

# Guide des P Caves

**Pouilly**Fumé

Syndicat Viticole de l'Aire AOC de Pouilly

Pouilly Fumé  
& Pouilly sur Loire

# Guide des Caves



**Pouilly**Fumé

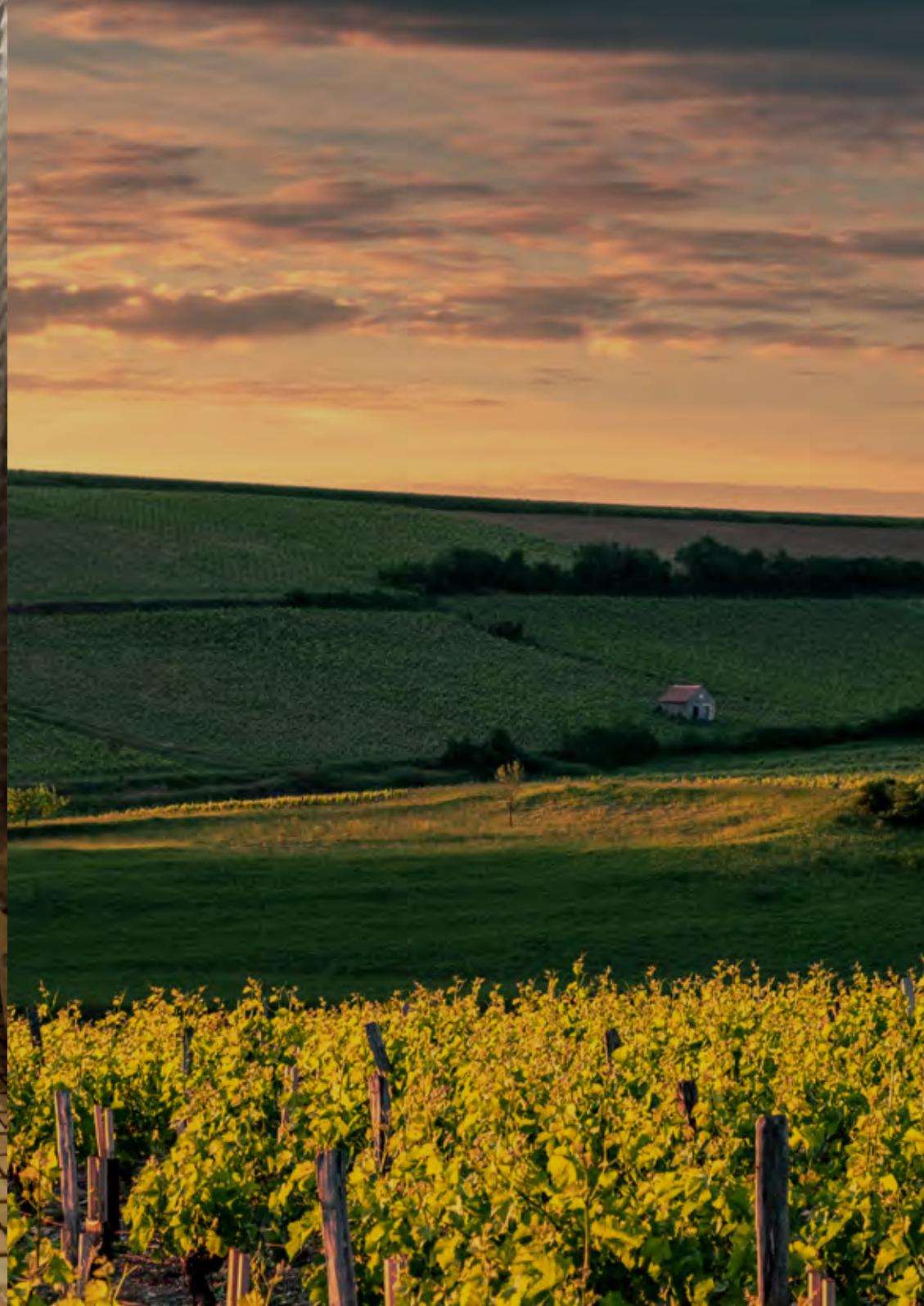
Syndicat Viticole de l'Aire AOC de Pouilly

Pouilly Fumé  
& Pouilly sur Loire

Wine Cellar Guide

2024—2025







# Édito

Découvrir un vignoble, ses caves, ses vins et toutes ses expressions, c'est découvrir le caractère des femmes et des hommes qui l'animent et lui donnent du sens ; c'est comprendre le lien entre le vin et son lieu de production ; c'est vivre de belles rencontres et de vraies histoires. À La Tour du Pouilly Fumé, nous aimons partager avec vous les histoires qui se cachent derrière chaque bouteille de vin. C'est pourquoi, avec l'appui des vignerons de Pouilly, nous avons créé ce guide pour vous aider à aller à leur rencontre et faciliter la préparation de votre visite au domaine. Vous y trouverez donc la liste de tous les aspects pratiques et les informations essentielles. Dans cette région, on trouve deux AOC : Pouilly sur Loire et Pouilly Fumé et tout autant de vins qu'il y a de vignerons. Ce guide vous présente ces deux appellations, les différents types de sol et les profils des vins.

