

**LES FROMAGES
RARES ET LE VIN**

Les alliances gourmandes

POL ROGER
Une nouvelle
génération
prend le relais**FRONTON**
Le rouge de
Toulouse
s'affirme**VINS
ÉTRANGERS**
Retrouvez
le goût
bulgare !**LANGUEDOC**
**100 domaines
qui se démarquent**

- Où naissent les nouveaux styles
- Nos plus belles affaires

Grands crus
Les Américains
aiment-ils
toujours le vin
français ?**INÉDIT !****RAYAS, DUJAC, ROMANÉE-CONTI, JAMET...**

Les meilleures cuvées issues de vendanges entières



CIRCUIT 1 DANS LES VIGNES AUTOUR DU CHÂTEAU DE GOULAINÉ

Boucle à vélo, parcours de 29 km, 1 h 45 (arrêts non compris).

Le coup de cœur de La RVF



Jérôme Bretaudeau à Gétigné

À 37 ans, ce fils d'agriculteur s'est installé en 2005, sur 9 ha. Il compte quelques belles cuvées, tels, en 2011, sa série de muscadets sur gabbro et granite (6,50 €), son élégant pinot gris en IGP (6,50 €), ses beaux rouges fruités (cuvées Miam-Miam 2011 à 7 € et pur Merlot 2010 à 9 €).

Domaine de Bellevue,
route de Cholet, 44190 Gétigné.
Tél. : 09 54 04 56 38.

NUITS DOUILLETES

Château de l'Oiselinière

De 115 à 125 € pour deux. Table d'hôtes, 40 €/personne (vin compris). 44190 Gorges. Tél. : 02 40 06 91 59.

Château du Plessis-Atlantique

Entre 80 et 160 € pour deux. 44860 Pont-Saint-Martin. Tél. : 02 40 26 81 72.

Demeure de Saint-Fiacre

Ambiance design. Chambres (115 €) et suite en duplex (200 €). Les Gras Moutons, 44690 Saint-Fiacre-sur-Maine. Tél. : 02 40 43 46 33.

Château de La Sébinière

De 95 à 120 €. Piscine et parc magnifiques. La Sébinière, 44330 Le Palet. Tél. : 02 40 80 49 25.

Maison des Landes

Trois chambres coquettes et simples à 59 €. 44330 Mouzillon. Tél. : 02 40 06 96 00.



LA DEMEURE DE SAINT-FIACRE.

1 Départ du château de Goulainé, aisément accessible à partir de Haute-Goulainé. En quittant l'allée principale du château, prenez à gauche (route D74) en direction de La Haie-Fouassière. Au bout de 5 km sur la D74, au rond-point Aux Vergers, obliquez à gauche sur 2,5 km jusqu'au lieu-dit Les Brandières non loin du château d'eau. Prochaine étape : le domaine de la Louvetrie, où officie le vigneron Jo Landron. Prévoyez suffisamment de temps pour profiter de ce moment exceptionnel au cours duquel vous dégusterez le vin emblématique du domaine, la cuvée Amphibolite Nature 2011 (9 €), gracieuse, réglissée, un régal. Beaucoup plus tendue et verticale, la cuvée Le Fief du Breil 2010 montre toute l'évidence du terroir (11,50 €).

2 Puis rejoignez Saint-Fiacre-sur-Maine par La Haie-Fouassière et La Métairie. Sur la place de l'église, à Saint-Fiacre, faites un petit crochet pour rejoindre des vignes de toute beauté par la route de Vertou et prenez ensuite le premier chemin (goudronné) qui part à droite après la sortie du village. Au premier sentier de vignes (en terre), tournez encore à droite.

Avancez et découvrez ce recoin secret de La Grand-Maison et de La Cantrie.

3 De retour sur la place de l'église de Saint-Fiacre, il vous faut emprunter la route D63 sur 2,8 km pour rejoindre Château-Thébaud. Place de l'église, prenez la rue de la Forgé puis la rue du Prineau avant de tourner à gauche, pour vous rendre au domaine de la Chauvinière. Le jeune vigneron Jérémie Huchet vous y fera découvrir une large gamme de muscadets de haute expression, parfumés, aux accents de terroir granitique bien campés. À ne pas manquer, la cuvée classique sur granite, très pure en 2010 (4,50 €), L'Inattendu 2010 (5,90 €) au nez plus praliné, sans oublier la formidable cuvée de Château-Thébaud 2007 (12 €), issue d'un élevage de 53 mois sur lies...

4 Et pour finir cap sur le château de Goulainé. Après la visite du château (renseignements : 02 40 54 91 42), faites connaissance avec le maître des lieux, Christophe de Goulainé, qui vous livrera encore quelques secrets sur le Pays nantais et ses vins.



LE CHÂTEAU DE GOULAINÉ.
L'un des derniers châteaux en Pays nantais qui produit encore du vin.