

# VOYAGES & VIGNES EN VALLEE DU LOIR

AOC  
COTEAUX DU LOIR  
JASNIÈRES



GUIDE OENOTOURISTIQUE  



# SOMMAIRE

*contents*

L'HISTOIRE  
DU VIGNOBLE  
*History*

p4

LES  
APPELLATIONS  
*Appellations*

p8

VIEUX CÉPAGES &  
JEUNES TALENTS  
LE TERROIR  
*Noble Grape Varieties  
the Terroir*

p6

LA MAISON  
VOYAGES & VIGNES  
LA CHARTRE  
SUR LE LOIR  
*The Tourism &  
Vineyard House*

p10

DECouvrez  
LE VIGNOBLE  
AUTREMENT  
*Explore the Vineyard*

p18

ANIMATIONS  
& ATELIERS  
*Events Calendar*

p14

LA ROUTE  
DES VINS  
EN VALLÉE DU LOIR  
*The Vineyard Route  
& Scenic Drive*

p20

VIGNOBLES  
&  
DÉCOUVERTES  
*Discovering  
the vineyard*

p22

IDÉES  
DE SÉJOUR  
*Vineyard Stay Ideas*

p30

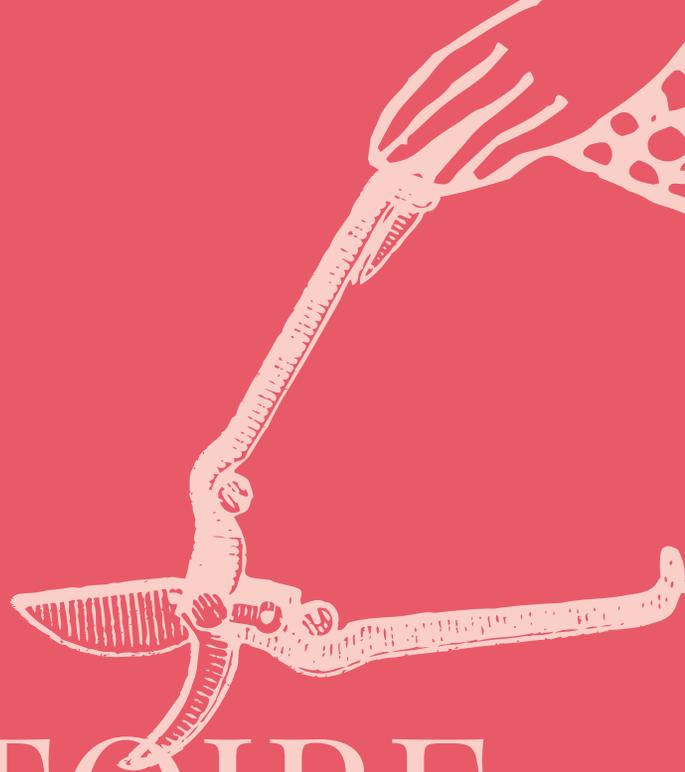


# IL EXISTE ENCORE...

...DES PETITS VIGNOBLES, RESCAPÉS D'UNE DISPARITION ANNONCÉE GRÂCE AU TALENT DE QUELQUES HOMMES ET FEMMES ATTACHÉS À LEUR TERRE. IL VOUS SUFFIT DE VOUS ÉLOIGNER DES RIVES DU GRAND FLEUVE "LA LOIRE" POUR EXPLORER LA VALLÉE DU LOIR. ICI, LE CLIMAT, LE SOL ET LES CÉPAGES FAVORISENT LA PRODUCTION DE VIN. DEPUIS DES SIÈCLES, LES VIGNERONS ÉLABORENT DES PRODUITS NOBLES ET GÉNÉREUX. LA VIGNE ET LE VIN EN VALLÉE DU LOIR, PLUS QU'UNE RÉALITÉ, C'EST UNE IDENTITÉ. OSEZ LES DÉCOUVRIR...

---

*There are still small vineyards that have survived against all odds, thanks to the dedication and talent of passionate men and women committed to their land. Step away from the banks of the great Loire River and venture into the Loir Valley. Here, the unique climate, soil, and grape varieties create the perfect conditions for winemaking. For centuries, local winemakers have crafted noble and generous wines. In the Loir Valley, wine is more than just a tradition—it's an identity. Dare to discover it...*



# L'HISTOIRE DU VIGNOBLE

*The history of the vineyard*

---

## SELON LA TRADITION ORALE...

---

...de la vigne a été plantée au VI<sup>ème</sup> siècle par Saint-Lézin, évêque d'Angers aux alentours de la commune de Marçon. C'est sur cette commune que les moines installent le prieuré de Saint Lézin ; Les moines planteront le pineau d'Aunis sur Chahaignes. Rabelais (1483-1553), signale dans « Pantagruel » que la commune de la Chartre-sur-le-Loir est encombrée de marchands de vins, tandis qu'Henri IV chasse en forêt de Bercé. La douceur de vivre en Vallée du Loir est chantée par Pierre de Ronsard (1524-1585) au manoir de la Possonnière à Couture-sur-Loir, dont les textes mettent en valeur le vignoble et ses vins.

Nous avons des traces de la hiérarchisation de notre vignoble en 1811, dans un manuel à l'usage des marchands parisiens qui classaient les vins du Loir comme des vins de très bonne qualité, vins blancs de Château du Loir, de Chahaignes, de Marçon et de Jasnieres, situés à Lhomme et Ruillé-sur-Loir...