Et n'oubliez pas : pour bien commencer votre découverte des vins de Pouilly, visitez La Tour du Pouilly Fumé et plongez dans l'histoire de l'AOC avant de déguster les vins de différents domaines pour en découvrir toute la diversité. Quelle joie de partager avec vous notre passion du vin et de vous offrir cette première édition du Guide des Caves de l'AOC Pouilly. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à sa lecture, de belles expériences de dégustation et de rencontres.

Exploring a vineyard, its cellars, its wines, and all its expressions is to discover the character of the men and women who bring it to life and give it meaning; it's to understand the link between the wine and its production location; it's to experience wonderful encounters and real stories. At La Tour du Pouilly Fumé, we enjoy sharing with you the stories behind each bottle of wine. That's why, with the support of the Pouilly winemakers, we've created this guide to help you meet them and prepare your visit to the wine estate. You will find a list with all the practical aspects and essential information. There are two AOCs in this region: Pouilly sur Loire and Pouilly Fumé, with as many wines as there are winemakers. This guide introduces you to these two appellations, the different types of soil, and the profiles of the wines.

And don't forget: to get off to a good start on your discovery of Pouilly wines, visit La Tour du Pouilly Fumé and immerse yourself in the history of the AOC before tasting wines from different estates to discover their full diversity. We are delighted to be able to share our passion for wine with you and to offer you this first edition of the Wine Cellar Guide of the AOC Pouilly. We wish you a great time reading this guide, tasting wines, and meeting new people.

# Sommaire Contents

Wine Cellar Guide

- P.12 Situation / Location
- P.14 Le vignoble de Pouilly  
The vineyard of Pouilly
- P.16 Un vignoble, deux AOC  
One vineyard, two AOC
- P.18 Une mosaïque de terroir,  
une collection de vins  
A mosaic of terroir,  
a collection of wines
- P.20 La Tour du Pouilly Fumé
- P.22 Les domaines  
The wine estates
- P.30 Pouilly-sur-Loire
  - Le Bouchot
  - Les Loges
- P.44 Saint-Andelain
  - Les Berthiers
  - Breugnon
  - Les Cassiers
  - Soumard – Le Petit Soumard
- P.56 Saint-Martin-sur-Nohain
- P.58 Tracy-sur-Loire
  - Boisgibault
  - Les Girarmes
  - Fontenille – Boisfleury
  - Maltaverne
- P.66 Pour aller plus loin / To go further
  - Côté Coteaux du Giennois
  - Côté Sancerre
- P.78 Informations pratiques / Crédits  
Useful information / Credits

# Pouilly Fumé, appellation du Centre Loire

Situé à l'exact mi-parcours du fleuve Loire, le vignoble de Pouilly qui fait partie de la famille des appellations du Centre Loire est situé dans le département de la Nièvre à deux heures au sud de Paris.

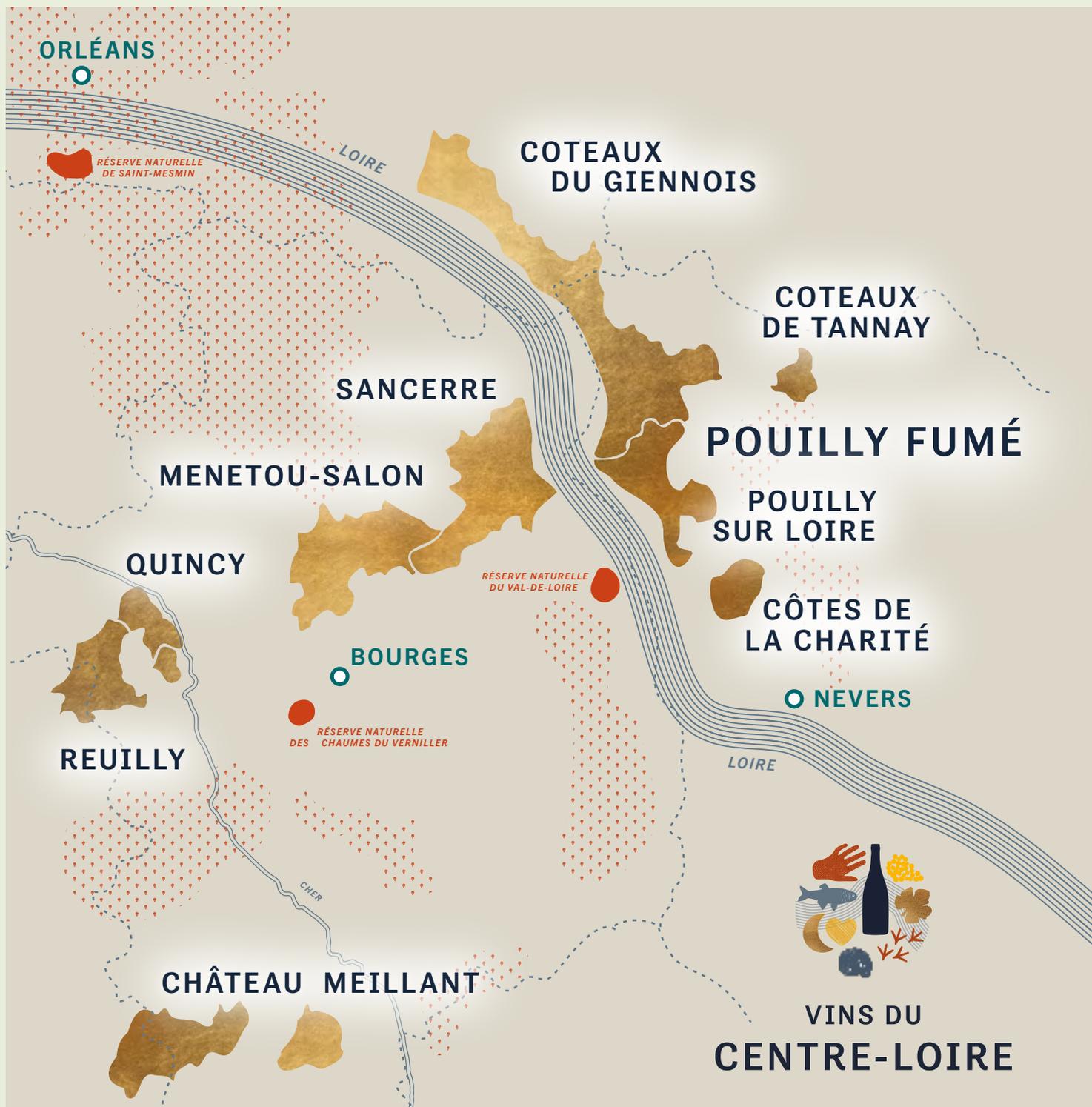
Ici le vin ce n'est pas compliqué !  
2 cépages, 2 Appellations d'Origine Contrôlée :  
le Sauvignon blanc pour le Pouilly Fumé et le Chasselas pour le Pouilly sur Loire, qui porte le même nom que le village. Si le premier est bien connu, le second l'est beaucoup moins. Il mérite pourtant qu'on prenne le temps de le déguster.



