈRE, 44330 Le Pallet
02 40 80 42 03 ou vignoble@chateaugalissonniere.fr
www.chateaugalissonniere.fr

Chambres d'hôtes ouvertes à l'année. Nuitée pour deux, petit déjeuner inclus : 78 € le week-end en haute saison (du 1er avril au 31 octobre). Atelier sur inscription. Journée œnologique (avril à septembre) : 40 €/pers. Visite de la cave (toute l'année; durée : une heure) : 3,60 €/pers.




VIGNERONS DU
SOMMIÉROIS


**AOP Languedoc
IGP Pays d'Oc**

Palmarès Bois de Carelle

2010 : Bronze au Concours Général Agricole 2012
2009 : 92/100
Flavours From France
2009 : Or au Concours Général Agricole 2011
2005 : Argent au Concours Général Agricole 2007
2003 : Bronze au Challenge International du Vin 2005
2001 : Or au Concours Gardois des Vins

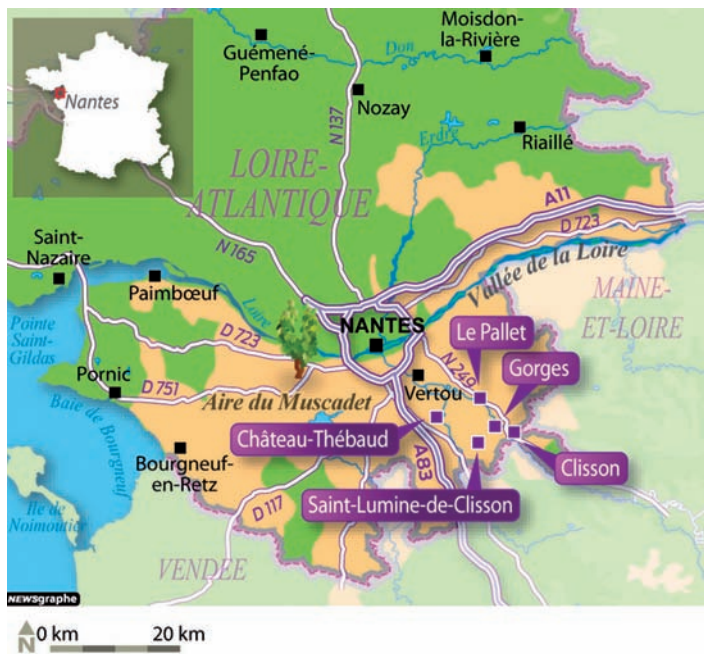
**RECRUTONS
AGENTS CO / VRP**
sur Paris et autres régions

LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS
2 rue de l'Arnède - 30250 Sommières - Tél : 04 66 80 03 31 - Fax : 04 66 77 14 31
contact@les-vignerons-du-sommierois.com
www.les-vignerons-du-sommierois.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



ANVIS
la Passion
du Naturel...

ANVIS, GAMME DE VINS ISSUS DE RAISINS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES
Tél. 04 90 28 50 80
Cave les Coteaux de Visan
www.coteaux-de-visan.fr



OÙ DORMIR

TROIS EXPÉRIENCES À VIVRE

Béatrice et Pascal Freuchet vous attendent dans un ancien pressoir entièrement rénové. Ici, deux chambres décorées avec goût accueillent le visiteur dans un cadre authentique. Nouveauté cette année: des séjours à thème vous proposent de parcourir les vignes, de trouver l'harmonie entre mets et vins ou d'explorer la cuisine de terroir lors de la préparation du dîner.

La Sarmentille. Nuitée 58 € pour deux, petit déjeuner inclus. Séjours thématiques, de 135 à 200 €. Table d'hôtes: 22 €. 19, Les Beillards, 44190 Gorges, 0240039645, lasarmentille@orange.fr, la.sarmentille.free.fr



OÙ MANGER

BON PLAN POUR LES PAPILLES

En parcourant le monde, Gildas Bretagne a parfait ses connaissances viticoles. Après un périple de huit années, ce globe-trotteur nantais a ouvert, voilà un an, son restaurant-bar à vins au cœur du quartier Madeleine-Champ-de-Mars. Outre une cuisine traditionnelle mais inventive, la carte des vins attise la curiosité. Reste à se laisser guider par le maître des lieux, qui vous parlera comme personne de ces vins choisis avec soin. Pégase (cépages sauvignon et muscadet) du Domaine de l'Épinay à Clisson, cuvée Vert de l'Or (cépage verdello) du Domaine des Baumard à Savennières, cuvée Piverts du Château Moulin (AOC Fronsac, cépage malbec)... Gildas Bretagne aime sortir des sentiers battus et surprendre les palais, avertis ou non!