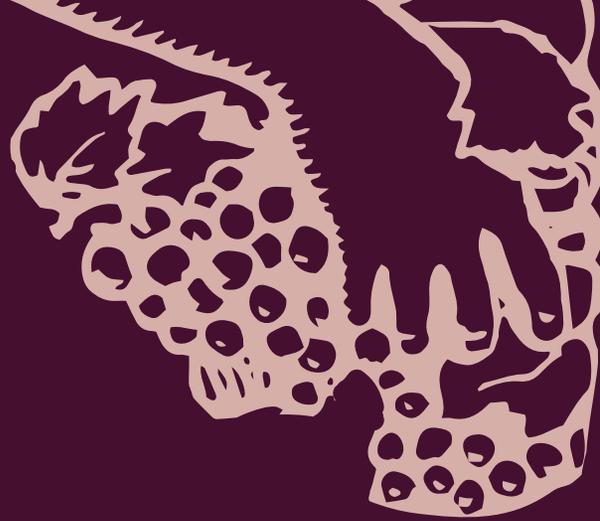
En 1889, avec l'arrivée du Phylloxéra, 40 % du vignoble de la Vallée du Loir disparaît. Grâce à des cours de surgreffage organisés par le professeur Cassarini de 1892 à 1907, la présence de la vigne en Sarthe se maintient, la superficie est alors de 4075 ha. Dans les années 30, le vignoble se perpétuera seulement en vallée du Loir. La réputation des vins du Loir conduira à demander un classement en AOC du vignoble de Jasnieres comme l'avaient fait à l'époque des zones prestigieuses telles que le Bordelais ou la Bourgogne. Ils l'obtiendront en 1937, l'appellation Coteaux du Loir viendra un peu plus tard en 1948.

*According to tradition, vines were first planted in the 6<sup>th</sup> century by Saint Lézin near Marçon, with monks later introducing Pineau d'Aunis in Chahaignes. Over the centuries, the Loir Valley's wines gained recognition, with Rabelais noting La Chartre's bustling wine trade and Ronsard celebrating the region's vineyards.*

*By 1811, Loir Valley wines were ranked among the finest, particularly those from Château-du-Loir, Chahaignes, Marçon, and Jasnieres. However, the 1889 phylloxera crisis wiped out 40% of the vineyards. Thanks to grafting techniques, viticulture survived, though by the 1930s, it was mostly confined to the Loir Valley.*

*The region's reputation led to Jasnieres receiving AOC status in 1937, followed by Coteaux du Loir in 1948, cementing its place among France's prestigious wine appellations.*





VIEUX  
CEPAGES  
&  
JEUNES  
TALENTS !

*Old grape varieties & young talents*

---

## LE CÉPAGE DU PINEAU D'AUNIS

*Pineau d'Aunis grape*

---

Le Pineau d'Aunis est cultivé sur nos coteaux depuis plus de mille ans. Il s'est imposé comme cépage du Loir parce que sols et climat lui conviennent. Un cépage fragile au moment des vendanges et délicat à vinifier en fonction des temps de macérations des baies dans leur jus et de l'ensoleillement du millésime. La couleur des vins obtenus à partir du Pineau d'Aunis peut aller d'un rosé léger, « œil de gardon » à un rouge très intense. Le bouquet très prononcé évoquant parfois la fraise, la framboise et quasiment systématiquement les épices, notamment le poivre blanc, ce qui constitue une des principales caractéristiques de ce cépage.

*Pineau d'Aunis is a red grape variety with light, delicate juice producing fine wines. Originally from Anjou, it has been cultivated on our hillsides for over a thousand years.*

---

## LE CÉPAGE CHENIN OU PINEAU DE LA LOIRE

*Chenin grape or Pineau of the Loire*

---

Le chenin est le seul cépage blanc cultivé ici en vallée du Loir. Il donne des vins très fruités avec beaucoup de bouquet. Élégants ils présentent toujours une bonne acidité, généralement assez vifs, ils peuvent se garder très longtemps. Ce sont des vins éternellement jeunes.

*The Chenin Grape or Pineau de la Loire  
Chenin is the only white grape variety grown here in the Loir Valley. It produces very fruity wines with a lot of bouquet. Elegant, they always have good acidity, are usually quite lively, and can age for a very long time. These are wines that remain eternally young.*

# LE TER- ROIR

*The soil*

---

## QU'EST CE QU'UN TERROIR ?

*What is a terroir?*

---

C'est une zone géographique d'où un vin tire son originalité et sa typicité grâce au climat et aux savoirs faire des hommes.

Le sous-sol désigne la roche mère en place : il s'agit du calcaire du turonien pour le vignoble de Jasnières et Coteaux du Loir. Une étude a mis dernièrement en évidence 17 terroirs.

*What is a Terroir?*

*A terroir is a geographical area where a wine draws its uniqueness and character, thanks to the climate and the expertise of its people. The subsoil refers to the bedrock in place, which is the Turonian limestone for the Jasnières and Coteaux du Loir vineyards. A recent study identified 17 distinct terroirs in the region.*

A scenic view of a vineyard with a winding river in the background and a white woven basket in the foreground. The vineyard is lush green, and the river flows through a valley with rolling hills in the distance. The basket is positioned in the upper right corner, partially overlapping the vineyard.

# LES APPELLA- TIONS

*The appellations*

---

# LE VIGNOBLE ORIENTÉ AU SUD DONNE LE MEILLEUR DE SES CÉPAGES

---

Les vins font dans tous les cas preuve de caractère : pour les Coteaux du Loir rouges, des tons fruités et surtout épicés, ils se dégustent plutôt frais.

Pour les Coteaux du Loir et le Jasnières issus du chenin blanc (ou pineau de la Loire), les blancs développent un arôme exceptionnel dès leur récolte et deviennent souvent de grands vins de garde. Leur acidité bien souvent marquée, elle constitue la colonne vertébrale de ces vins. On reconnaît également un goût de silex, plus connu sous le nom de “pierre à fusil”, attrapé dans le sol d’un terroir unique.