# Pouilly Fumé, appellation of the Centre -Loire Wines

Situated exactly halfway along the river La Loire, we find the Pouilly vineyard. It is part of the Centre Loire family of appellations and located in the department the Nièvre, two hours south of Paris.

Here, the wine is not complicated!  
2 grape varieties and 2 Appellations d'Origine Contrôlée: Sauvignon Blanc for Pouilly Fumé and Chasselas for Pouilly sur Loire, the last one bearing the same name as the village. If the first is well known, the second is much less so. However, it is worth taking the time to taste it.





Pouilly Fumé

## Le vignoble de Pouilly

L'appellation est contenue dans un rayon de 7 kilomètres à vol d'oiseau autour de la butte de Saint-Andelain et les trois quarts de l'appellation sont concentrés à moins de 3 kilomètres de la Loire. Une petite superficie pour une grande diversité de milieux. Collines, vallées, failles géologiques font varier les sols, les microclimats et bien d'autres éléments qui interagissent avec la vigne.

## The vineyard of Pouilly

The appellation is contained within a radius of 7 kilometres around the hillock of Saint-Andelain and three quarters of the appellation is concentrated less than 3 kilometres from the Loire. A small area for a great diversity of environments. Hills, valleys and geological faults vary the soils, microclimates and many other elements that interact with the vines.



# Un vignoble, deux AOC

## Pouilly Fumé

Le Blanc Fumé (ou Sauvignon) est très sensible aux variations des conditions naturelles (terroirs, climat, microclimat, altitude, expositions...)

Si la trame aromatique commune est bien là – faite de dominantes fruitées et minérales avec des notes de floral et de végétal – les Pouilly Fumé présentent une extrême variété de nuances qui expriment toutes les facettes de leurs terroirs et du savoir-faire des vignerons.

Les Pouilly Fumé sont, le plus souvent, consommés dans les 6 à 18 mois qui suivent leur récolte, sur leurs arômes de jeunesse. Mais nombre de cuvées ont de beaux, voire d'excellents potentiels de garde.

## Pouilly sur Loire

Faciles à boire, gouleyants en raison de leur teneur en alcool modérée et de leur acidité basse, les Pouilly sur Loire n'en sont pas moins des vins de caractère, avec des différences gustatives sensibles selon les terroirs.

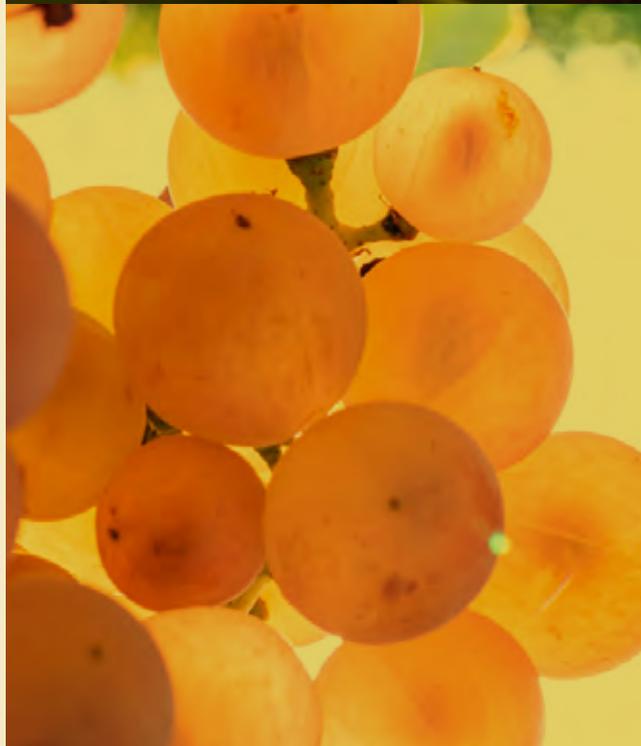
Les arômes rappellent souvent l'amande fraîche, la noisette et les fleurs blanches.