PLAN B, 29, rue Fouré, 44000 Nantes, 0285371502
www.planbnantes.com. Ouvert du lundi au vendredi midi, jeudi et vendredi soir. De 2,10 à 3,90 € le verre. Grignotage: une bouteille Amphibolite Nature et deux verrines de la mer: 26 €. Vente à emporter.



QUE VISITER

LA CURIOSITÉ S'IMPOSE!

Dans ce sublime chai datant de 1904, Fabienne Richard de Tournay et son mari, Dominique, ont fait se rencontrer des univers qui habituellement s'ignorent: l'art et le vin. Ateliers œnologiques ou culinaires.

Les Chais de la Cour. 11, rue des Rouliers-La-Cognardière, 44330 Le Pallet
Sur rendez-vous au 0240804230 ou contact@leschaisdelacour.com
www.leschaisdelacour.com



OÙ BOIRE UN VERRE

UNE NOUVELLE ADRESSE

Choisissez votre vin parmi 60 à 70 références (le fief-cognard, Sèvre et Maine sur lie, château-maucaillou...) et passez commande! Plateau de fromages de Beillevaire, à Machecoul, planche de cochonnailles ou cuisine traditionnelle... La convivialité s'invite à votre table!

La Cave Gourmande. Rue de la Filée, 44140 Aigrefeuille-sur-Maine
0240130142 ou lacavegourmande44@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi midi et du jeudi au samedi soir.
De 2 à 6 € le verre. Vente à emporter.



À FAIRE

ESCAPADE DU VIGNERON

Connaissez-vous les crus communaux? Non? Alors c'est l'occasion de découvrir ces vins d'exception. Tous à bord du minibus... Franck sera votre guide pour cette excursion d'une demi-journée. Au programme: pause dans les vignes, visite d'un domaine et dégustation. 48 €/pers. Informations au 0251716574 ou info@vlo.fr, www.vlo.fr

HISTOIRES EN VIGNOBLE NANTAIS

Du 1^{er} juin au 11 novembre, découvrez l'histoire très ancienne de la formation du sol et du sous-sol. Grâce à des cartes à feuilleter, à des images à observer, à des échantillons à manipuler, le terroir livre ses secrets. Puis suivez l'évolution de la consommation des vins nantais, du Moyen Âge à nos jours.

Le Musée du Vignoble Nantais. 82, rue Pierre-Abélard, 44330 Le Pallet
0240809013. www.vignoble-nantais.eu

MONTMARTRE À CLISSON

Si l'événement est devenu le rendez-vous incontournable des artistes de la région, il est aussi l'occasion de mettre à l'honneur les vins de terroir. Dans le cadre du festival, l'association des Vignerons de la vallée de Clisson organise le concours intercommunal des vins et le Grand Prix régional des muscadets sur lie avec remise des prix et dégustation des vins primés.

Les 2 et 3 juin. Centre-ville de Clisson. www.valleedecisson.fr

MARATHON PHOTOS «VIGNES, LOIRE, PHOTOS»

Votre appareil photo à la main, posez votre regard sur les vignobles du Val de Loire. Les meilleurs clichés seront récompensés, et une dégustation sera offerte aux participants.

Le 24 juin, de 10 heures à 19 heures, Pays du vignoble nantais, le Pays du Layon, le Pays du Saumurois et le Pays Loire-Touraine. www.valleedecisson.fr Portes ouvertes du 11 au 13 mai, de 10 heures à 19 heures: Domaine de la Cornulière à Gorges: 0240039506

Le Vouvray et le Sauvignon, étoiles des vins de Touraine

VITICULTURE La campagne viticole 2009-2010 s'est révélée excellente, les vins de Touraine ont la cote. Le Vouvray Fines Bulles et le Touraine Blanc tirent leur épingle du jeu en France comme à l'étranger, quand le Saint-Nicolas-de-Bourgueil et le Chinon sont toujours des valeurs sûres pour les consommateurs français.