*The south-facing vineyard brings out the best in its grape varieties. The wines always show character: for the red Coteaux du Loir, fruity and especially spicy notes, best enjoyed slightly chilled.*

*As for the Coteaux du Loir and Jasnières made from Chenin Blanc (or Pineau de la Loire), the whites develop exceptional aromas from the moment they are harvested and often become great aging wines. Their acidity, often pronounced, forms the backbone of these wines.*

*They can be recognised by their taste of flintstone, also known as “gun-flint”, acquired in the unique soil of the region.*

---

## APPELLATIONS D’ORIGINE CONTRÔLÉE

---

### DE LA RECONNAISSANCE AOC AU RENOUVEAU DU VIGNOBLE.

En 1937, Jasnières obtient l’Appellation d’Origine Contrôlée (AOC), suivie des Coteaux du Loir en 1948. Après la Seconde Guerre mondiale, le vignoble continue de décliner sous l’effet de la crise économique et de la désertification rurale. Dans les années 1970, il tombe à moins de 50 hectares. Pourtant, quelques passionnés

décident de le raviver, mettant en avant le chenin blanc et le pineau d’Aunis. Cette dynamique amorce la renaissance du vignoble, qui s’accélère dans les années 1980–1990.

*Jasnières gained AOC status in 1937, but the vineyard declined post-WWII, reaching under 50 hectares in the 1970s. Revived by passionate growers, it resurged in the 1980s and 1990s.*

# 2

APPELLATIONS  
D’ORIGINE  
CONTRÔLÉE

LE JASNIÈRES

AOC EN 1937

SUPERFICIE *area*  
75 ha

COTEAUX  
DU LOIR

AOC EN 1948

SUPERFICIE *area*  
75 ha

## LA PRODUCTION

AOC  
JASNIÈRES  
COTEAUX  
DU LOIR

400 000  
BOUTEILLES  
DE CHAQUE  
AOC (2022)

*In 2022, 400,000 bottles of each AOC Jasnières and Coteaux du Loir were produced.*

Les 2 AOC  
représentent  
en 2024  
74% de blancs  
18% de rouge  
et 8% de rosé

*By 2024, the two AOCs represented 74% white wine, 18% red wine, and 8% rosé.*

LA  
MAISON  
VOYAGES  
& VIGNES  
À LA CHARTRE  
SUR-LE-LOIR



NOUVEAU

*The Maison Voyages et Vignes  
in La Chartre sur-le-Loir is an immersive place*

A woman wearing a light-colored hat, a blue patterned top, and a long green skirt stands in the center of a long, arched stone tunnel. The tunnel is dimly lit with warm, yellowish light, creating a sense of depth and mystery. The walls are made of rough, textured stone, and the floor is dark and uneven. In the background, another archway is visible, leading further into the tunnel. The overall atmosphere is one of historical exploration and immersion.

UN LIEU  
IMMERSIF...

## ACCUEILLANT, INNOVANT ET SURPRENANT...

*welcoming, innovative, and surprising place!*

Connu pour ses terrasses ensoleillées, son hôtel mythique, ses boucles à vélo, ses boutiques et antiquités, le village de la Chartre est désormais aussi le rendez vous des curieux et amateurs de vins.

Située sur la place principale, cette maison vous invite à la découverte du vignoble, de son histoire et vous propose de vivre des expériences touristiques et gustatives inédites autour des 2 AOC Coteaux du Loir (1948) et Jasnières (1937).

Coté voyages, la Maison vous dévoile les meilleurs spots de promenades à faire à pied ou à vélo, des visites de lieux singuliers, des jardins remarquables, de délicieuses tables de campagne ou encore des brocantes bohèmes en Vallée du Loir. Sur place, ne manquez pas la boutique « made in Vallée du Loir » et sa sélection de produits du terroir.

Coté Vignes, La maison vous présente près de 72 références de vins, répartis sur une vingtaine de domaines, tous prêts à vous recevoir... Ici vous êtes les bienvenus, les portraits des vigneronns accrochés sur le mur en témoignent.

Et toute l'année...  
la MAISON Voyages & Vignes  
de la Vallée du Loir vous propose  
des expériences à vivre sur place  
ou dans les vignes !  
Promesse de découvertes,  
d'émotions et de jolies rencontres...

*Year-round, it offers unforgettable  
experiences in the vineyard,  
promising exciting discoveries  
and connections.*

*The village of La Chartre is known for its sunny terraces, legendary hotel, cycling routes, shops, and antiques, and is now a hotspot for wine lovers.*

*The Maison Voyages et Vignes, located in the main square, offers a unique experience with tastings and discoveries of the Coteaux du Loir and Jasnières AOCs. It also highlights local walks, visits, gardens, country dining, and bohemian flea markets. The Maison features 72 wine varieties from 20 local estates and invites you to meet the winemakers.*

## LA BOUTIQUE DE LA MAISON VOYAGES & VIGNES

*The shop*

Notre boutique est une véritable vitrine de l'âme de notre destination. Elle raconte son histoire, met en lumière son identité et invite à l'exploration. Véritable porte d'entrée vers les trésors locaux, elle incite à la découverte et transforme chaque achat en une expérience.

*Our boutique is a true showcase of the soul of our region. It tells its story, highlights its identity, and invites exploration. A gateway to local treasures, it turns every purchase into an experience.*







# ANIMATIONS & ATELIERS DE LA MAISON

*worshops/Activities*



Tout l'été, la Maison Voyages & Vignes de la Vallée du Loir, vous propose des expériences à vivre sur place ou dans les vignes ! Promesses de découvertes, d'émotions et de jolies rencontres...