**Pouilly Fumé**  
1400 hectares  
Sauvignon  
(Blanc)

**Pouilly sur Loire**  
30 hectares  
Chasselas



**Pouilly Fumé**  
1400 hectares  
Sauvignon  
(Blanc)



**Pouilly sur Loire**  
30 hectares  
Chasselas

# One vineyard, two AOC

## Pouilly Fumé

The “Blanc Fumé” (or Sauvignon) is very sensitive to variations in natural conditions (terroirs, climate, microclimate, altitude, exposure...)

A common aromatic framework is there, mainly fruity and mineral wines with floral and vegetal notes. But the wines of Pouilly Fumé have an extreme variety of nuances, expressing all the facets of their terroirs and the expertise of their winemakers.

The wines of Pouilly Fumé are, most often, consumed within the 6 to 18 months after their harvest, when they still have their youthful aromas. But a number of cuvées have good, even excellent aging potential.

## Pouilly sur Loire

Easy to drink, tasty with a moderate alcohol content and low acidity level, the Pouilly sur Loire wines are nonetheless wines of character, with marked differences in taste depending on the terroir.

The aromas are often reminiscent of fresh almond, hazelnut and white flowers.

## Calcaires (Villiers, Barrois et Tonnerre)

### Vins fruités et frais

Les vins ont une belle fraîcheur et une nervosité de bon aloi. Leurs arômes fruités (agrumes), avec quelquefois de légères notes végétales, s'ouvrent rapidement. Ils sont souvent les premiers prêts. Leur potentiel de garde s'accroît au fur et à mesure que les vignes vieillissent.

## Limestone (Villiers, Barrois et Tonnerre)

### Fruity and fresh wines

The wines have a fresh and lively character. Their fruity aromas (citrus), sometimes with slight vegetal notes, open up quickly. They are often the first to be ready. Their ageing potential increases as the vines age.

# Une mosaïque de terroir, une collection de vins

## Flint to clay

### Mineral and tense wines

When young, the wines are lively and need to be aerated to open up. Their characteristic aromas are reminiscent of spices and minerals (gunflint). They have good ageing potential, and often need one or two years to reach their peak, or even longer for the most powerful wines.

## Argiles à silex

### Vins minéraux et tendus

Jeunes, les vins montrent de la nervosité et ont besoin d'être aérés pour s'ouvrir. Les arômes caractéristiques rappellent les épices et le minéral (pierre à fusil). Le potentiel de conservation est bon et, pour atteindre leur optimum, il faut souvent un à deux ans d'attente, voire plus pour les vins les plus puissants.



## Marnes à petites huîtres (Kimmeridgien)

### Vins ronds et complexes

Les vins sont fermes, avec un excellent potentiel de garde. Les arômes sont fins ; ils restent sur la réserve au cours des premiers mois, puis se développent pour atteindre leur plénitude à partir d'une dizaine de mois. Ils sont complexes : notes florales et fruitées (fruits à chair blanche), mêlées de végétal et de fumé.

## Kimmeridgian marlstone

### Round and complex wines

The wines are firm, with excellent ageing potential. The aromas are delicate; they remain reserved for the first few months, then develop to reach their fullness after about ten months. They are complex, with floral and fruity notes (white-fleshed fruit) mixed with vegetal and smoky notes.

# A mosaic of terroir, a collection of wines

## Siliceous clay and sand

### Tender and floral wines

When the sand content increases, the wines are more tender and smooth. When the clay content is higher, the balance is crisper and the aromas take longer to develop. A few months of ageing may be beneficial for a better appreciation of the wines.

## Argilo-siliceux et sables

### Vins tendres et floraux

Lorsque la teneur en sable augmente, les vins sont tendres et souples. Lorsque la teneur en argile est plus forte, l'équilibre est plus vif et les arômes sont plus longs à s'exprimer. Quelques mois sont alors bénéfiques pour une meilleure appréciation.



# La Tour du Pouilly Fumé

**Pour bien commencer : visitez La Tour du Pouilly Fumé**

Si vous êtes curieux des vins de Pouilly, n'hésitez pas à franchir la porte de La Tour du Pouilly Fumé, centre œnologique situé dans le cœur du village de Pouilly-sur-Loire.

Films ludiques et pédagogiques, Cave aux Arômes® des Pouilly Fumé, rencontres humaines, apprentissage de la dégustation ; c'est tout ce que vous propose de vivre La Tour du Pouilly Fumé !

**La Tour du Pouilly Fumé est le seul lieu où vous pouvez déguster les Pouilly Fumé et Pouilly sur Loire de différents vigneronns !**

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

## La Tour du Pouilly Fumé

30 rue Waldeck Rousseau  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 (0)3.86.24.04.70  
[contact@tourdupouillyfume.fr](mailto:contact@tourdupouillyfume.fr)



# La Tour du Pouilly Fumé

**To get started: visit La Tour du Pouilly Fumé**

If you are curious about the wines of Pouilly, don't hesitate to walk through the door of La Tour du Pouilly Fumé, a wine tourism center located in the heart of the village of Pouilly-sur-Loire.

