



J. Guillard/Scope Web

## RESTAURANTS

### Le Cep de Vigne

Le décor, élégant et lumineux, met en valeur la fraîcheur moderne de la cuisine. Une superbe carte de muscadets, jeunes et gouleyants pour l'apéritif, ou plus vénérables pour le repas, vient compléter cet appétissant tableau.

Tarifs : de 23 à 70 euros.  
44690 La Haye-Fouassière.  
Tél. : 02-40-36-93-90.

### Villa Mon Rêve

La cuisine de Gérard Ryngel ravit les Nantais depuis près de trente ans. Ce barbu souriant est le maître des brochets au beurre blanc, canards rôtis, cuisses de grenouilles et mille-feuilles aériens. Son épouse, Cécile, et leur fils, Michel, assurent le parfait service de l'époustouflante carte de muscadets.

Tarifs : de 23 à 90 euros.  
2, levée de la Divatte,  
44115 Basse-Goulaine.  
Tél. : 02-40-03-55-50.  
www.villa-mon-reve.com

## OÙ DORMIR ET OÙ S'ATTABLER

### HÔTELS ET MAISONS D'HÔTE

#### Château de la Sébinière

Campées dans un parc avec piscine qui descend en pente douce vers la vigne, trois chambres douillettes et patinées, au confort moderne. Accueil très chaleureux d'Anne Canaferina,

qui loue aussi une jolie « maison du vigneron ». Tarifs : de 80 à 110 euros.  
44330 Le Pallet.  
Tél. : 02-40-80-49-25.  
www.chateausebiniere.com

#### Chambres d'hôte du Bois Adam

Au choix : on peut dormir dans l'une des quatre

chambres thématiques (mer, montagne, Oscar Wilde...) dans le château du XVIII<sup>e</sup>, ou dans une cabane (de luxe) au fond du jardin! Drôle et confortable. Tarifs : de 62 à 150 euros.  
96, route du Soleil-Levant,  
44450 Saint-Julien-de-Concelles.  
Tél. : 02-40-13-10-00.  
www.gentilhommeiere.duboisadam.fr

#### La Demeure de Saint-Fiacre

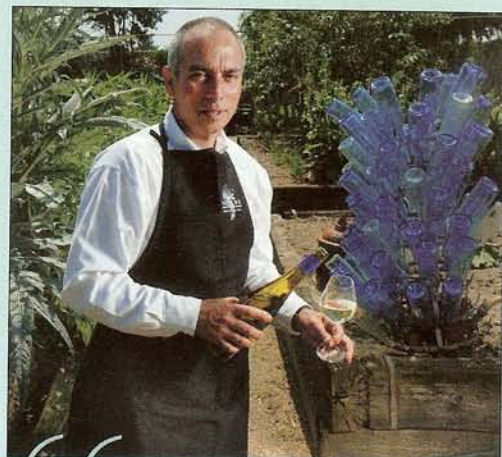
Thomas Alterstedt a créé une chambre d'hôte unique de 30 m<sup>2</sup>, au design très moderne dans une demeure ancestrale. Une suite familiale sera ouverte dès le mois d'août. Tarif : 100 euros avec le petit déjeuner.  
44690 Saint-Fiacre-sur-Maine.  
Tél. : 02-40-43-46-33.  
www.lademeure.fr

### Le Fil des Saisons

Cette adresse simple sur la place du village cache une cuisine inventive aux produits parfaits : grenadins de veau tendres, pain maison, muscadets bien servis. Tarifs : de 13 à 50 euros.  
44330 Vallet.  
Tél. : 02-40-36-30-05.  
www.aufildesaisons.com

### La Gaillotièrre

Au milieu des vignes, une longère en pierre, quelques tables, et le bonheur dans l'assiette : méga-salades, foie gras à tomber, saumon fumé maison et pain de campagne itou. L'auberge propose aussi de jolis gîtes au nom évocateur : la cave, le pressoir... Tarifs : de 11 à 26 euros.  
44690 Château-Thébaud.  
Tél. : 02-28-21-31-16.  
www.auberge-la-gaillotièrre.fr



J.-C. Moschetti/Réa pour Challenges

*Nous offrons des ateliers caviste, viticulteur, œnologue, sommelier, conférencier et restaurateur.*

**Jean-Yves Auradon,**  
créateur du domaine Cœur de Loire.

Nantes est longtemps restée à l'écart de son vignoble. A travers la structuration de sa route des vins, elle le redécouvre enfin. Je suis nantais, j'ai exercé tous les métiers du vin, et je trouvais que la région manquait d'une offre qui en aborde tous les aspects. C'est ainsi que s'est créé Cœur de Loire, un site de 850 mètres carrés divisé en six ateliers : celui du conférencier, du viticulteur, de l'œnologue, du caviste, du sommelier et du restaurateur. Le visiteur peut venir sans but précis et butiner ce qui l'intéresse, ou s'inscrire à un atelier. En œnologie, il va enfiler une blouse blanche et analyser les données

physiques et chimiques du vin ; en viticulture, assister aux travaux de notre vignoble de 5 hectares ; en cave, découvrir le Ligérama et ses maquettes en lumière pour aborder la géoviticulture et l'histoire de la région, etc. Les ateliers qui ont le plus de succès en famille sont ceux liés au goût, car même les jeunes enfants peuvent y participer à travers des dégustations d'eaux, d'herbes, de yaourts, de confitures... Dans tous les cas, c'est une mise en avant ludique de l'art de vivre. Et si en plus c'est le prélude à une découverte du vignoble, tant mieux. » ■

Tél. : 02-40-06-74-73  
www.coeurdeloirdomaine.com



### MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Domaine Pierre de La Grange, Excelsior 2002, 12 euros.

La famille Luneau-Papin est l'une des dernières à vendanger à la main ses 50 hectares. Ses cuvées souvent atypiques séduisent les grands restaurants, comme cet Excelsior du terroir « Schistes de Goulaine » aux notes minérales et fumées, aux arômes de noisette, de beurre et de café.  
Tél. : 02-40-06-45-27.

### MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Château du Cléray-Sauvion, Haute Culture 2006, 7,50 euros.  
Pierre-Jean Sauvion vinifie depuis 2004 les 38 hectares de cette chaleureuse propriété. Sa famille a toujours revendiqué la production de muscadets « haute culture ». Pari encore réussi avec ce 2006 fin, élégant, plus long que rond.  
Tél. : 02-40-36-22-55.  
www.sauvion.fr

### MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Domaine de la Louvetrie, Amphibolite nature 2007, 7 euros.  
Intransigent et rêveur, Jo Landron vinifie des vins droits et nature, comme lui. Amphibolite, sa cuvée-phare issue de raisins bio, offre en 2007 un nez encore discret mais une bouche déjà explosive, acidulée, ample et tout en fraîcheur.  
44690 La Haye-Fouassière.  
Tél. : 02-40-54-83-27.

Photos : C. Labedinsky pour Challenges