*All summer, the Maison Voyages et Vignes of the Loir Valley invites you to enjoy unique experiences, either on-site or out in the vineyards!*



je m'inscris

---

## VISITE GUIDÉE : VIGNOBLE ET CAVE LES MARDIS

*Vineyard and cellar*

---

Partez à la découverte des vignes et caves des coteaux en compagnie d'un vigneron passionné avec la balade commentée, la visite du domaine et du chai, la dégustation de 2 vins AOC, vous vivrez un moment convivial en pleine nature.

*Set off to discover the vineyards and cellars of the hillsides with a winemaker as your guide. Enjoy a guided walk, a tour of the estate and wine cellar, and a tasting of two AOC wines. A friendly and authentic experience in the heart of nature.*

---

## APÉRO DANS LES VIGNES EN COMPAGNIE D'UN VIGNERON LES JEUDIS

*Aperitif in the vineyards with a winemaker!*

---

Rejoignez-nous les jeudis, pour un apéro dans les vignes, pour une expérience conviviale et unique. Au cœur du vignoble proche d'une maison de vigne, partez à la découverte des vins du Loir avec la dégustation de 2 AOC accompagnées de rillettes locales !

*Join us for an aperitif among the vines. A unique and friendly experience. In the heart of the vineyard, near a traditional vine grower's hut, discover the wines of the Loir region with a tasting of two AOC wines, paired with delicious local rillettes!*

---

---

## DÉGUSTATION GOURMANDE LES VENDREDIS

*Gourmet tasting*

---

VINS AOC COTEAUX DU LOIR & JASNIÈRES ASSURÉE PAR SANDRINE NOTRE ŒNOLOGUE  
Un voyage sensoriel pour découvrir les vins du Loir autrement ! Activité gourmande ! Nous vous proposons de découvrir les vins de la Vallée du Loir à travers de belles associations : accord mets simples avec les AOC Coteaux du Loir et Jasnières.

*AOC Coteaux du Loir & Jasnières Wines Led by Sandrine, our oenologist Embark on a sensory journey to discover the wines of the Loir in a new way! This gourmet experience allows you to explore the flavors of AOC Coteaux du Loir and Jasnières wines through delicious pairings with simple yet refined dishes, all under the expert guidance of an oenologist.*

---

## UN MATIN AVEC UN VIGNERON LE DIMANCHE

*A morning with a winemaker*

---

Rendez-vous à la Maison Voyages et Vignes de 10h30 à 13h00. Un vigneron accueille les curieux pour partager ses connaissances du terrain, le travail de la vigne et les AOC. Visite libre des lieux et apéro servi à la Maison ou dans la Cave ! (pass dégustation de 3 vins à régler sur place).

*Meet at the 'Maison Voyages et Vignes' from 10:30 AM to 1:00 PM. A winemaker welcomes curious visitors to share insights about the land, vineyard work, and AOC wines. Enjoy a self-guided tour of the venue and an aperitif served either at the House or in the Cellar! (Includes a tasting pass for 3 wines).*

---

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink in moderation*

---

## ATELIER VENDANGES EN SEPTEMBRE !

*Workshop: «Harvest time» in september*

---

Devenez vendangeur d'un jour.  
Au programme : accueil café, explications sur les enjeux de cette récolte, vendanges puis retour au chai pour suivre les différentes opérations, le tout dans une ambiance conviviale.

Le pique-nique et le verre de dégustation sont fournis.

*The program includes: a welcome coffee, an introduction to the importance of the harvest, grape picking, and a visit to the cellar to follow the next steps in the process — all in a warm and friendly atmosphere. A picnic and a tasting glass are provided.*

---

## L'ESSENTIEL DU VIN

*The essentials of wine*

**NOUVEAU**

Que vous soyez amateur de vin ou que vous aimiez tout simplement le vin, cet atelier est pour vous. Vos premiers pas dans l'univers de la dégustation, vous donneront sans doute l'envie d'explorer la région viticole, ses modes de culture et vinification.

*Whether you're a wine enthusiast or simply enjoy a good glass, this workshop is for you. Take your first steps into the world of wine tasting — it will likely spark your desire to explore the wine region, its limestone soils, and its cultural practices.*

---

## ATELIER BERNACHE EN OCTOBRE !

*Bernache workshop in october*

---

Quand le mout se transforme en alcool...Au domaine, le vigneron vous fera visiter sa cave en vous apprenant les temps forts du travail au chai : vinification, soutirage, clarification...

*At the estate, the winemaker will guide you through the cellar and explain the key stages of the winemaking process: fermentation, racking, clarification, and more.*

---

## UNE CHEFFE À LA MAISON

*A Private Chef at the House of Tourism and Vineyard*

**NOUVEAU**

Un chef privé vous réserve bien des surprises ! Vous découvrirez comment magnifier vos plats dans un voyage unique et savoureux à la recherche de l'accord parfait. Carnet de recettes et des vins proposés à la dégustation sera remis à chaque convive.

*A private chef has plenty of surprises in store for you! Discover how to elevate your dishes in a unique and flavorful journey in search of the perfect pairing. Each guest will receive a recipe booklet along with the wines featured in the tasting.*



# RE- CETTE

*recipe*

## FILET DE SANDRE AU BEURRE BLANC DE JASNIÈRES & LÉGUMES DE PRINTEMPS

Zander Fillet with Jasnières Beurre Blanc  
& Spring Vegetables



- Pour le poisson  
4 filets de sandre (ou bar, ou brochet)  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel & poivre
- Pour le beurre blanc magique  
20 cl de Jasnières  
1 échalote ciselée  
100 g de beurre bien froid (en dés)  
1 c. à soupe de crème (optionnel, mais malin !)  
Sel & poivre blanc
- Pour les légumes printaniers  
12 asperges vertes  
100 g de petits pois  
100 g de fèves  
1 carotte  
Un peu de beurre & du sel

• En cuisine !