Recreational and educational films, Aroma Cellar® of the Pouilly Fumé wines, human encounters, learning to taste wines. That is the experience La Tour du Pouilly Fumé offers you!

**La Tour du Pouilly Fumé is the only place where you can taste Pouilly Fumé and Pouilly sur Loire wines of different winemakers!**

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



**Pouilly**Fumé

## Les domaines de Pouilly

Le vignoble de Pouilly est cultivé par une centaine de vignerons passionnés qui sont fiers de travailler aussi bien leurs vignes que d'élaborer leurs vins et de commercialiser leurs propres bouteilles.

Ces domaines familiaux vous accueillent avec plaisir dans leur caveau pour vous faire découvrir leurs vins et parfois plus encore...

## Pour bien préparer votre visite :

● Si à votre arrivée au domaine vous ne trouvez personne, n'hésitez pas à appeler ! Souvent le vigneron n'est pas loin et peut vous accueillir en quelques minutes.

Pendant les vendanges, il est parfois plus difficile pour les vignerons de vous recevoir. Pour eux c'est un des moments les plus importants de l'année. En général, les vendanges débutent en septembre et durent quelques semaines.

Et comme tout le monde, les vignerons ont aussi besoin d'un peu de vacances. Ce moment dépend du vigneron, mais bien souvent les vignerons s'absentent en août, les semaines qui précèdent la vendange.

*De manière générale, il est toujours préférable de prévenir de votre venue en appelant.*



## The wines estates of Pouilly

The vineyard of Pouilly is cultivated by, around a hundred, passionate winemakers who are proud to work their vines, create their own wines and market their bottles.

These family-run estates will be delighted to welcome you to their cellars to make you discover their wines and sometimes even more...

## To prepare your visit:

● If, at your arrival at the estate, you don't see anyone, don't hesitate to call them! The winemaker is often not far away and can welcome you in a matter of minutes.

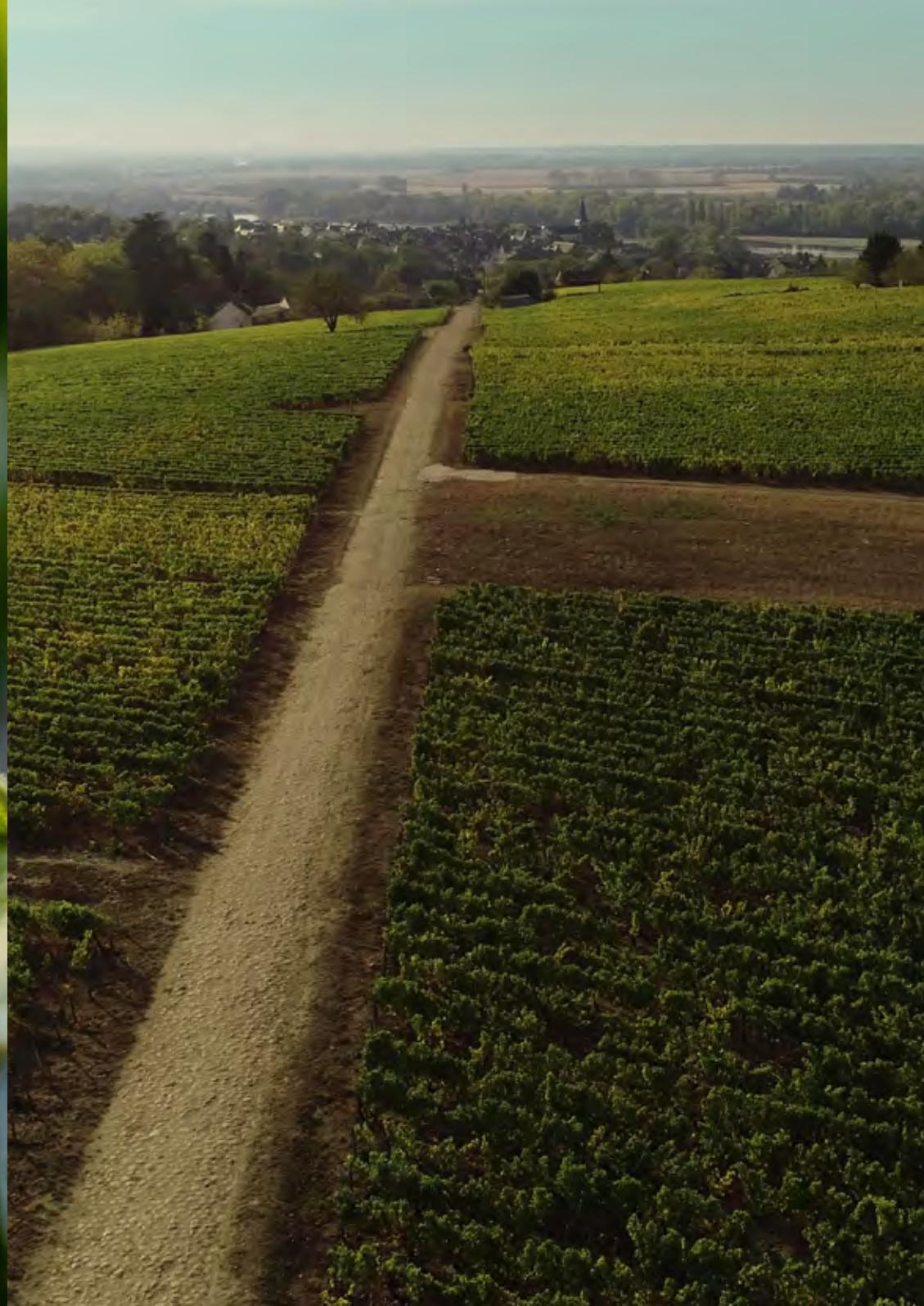
During the harvest time, it is sometimes more difficult for the winemakers to welcome you. For them, it's one of the most important moments of the year. In general, the harvest starts in September and lasts a few weeks.