Avec quelques 75 millions de bouteilles vendues par an (soit trois par secondes), les vins de Touraine se portent bien. Au-delà de cette quantité impressionnante, il est justifié de se demander ce qui fait le succès des appellations tourangelles, et lesquelles ont la cote auprès des consommateurs. « Cette année, le Touraine blanc et les Fines Bulles sont particulièrement en vogue (AOC Vouvray, Montlouis-sur-Loire et Touraine), c'est une campagne record », explique Fanny Gillet, responsable de l'observatoire économique d'Interloire. Pour les rouges, le Saint-Nicolas de Bourgueil et le Chinon bénéficient d'une très forte notoriété auprès du grand public et des restaurateurs. « Les appellations les plus demandées sont le Vouvray et le Chinon, confirme Antoine Andrieu, sommelier chez le caviste O Lieu Dit Vin à Tours, ce n'est pas tellement une question de tendance, les AOC les plus connues sont celles qui se démarquent. » Plusieurs critères expliquent leur succès : le prix, la qualité et la distribution. En effet, si la consommation régulière est en baisse, les Français s'attachent aujourd'hui



Les Vins de Touraine sont en vogue en France, comme à l'étranger, avec un engouement pour les AOC Vouvray et le Touraine Blanc.

de plus en plus à la qualité du produit, leurs goûts s'affinent, et les mentions de région puis d'AOC restent prépondérantes. On boit moins mais on boit mieux... Si la grande distribution propose des prix attractifs pour le consommateur tout en misant sur la qualité, le développement de l'œnotourisme n'est pas pour rien dans le succès des vins tourangeaux, terre de patrimoine et de terroir. Cette nouvelle forme d'épicurisme a permis aux ventes directes de décoller pour les AOC Vouvray et Chinon; les consommateurs goûtant de plus en plus ce rapport direct à la vigne et au travail du vigneron (18% des visiteurs déclarent que le vin a été la raison déterminante de leur séjour.)

Autre clé du succès, l'Interprofession des vins de

Loire a porté ses efforts sur d'importantes campagnes de promotions ciblées, en France comme à l'étranger auprès des distributeurs, des prescripteurs, des cavistes, des restaurateurs comme des particuliers au travers de l'accueil de groupes, de dégustations originales, de formations et d'informations. A l'export, les vins blancs de Touraine sont décidément à la mode avec une augmentation de 350% des volumes en dix ans, et sont proposés dans 75 pays (majoritairement les Etats-Unis, le Royaume-Uni et la Belgique qui représentent 60% des volumes et de la valeur exportés.) Les amateurs de vins marquent en effet leur préférence pour les cépages fruités comme le Chenin blanc ou le Sauvignon, majeurs en Val de Loire : le vouvray, 5ème appellation française en volume est une valeur sûre aux Etats-Unis, alors qu'en Grande-Bretagne, on constate un véritable engouement pour le Sauvignon.

M.H.

Quelques adresses:

- Le Domaine de la Galinière ne se consacre qu'au Vouvray. Pascal Delaleu travaille selon des méthodes traditionnelles pour obtenir des millésimes déclinés en sec, demi-sec, moelleux, doux.
Pascal Delaleu, La Galinière,
Vallée de Cousse, Vernou. 0247.521.592

- Le domaine du « Pressoir » n'utilise pas de traitements chimiques, on y vendange à la main... On y produit d'excellents Chinon, élégants, parfumés et tanniques.
Nicolas Grosbois, « Le Pressoir », Panzoult.
06 87 74 49 03

EN BREF

L'Europe Viticole en question à Tours

Europe Val de Loire organise son colloque les 22 et 23 octobre au Vinci à Tours. Pour sa 6e édition, cette réunion s'intéressera au vin. Le public sera accueilli le 22 dès 14h. Plusieurs tables rondes aborderont les thématiques de la place du vin dans la société européenne, en présence de Miroslaw Naydenov, ministre de l'agriculture de la Bulgarie; des enjeux juridiques de l'Europe du vin, et de la protection des paysages viticoles. Le 23, un atelier de dégustation abordera la thématique « vins et paysages », à travers une présentation des vignobles européens.
Infos pratiques: www.europevaldeloire.eu