Beurre blanc minute :

Faites réduire le Jasnières et l'échalote jusqu'à presque sec. Hors feu, ajoutez le beurre froid en fouettant bien pour une sauce bien lisse.

Crème ou pas crème ?

À vous de voir ! Salez, poivrez, gardez au chaud.

Légumes croquants et colorés

Épluchez, découpez, puis cuisez chaque légume dans de l'eau salée. Un petit bain glacé ensuite pour garder leur peps. Réchauffez-les au beurre avant de servir.

Le sandre, star du plat.

Assaisonnez les filets et faites-les dorer côté peau dans une poêle bien chaude. Croustillant à souhait ! Terminez par une petite minute côté chair.

À table !

Dressez joliment vos légumes, déposez le poisson et nappez de ce fabuleux beurre blanc. Servez chaud avec... un verre de Jasnières, évidemment !

*Fish: 4 zander (or sea bass/pike) fillets, olive oil, salt & pepper  
Beurre Blanc: 20 cl Jasnières wine, 1 chopped shallot, 100 g cold butter (cubed), 1 tbsp cream (optional), white pepper  
Veggies: 12 green asparagus, 100 g peas, 100 g fava beans, 1 carrot, butter, salt*

*Beurre Blanc: Reduce wine and shallot until nearly dry.*

*Off heat, whisk in cold butter until smooth. Optional: add cream. Season, keep warm. Vegetables: Peel and boil each veggie in salted water, then cool in ice water. Reheat with butter before serving. Fish: Season fillets, sear skin-side down in hot oil until crispy, then briefly cook flesh side.*

*Arrange veggies, top with fish, drizzle with beurre blanc.*

*Enjoy hot — with a glass of Jasnières!*



# DÉCOUVREZ LE VIGNOBLE AUTREMENT

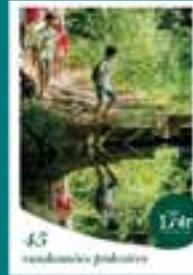
*Discover the winery differently*



À PIED

# 2 BOUCLES PEDESTRES

walking loops



DISPONIBLE  
À L'OFFICE  
DE TOURISME  
20 €

À VÉLO

# BOUCLE N° 5

loop

Dans le vignoble  
16.2 km - 1h30  
facile sur chemins et pistes  
*The Vineyard - 16.2 km*  
*1h30 - easy on paths and trails*



DISPONIBLES  
À L'OFFICE  
DE TOURISME

TARIF  
13€





# LA ROUTE DES VINS, EN VALLÉE DU LOIR

*Vineyard road in Loir Valley*

---

# PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE LA ROUTE DES VINS DE LA VALLÉE DU LOIR

*Discover the Vallée du Loir Wine Route*

---

La Vallée du Loir vous invite à une escapade sensorielle au cœur de son vignoble et de son patrimoine d'exception. Une toute nouvelle route des vins en boucle a été créée pour vous offrir une expérience oenotouristique unique, entre dégustations, paysages enchanteurs et découvertes culturelles.

## UN ITINÉRAIRE BALISÉ POUR UNE IMMERSION TOTALE

Ce parcours « Vignoble et belles demeures » sur la Route des Vins a été réalisé par le Pays d'art et d'histoire de la Vallée du Loir, il est disponible gratuitement à l'office de tourisme. Grâce à une signalétique directionnelle claire et efficace, laissez-vous guider en toute sérénité à travers les paysages vallonnés du Loir et de la Dême, de la Chartre-sur-le-Loir à Villedieu-le-château,

en passant par Beaumont-sur-Dême, Lhomme et Couture-sur-Loir. Chaque étape révèle des panoramas spectaculaires et des trésors cachés.

*Embark on a journey along the Wine Route of the Vallée du Loir! The Vallée du Loir invites you to a sensory escape in the heart of its vineyards and exceptional heritage. A newly created circular wine route offers a unique wine tourism experience, with tastings, enchanting landscapes, and cultural discoveries.*

*A marked route for a total immersion*

*With clear and efficient directional signage, let yourself be guided through the rolling landscapes of the Loir and Dême valleys. From La Chartre-sur-le-Loir to Villedieu-le-Château, passing through Beaumont-sur-Dême, Lhomme, and Couture-sur-Loir. Each stop reveals spectacular views and hidden treasures.*

*The "Vineyards and Beautiful Homes" tour was created by the Vallée du Loir's Pays d'Art et d'Histoire. It's available for free at the tourist office.*



DISPONIBLE  
À L'OFFICE  
DE TOURISME





# VIGNOBLES & DÉCOU- VERTES

## LE LABEL VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES



POUR LES 3 AOC JASNIÈRES, COTEAUX DU LOIR ET COTEAUX DU VENDÔMOIS  
Depuis 2009, la Vallée du Loir est labellisée « Vignobles et découvertes », un label renouvelé tous les 3 ans et attribué par Atout France. A travers ce label, la Vallée du Loir s'engage à vous orienter vers des prestations de qualité telles que : des conseils personnalisés, une découverte du vignoble et de l'univers du vin, une sélection d'hébergements et restaurants, tous impliqués dans la démarche pour rendre votre séjour inoubliable.

*Since 2009, the Loir Valley has held the «Vignobles et Découvertes» label, awarded by Atout France every three years. This guarantees quality experiences, including wine discovery, personalized advice, and a selection of welcoming accommodations and restaurants.*

## LES CAVES TOURISTIQUES



Les domaines viticoles labellisés « Caves touristiques » vous garantissent un accueil de qualité, des horaires d'ouverture réguliers, une dégustation commentée dans un lieu de caractère aménagé et respectent les règles de consommation d'alcool. Contactez-les, ils seront ravis de vous recevoir pour vous faire partager leur passion pour la vigne et le vin. Elles sont au nombre de 8 à avoir signé la charte de qualité.