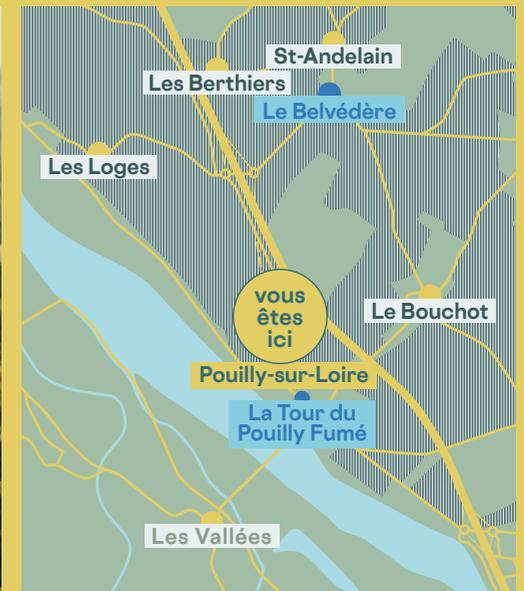
And just like everyone else, the winemaker also needs a bit of a holiday. When this is will depend on the winemaker, but quite often the winemaker takes some time off in August, in the weeks leading up to the harvest.

*As a general rule, it's always preferable to call ahead of time to let the winemaker know that you're coming.*









# Pouilly-sur-Loire

Les Domaines / Wine estates

## Domaine Cédric Bardin

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire Coteaux du Giennois – Sancerre**

Adresse/Address

12 rue Waldeck Rousseau  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 11 24

[www.domaine-cedrick-bardin.fr](http://www.domaine-cedrick-bardin.fr)

Un domaine, quatre appellations, quatre cépages, quatre terroirs. Le domaine, situé au cœur du village de Pouilly-sur-Loire, vous propose plusieurs vins du Centre Loire. Passionnés, Cédric et Nelly produisent leurs vins avec générosité et rigueur.

One wine estate, four appellations, four grape varieties, four terroirs. The domain, located in the heart of the village of Pouilly-sur-Loire, offers a range of wines from the Centre Loire region. Passionate, Cédric and Nelly produce their wines with generosity and rigour.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **20 p(max)**

**Pour les groupes, ces prestations sont possibles, mais aussi : Visite cave/For groups, these services are available, and also: Cellar visit**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au samedi/Monday to Saturday 10:00 – 12:00 & 13:30 – 17:00**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sunday**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine de Bel Air

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

6 rue Waldeck Rousseau  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 02 73

[www.bel-air-pouilly.com](http://www.bel-air-pouilly.com)

Katia, Alexandra et Cédric exploitent avec passion les 16 hectares de vignes du domaine. Quatorzième génération, ils allient les techniques modernes aux gestes plus traditionnels. Ils produisent des Pouilly Fumé et Pouilly sur Loire qui sont à déguster dans leur belle cave voûtée.

Katia, Alexandra and Cédric passionately look after the estate's 16 hectares of vines. Being the fourteenth generation, they are combining modern techniques with more traditional methods. Producing Pouilly Fumé and Pouilly sur Loire wines, which can be tasted in their beautiful vaulted cellar.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **30 p(max)**

**Pour les groupes, ces prestations sont possibles, mais aussi : Visite cave/For groups, these services are available, and also: Cellar visit**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday 9:00 – 12:00 & 13:00 – 18:00**

**Samedi/Saturday 9:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

**Dimanche et jours fériés/Sundays and public holidays, Sur rendez-vous/By appointment**

Jours de fermeture/Closing days:

**01/01, 22/01 & 25/12**



Moyens de paiements acceptés : espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cash – credit card

## Caves de Pouilly-sur-Loire (Caves des Moulins à Vent)

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire Coteaux du Giennois**

Adresse/Address

39 Av. de la Tuilerie  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 10 99

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

La Cave Coopérative est née en 1947 sous l'impulsion d'un petit groupe de vignerons décidés à prendre des mesures pour aider les petits domaines qui rencontraient des difficultés logistiques. Aujourd'hui la Cave Coopérative compte 63 adhérents et produit des vins de qualité.

The Cave Coopérative was founded in 1947 by a small group of winegrowers who were determined to take steps to help small estates that were experiencing logistical difficulties. Today, the Cave Coopérative has 63 members and produces quality wines.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **25 p(max)**

**Pour les groupes, ces prestations sont possibles, mais aussi : Visite cave/For groups, these services are available, and also: Cellar visit**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday 8:00 – 12:00 & 13:30 – 18:00 Samedi/Saturday 8:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

**Dimanche et jours fériés/Sundays and public holidays 10:00 – 12:30 & 14:30 – 18:30**

Jours de fermeture/Closing days:

**Les dimanches du 11/11 au 24/03**

**/Sundays from 11/11 to 24/03, 25/12 & 01/01**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Les Chaumes – Jean Jacques Bardin

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire Sancerre – Côtes de la Charité Vins mousseux blanc & rosé**

*méthode traditionnelle*

Adresse/Address

Lieu dit les Chaumes  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 15 87

[www.bardin-jeanjacques.fr](http://www.bardin-jeanjacques.fr)

Empruntez une petite rue au milieu des vignes pour arriver au domaine et profiter de l'un des plus beaux points de vue sur Pouilly. Gwendoline, Vickie et Jorris sont la 9<sup>ème</sup> génération de vignerons de cette famille qui cultive 55 hectares sur 4 appellations du Centre Loire.

Take a small road through the vines to get to the wine estate and enjoy one of the most beautiful views of Pouilly. Gwendoline, Vickie and Jorris are the 9th generation of winegrowers in this family, which cultivates 55 hectares in 4 appellations in the Centre Loire.



Prestations/Services

**Dégustation (au domaine)/Wine tasting**

**(at the estate), La Cave du Producteur – Domaine les Chaumes, à la Charité-sur-Loire /at la Charité-sur-Loire. Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **50 p max au domaine/at the estate****



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday 9:00 – 12:00 & 14:30 – 19:00 Samedi/Saturday 10:00 – 12:00 & 14:30 – 18:00**

**Dimanche et jours fériés**

**/Sundays and public holidays. Sur rendez-vous**

**/By appointment: 10:00 – 12:00 & 14:30 – 17:00**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Figeat

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé**

Adresse/Address

**Cave/Cellar:**  
Côte du Nozet (Route d'Antibes),  
58150 Pouilly-sur-Loire

**Caveau/Tasting cellar:**  
21 rue René Couard,  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 63 18 74 38

[www.domaine-andrefigeat.com](http://www.domaine-andrefigeat.com)

Le Domaine Figeat est un domaine viticole familial depuis 11 générations déjà. André, dixième génération, et Anne-Sophie, onzième génération, sont propriétaires de 17 ha et produisent exclusivement en appellation Pouilly Fumé.

The Figeat wine estate has been a family run wine estate for 11 generations already. André, the 10th generation, and Anne-Sophie, the 11th generation, are the owners of 17 hectares and produce exclusively Pouilly Fumé appellation wines.



Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au samedi/Monday to Saturday**  
8:30 – 12:00 & 14:00 – 18:00  
**Dimanche/Sunday**  
Sur rendez-vous/By appointment



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Masson-Blondelet

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Sancerre**

Adresse/Address

1 rue de Paris  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 00 34

[www.masson-blondelet.com](http://www.masson-blondelet.com)

Frère et sœur, Pierre et Mélanie sont ici la 14<sup>ème</sup> génération de vignerons. Depuis 2002, ils cultivent toutes leurs vignes comme leur potager familial : sans désherbant, sans insecticide, ni engrais chimique. Six cuvées à découvrir en Pouilly-Fumé sur 3 terroirs différents.

Brother and sister, Pierre and Mélanie, are the 14th generation of winemakers on this wine estate. By going to the cellar in the center of Pouilly, you will understand their attachment to respecting the environment. They are growing their vines without weedkillers, insecticides, or chemical fertilizers.

Prestations/Services  
**Dégustation/Wine tasting**  
Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **20 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au vendredi/Monday to Friday**  
8:45 – 18:00  
**Samedi/Saturday**  
10:00 – 17:30  
**Dimanche et jours fériés/Sundays**  
and public holidays  
10:00 – 17:00  
Jours de fermeture/Closing days:  
**Vacances scolaires de Noël/Christmas holidays**



Moyens de paiements acceptés : espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cash – credit card

## Maison Saget La Perrière

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Coteaux du Giennois – Sancerre**  
**Touraine – Muscadet – Anjou**

Adresse/Address

La Castille  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 57 75

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

La particularité de la Maison Saget La Perrière est de proposer des vins de l'ensemble du Val de Loire. Originaires de Pouilly, Arnaud et Laurent ont une connaissance fine du vignoble et proposent avec « Clair de Brumes », des Pouilly Fumé purs, expressifs et fidèles à leur terroir.

The particularity of the Saget La Perrière's wine estate is that they offer wines from the whole Val de Loire region. Natives of Pouilly, Arnaud and Laurent have a dainty knowledge of the vineyard and propose with "Clair de Brumes", pure Pouilly Fume, expressive and faithful to their terroirs.



Prestations/Services  
**Dégustation/Wine tasting**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au jeudi/Monday to Thursday**  
8:00 – 12:00 & 14:00 – 17:30  
**Vendredi/Friday**  
8:00 – 12:00 & 14:00 – 16:00  
Jours de fermeture/Closing days:  
**Week-end/Weekend**  
24/12 au – to 02/01



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Petit & Fille

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

3 impasse de la Tuilerie  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 04 09

[www.domaine-petit.com](http://www.domaine-petit.com)

Au domaine Petit, la transmission se perpétue de père en fille ! Aurélie aime travailler la vigne et composer ses vins en alliant innovation, respect de l'environnement et tradition. Dans son caveau situé face à la Loire, à Pouilly, elle propose Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire.