*The "Caves Touristiques" certified wine estates offer quality hospitality, regular opening hours, guided tastings, and a welcoming setting. Eight estates have signed the quality charter and are eager to share their passion for wine and vineyards.*

Les points communs de ces caves :

- Accueil adapté au public (parking et espace de dégustation disponibles)
- Dégustations accords mets et vins organisées en collaboration avec l'office de tourisme de la Vallée du Loir
- *Group-friendly welcome (parking and tasting area available)*
- *Viticulture produced following sustainable farming principles*
- *Wine available for online purchase*
- *Wine and food pairing tastings organized in collaboration with the Vallée du Loir tourist office*





---

## DOMAINE DE CEZIN

---

La famille Fresnau, passionnée par le métier de vigneron, aime faire partager son savoir.

*The Fresnau family, passionate about winemaking, loves sharing their knowledge.*

**CONTACT :**

Domaine de Cézin Famille Fresneau  
Rue de Cézin 72340 MARCON  
02 43 44 13 70  
[www.fresneau.fr](http://www.fresneau.fr)

**OUVERTURE Opening Hours**

Du 02.05 au 15.08, lundi et samedi : 9h-12h, du mercredi au samedi de 15h-18h. Fermé les jours fériés, du 18 au 31 août et pendant les vendanges

*May 2 to August 15 Monday & Saturday: 9 AM - 12 PM, Wednesday to Saturday: 3 PM - 6 PM Closed on public holidays, August 18-31, and during harvest. January 2 to May 1 and September 1 to December 3 Monday & Saturday: 9 AM - 12 PM, Friday & Saturday: 3 PM - 6 PM*

---

## DOMAINE DE LA RADERIE

---

Le domaine familial est situé au cœur de la vallée du Loir, au sud de la forêt de Bercé, à mi-chemin entre Le Mans et Tours, sur la commune de Chahaïgnes.

*The family estate is located in the heart of the Vallée du Loir, south of the Bercé forest, halfway between Le Mans and Tours, in the commune of Chahaïgnes.*

**CONTACT :**

Domaine de la Raderie Christophe CROISARD  
Rue de la Raderie 72340 CHAHAIGNES

02 43 79 14 90

[christophe.croisard@laraderie.fr](mailto:christophe.croisard@laraderie.fr)

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

**OUVERTURE Opening Hours**

Tous les jours du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre

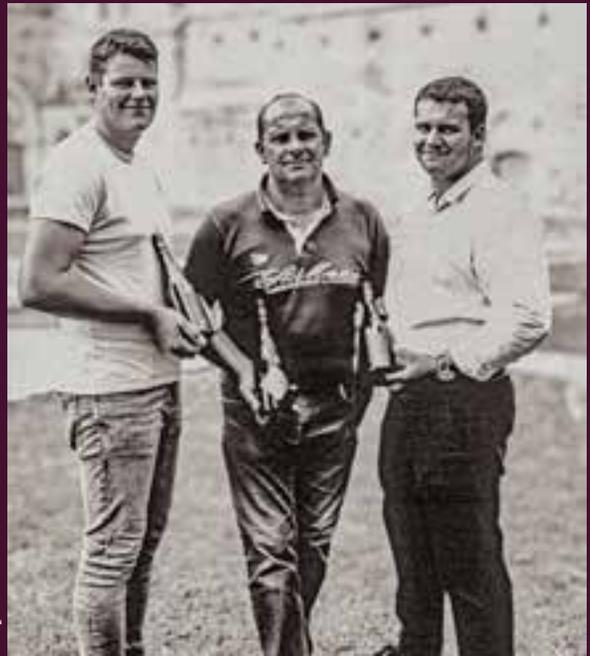
Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars sur rendez-vous

Dimanche matin et jours fériés : 10h à 12h

*Daily from April 1st to September 30th*

*By appointment from October 1st to March 31st*

*Sunday mornings and public holidays: 10:00 AM to 12:00 PM*





## DOMAINE LELAIS



Sur l'étape de la route des vins prenez quelques instants pour une halte gourmande et venez rencontrer des vigneronns qui vous feront partager la passion et l'amour du vin...

*On the wine route, take a gourmet break and meet the winemakers who will share their passion and love for wine with you.*

### CONTACT :

Domaine LELAIS 41 Route de Poncé,  
RUILLE SUR LOIR 72340 LOIR EN VALLEE  
02 43 79 09 59

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

### OUVERTURE Opening Hours

Toute l'année, tous les jours (sur RDV les dimanches en janvier/février et novembre/décembre)  
Du lundi au samedi : 9h à 12h et 14h à 18h Dimanches et jours fériés : 10h à 12h et 15h à 18h Fermé les dimanches de novembre à mars

*Year-round, daily (by appointment on Sundays in January/February and November/December) Monday to Saturday: 9:00 AM to 12:00 PM and 2:00 PM to 6:00 PM. Sundays and public holidays: 10:00 AM to 12:00 PM and 3:00 PM to 6:00 PM Closed Sundays from November to March*

## DOMAINE GIGOU



C'est dans le silence de sa cave voûtée que la famille Gigou vinifie, goûte, assemble ses nectars pour votre plus grand plaisir.

*In the silence of its vaulted cellar, the Gigou family vinifies, tastes, and blends their wines for your greatest pleasure.*

### CONTACT :

Domaine de la Charrière Famille GIGOU  
4 Rue des caves 72340 LA CHARTRE SUR LE LOIR  
02 43 44 48 72

[www.gigou-jasnieres.com](http://www.gigou-jasnieres.com)

### OUVERTURE Opening Hours

sur rendez-vous après 18h

Du lundi au samedi : 9h30 à 12h30 et 13h30 à 18h30

*Year-round, Monday to Sunday noon*

*By appointment*



---

## NOTRE PARTENAIRE DU LABEL

---

Le territoire Vendômois, riche de son terroir et de son savoir-faire viticole, vous invite à explorer ses caves emblématiques labellisées caves touristiques. De la tradition à l'innovation, chaque domaine vous ouvre ses portes pour une immersion au cœur des appellations Coteaux du Vendômois.

*Discover the Vendômois wine region, where rich terroir and winemaking tradition meet. Explore iconic «Caves Touristiques» certified estates and dive into the heart of the Coteaux du Vendômois appellation.*

---

## LES CAVES TOURISTIQUES DU VENDÔMOIS

---

---

### CAVE COOPERATIVE DES VIGNERONS DU VENDÔMOIS

---

Véritable pilier de la viticulture locale, cette cave coopérative réunit des vignerons passionnés qui perpétuent la tradition du cépage du Pineau d'Aunis.

*Discover the Vendômois wine region, where rich terroir and winemaking tradition meet. Explore iconic «Caves Touristiques» certified estates and dive into the heart of the Coteaux du Vendômois appellation.*

CONTACT : 60 av Petit Thouars  
41100 Villiers-sur-Loir  
02 54 72 90 69

---

### DOMAINE PATRICE COLIN

---

Huit générations de vignerons se sont succédé à la tête de ce domaine familial, référence incontournable des Coteaux du Vendômois.

*Eight generations of winemakers have shaped this emblematic family estate, a key reference in the Coteaux du Vendômois.*

CONTACT : 5 rue Gaudetterie  
41100 Thoré-la-Rochette - 02 54 72 80 73

---

### CAVE JUMERT

---

Ce domaine familial cultive avec passion depuis 8 générations ses vignes sur un sol argilo-calcaire propice à des vins équilibrés et aromatiques. Chaque cuvée raconte une histoire unique.

*This family-run estate has cultivated its clay-limestone soils for eight generations, producing well-balanced, aromatic wines. Each vintage tells a story.*

CONTACT : 4 rue de la Berthelotière  
41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 94 09

---

### DOMAINE DU FOUR À CHAUX

---

Cette exploitation vous propose des vins de caractère issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Ce domaine illustre parfaitement la richesse du terroir local.

*Offering wines with character, this estate showcases the local terroir and know-how passed down through generations.*

CONTACT : LDT Berger, 41100 Thoré-la-Rochette  
02 54 77 12 52

Office de Tourisme de Vendôme  
Territoire Vendômois  
47 rue Poterie - 41100 Vendôme  
tel : 02 54 77 05 07  
[www.vendome-tourisme.fr](http://www.vendome-tourisme.fr)





---

# LES AUTRES CAVES DE LA VALLÉE DU LOIR

*The others cellars*

---

## BUEIL-EN-TOURAINÉ



- RENAUD GUETTIER - La Grapperie - La Soudairie  
06 03 05 69 69 - [www.lagrapperie.com](http://www.lagrapperie.com)

## CHAHAINES



- JEAN-MARIE RENVOISE - conversion bio  
Vaugermain  
06 03 64 61 93 - [jean.marie.renvoise@wanadoo.fr](mailto:jean.marie.renvoise@wanadoo.fr)
- JEAN-PIERRE ROBINOT - Les Vignes de l'ange vin  
Le Présidial  
06 21 53 37 17 - [lesvignesdelangevin@orange.fr](mailto:lesvignesdelangevin@orange.fr)
- MARC-ALEXANDRE SAROT - conversion bio  
2 lieu-dit la montrée  
06 33 84 17 99 - [marc-alexandre.sarot@hotmail.fr](mailto:marc-alexandre.sarot@hotmail.fr)

## LA CHARTRE-SUR-LE-LOIR

- RÉGIS BRETON - 1 rue percheron  
06 22 03 00 24 - [jasnieres@orange.fr](mailto:jasnieres@orange.fr)

## LHOMME



- MAISON GAZEAU-BALDI - conversion bio  
La Gaudinière  
06 79 95 50 17 - [contact@gazeau-baldi.com](mailto:contact@gazeau-baldi.com)
- MONIQUE ERNOULT - Les Jasnières - 06 07 48 58 22
- FAMILLE NICOLAS - Domaine de Bellivière  
981 route du Carroi de Bourges - Bellivière  
02 43 44 59 97 - [www.belliviere.com](http://www.belliviere.com)



- ADRIEN DELVAL - Domaine de la futaie  
Clos des beduaux - 06 72 55 46 86  
[domainedelafutaie@gmail.com](mailto:domainedelafutaie@gmail.com)



- CHRISTINE DE MIANVILLE - La loge de Courtoux  
02 41 52 91 62 - [www.demianville-jasnieres.fr](http://www.demianville-jasnieres.fr)



- CAMILLE ROSSARD DE MIANVILLE  
[camille.demianville@gmail.com](mailto:camille.demianville@gmail.com) - 06 42 33 42 19

## MARÇON



- JORDAN MATHAN - La Cendrinerie  
06 88 11 41 62 - [lacendrinerie@gmail.com](mailto:lacendrinerie@gmail.com)
- SÉBASTIEN CORNILLE - Domaine de la Roche Bleue  
La Roche - 02 43 46 26 02  
<https://domainedelarochobleue.fr>
- BÉNÉDICTE DE RYCKE - La pointe - 09 62 67 45 78  
[benedicte.de-rycke@orange.fr](mailto:benedicte.de-rycke@orange.fr)
- NATHALIE GAUBICHER - Domaine le briseau  
Les Mortiers - [nathalie.gaubicher@wanadoo.fr](mailto:nathalie.gaubicher@wanadoo.fr)
- ANTHONY MOREAU - Domaine de la bosserie  
La Bosserie - 07 80 37 69 22  
[anthony.moreau.pro@gmail.com](mailto:anthony.moreau.pro@gmail.com)
- PIERRE PRADELLE - Domaine des pies blanches  
Les Nérons - 06 16 08 29 39  
[www.domainedespiesblanches.com](http://www.domainedespiesblanches.com)
- JEAN-MARC RIMBAULT - Domaine de la touche  
La Touche - 02 43 44 55 25  
[jean-marc.rimbault@wanadoo.fr](mailto:jean-marc.rimbault@wanadoo.fr)



- MAUDE COCHONNEAU - Domaine La Parerie  
06 68 56 34 57 - [www.lecochonzebre.fr](http://www.lecochonzebre.fr)

## MONTABON



- SYLVIE ET MICHEL CHEVALIER - Le Bout de la rue  
02 43 44 39 15 - [sylvie.chevalier.72@gmail.com](mailto:sylvie.chevalier.72@gmail.com)

## PONCÉ-SUR-LE LOIR - LOIR-EN-VALLÉE

- LAURENCE BOULAY - La Tendrière - 02 43 75 82 22  
[www.jasnieres-boulay.com](http://www.jasnieres-boulay.com)
- OLIVIER CHAMPION - La Tendrière - 06 68 60 72 43  
[contact@olivier-champion.fr](mailto:contact@olivier-champion.fr)

## RUILLÉ-SUR-LOIR - LOIR-EN-VALLÉE



- PASCAL JANVIER - 2 route de la Minée  
06 78 84 68 19 - [www.jasnieres-pjanvier.fr](http://www.jasnieres-pjanvier.fr)
- JULIEN PELTIER & ELISABETH et BENOIT JARDIN  
Les Maisons rouges - 26 rte des Hautes Touches  
02 43 79 50 09 - [www.maisonsrouges.com](http://www.maisonsrouges.com)
- CORINNE NOURY - La cave de Dauvers - Dauvers  
02 43 44 47 45 - [lacavededauvers@hotmail.com](mailto:lacavededauvers@hotmail.com)



# IDÉES DE SEJOUR ENTRE VIGNOBLE & DÉTENTE

*Ideas for a stay between  
vineyard & relaxation*



Pour plus d'infos contactez  
nos conseillères en séjour  
à l'Office de Tourisme  
Tel : 02 43 38 16 60  
Mail : [info@vallee-du-loir.com](mailto:info@vallee-du-loir.com)  
[www.vallee-du-loir.com](http://www.vallee-du-loir.com)

---

## JOUR 1 : DÉCOUVERTE...

*Day 1: Discovery*

---

### MATINÉE Morning

- Accueil à la Maison du Tourisme et du Vignoble visite & dégustation. Balade à vélo dans le vignoble. Arrivée au Panorama "Mon idée" Activité Yoga.
- *Welcome at the Tourism and Vineyard House Visit & tasting Bike ride in the vineyard.*
- *Arrival at the «Mon Idée» Panorama – Yoga Activity (optional).*

### DÉJEUNER Lunch

- Déjeuner pique nique à emporter chez Fred à Lhomme (selon les produits de saison).
- *Picnic lunch (seasonal products).*

### APRÈS-MIDI Afternoon

- Visite d'un domaine situé sur la boucle à vélo, location de VAE ou vélo musculaire à l'Office de Tourisme à La Chartre-sur-le-Loir, et dégustation. Retour à la Chartre, installation à l'hôtel de France, détente à la piscine.
- *Visit to a winery along the bike loop & tasting Return to La Chartre Hotel check-in, relaxation at the pool.*

---

## SOIRÉE Evening

- Dîner gastronomique au Silex et nuitée à l'Hotel de France, hôtel mythique des 24h du Mans.
- *Gastronomic Dinner at Le Silex & Overnight Stay at Hôtel de France. A Legendary 24 Hours of Le Mans Hotel.*

---

## JOUR 2 : FLÂNER....

*Day 2 : To stroll...*

---

### MATINÉE Morning

- Petit déjeuner, découverte libre du village, de ses boutiques, brocantes et galeries.
- *Breakfast Free time to explore the village, its shops, antique stores, and galleries.*

### DÉJEUNER Lunch

- Régalez-vous chez Les mères cocottes. à Beaumont-sur Dème.
- *Lunch in the Mères Cocottes.*

### APRÈS-MIDI Afternoon

- Retour à La Chartre-sur-le-Loir. Découverte insolite de la maison Courtin située dans le village.
- *Unique experience. Visit to Maison Courtin in the village.*



# Vallée du Loir

UN SECRET BIEN GARDÉ



## INFORMATIONS PRATIQUES

Contact :

Maison du Tourisme et du Vignoble  
13, place de la République  
LA CHARTRE-SUR-LE-LOIR

Tel : 02 43 38 16 60

Mail : [info@vallee-du-loir.com](mailto:info@vallee-du-loir.com)  
[www.vallee-du-loir.com](http://www.vallee-du-loir.com)

En 2025 : du 1/01 au 31/03 & du 03/11 au 31/12 :  
Mardi, Mercredi & Vendredi : 9h30 - 12h30 / 14h - 17h ;

Jedi : 9h30 - 12h30 ;

Samedi : 9h30-12h30 / 14h-16h30.

Fermé 01/11 et 11/11

Du 1/04 au 30/06 & du 01/09 au 02/11 :

Lundi au Samedi : 10h - 12h30 / 14h - 18h.

Ouvert dimanche 20/04 , jedi 08/05, jedi 29/05  
et dimanche 08/06 : 10h - 14h. Fermé 01/05

Du 1/07 au 31/08 : 10h - 13h / 14h - 18h ;

Dimanche et jours fériés : 10h - 14h30.

Ouvert lundi 14.07 & vendredi 15/08 : 10h - 14h30