At the Petit wine estate, the handover is done from father to daughter! Aurélie likes to work the vine and to compose her wines by combining innovation, environmental respect and tradition. In her cellar located in front of the Loire, in Pouilly, she proposes Pouilly Fumé and Pouilly sur Loire.



Prestations/Services  
**Dégustation/Wine tasting**  
**Visite cave (sur réservation)**  
/Cellar visit (booking required)  
Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **50 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au vendredi/Monday to Friday**  
8:30 – 12:00 & 13:30 – 18:00  
**Samedi/Saturday**  
9:00 – 12:00 & 14:00 – 17:00  
Jours de fermeture/Closing days:  
**Dimanche/Sundays**  
1/1, 15/08 & 25/12



Moyens de paiements acceptés : espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cash – credit card

## Domaine Tinel-Blondelet

● Vins produits / Wines produced  
**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire Sancerre**

Adresse / Address

58 avenue de la Tuilerie  
 58150 Pouilly-sur-Loire  
 T. +33 3 86 39 13 83

[www.tinel-blondelet.com](http://www.tinel-blondelet.com)

Le Domaine Tinel-Blondelet, est issu d'une famille de vignerons depuis plus de 400 ans. Annick est à la tête du domaine depuis 1983, sa fille Marlène a rejoint l'exploitation fin 2016. Ensemble, elles aiment vinifier leurs vins de façon parcellaire : chaque cuve correspond à un terroir.

The Tinel-Blondelet wine estate comes from a family of winegrowers for over 400 years. Annick has been the head of the estate since 1983; her daughter Marlène joined the exploitation at the end of 2016. Together, they liked to vinify their wines parcel by parcel; each vat corresponds to a terroir.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave (sur réservation)**

**/Cellar visit (booking required)**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), **20p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au vendredi / Monday to Friday**

**8:00 – 18:30**

**Week-end / Weekend**

**9:00 – 18:00**

Jours de fermeture / Closing days:

**01/01 & 25/12**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Blondelet Fargeau

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé Pouilly sur Loire**

Adresse / Address

30 rue Louis Joseph Gousse  
 58150 Pouilly-sur-Loire  
 T. +33 7 60 01 19 87

Florian, jeune vigneron, a trouvé sa voie auprès de sa belle-famille. Après avoir appris aux côtés de son beau-père, il est aujourd'hui la quatrième génération du Domaine Blondelet Fargeau. Il exploite et cultive 18 hectares de vignes sur le cépage sauvignon blanc.

Florian, a young winemaker, found his calling by working with his family-in-law. After learning alongside his father-in-law, he is now the fourth generation of Domaine Blondelet Fargeau. He exploits and cultivates 18 hectares of Sauvignon Blanc vines.



Prestations (sur réservation) / Services

(booking required)

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave / Cellar visit**

Accueil groupes / Group reception, **50p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment:**

**Lundi au dimanche / Monday to Sunday**

**8:00 – 12:00 & 13:30 – 19:00**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Francis Blanchet

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé Vins mousseux blanc & rosé méthode traditionnelle**

Adresse / Address

35 rue Louis-Joseph Gousse  
 58150 Pouilly-sur-Loire  
 T. +33 3 86 39 05 90

[www.vins-francis-blanchet.fr](http://www.vins-francis-blanchet.fr)

Le domaine représente aujourd'hui 16 hectares de Pouilly Fumé répartis sur différents sols qui permettent d'élaborer 3 cuvées exclusives, liées à chaque terroir. L'accueil y est familial ; pendant que les parents dégustent, les enfants s'amuse avec le chien, Nesquik, qui adore jouer au ballon.

Today, this family-run wine estate cultivates 16 hectares of Pouilly Fumé on different soil types, allowing it to produce 3 exclusive cuvées, linked to each terroir. It's a family welcome : while the parents enjoy wines, the children play with the dog, Nesquik, who loves to play ball.



Prestations (sur réservation) / Services

(booking required)

**Dégustation / Wine tasting**

Accueil groupes / Group reception, **25p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment:**

**Lundi au dimanche / Monday to Sunday**

**8:00 – 11:45 & 13:30 – 18:00**

Jours de fermeture / Closing days:

**22/01 & Jours fériés / Public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Carroy

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse / Address

9 rue Joseph Renaud  
 58150 Pouilly-sur-Loire  
 T. +33 3 86 39 17 01

[www.domaine-carroy.com](http://www.domaine-carroy.com)

Dans ce bel espace de dégustation, qui se trouve derrière la maison, l'ambiance est résolument centrée autour de la vigne et du vin. Le domaine propose 4 différents Pouilly Fumé : deux vinifiés en cuves inox, un en fût de chêne et un en jarre en grès.

In this beautiful wine tasting space, which is located behind the house, the atmosphere is firmly centered around vines and wine. The wine estate proposes 4 different Pouilly Fumé wines: two vinified in stainless steel vats, one in oak barrels and one in stoneware jars.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave / Cellar visit**

**Balade dans les vignes / Walk in the vineyards**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception

(booking required), **10p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au vendredi / Monday to Friday**

**9:00 – 12:00 & 13:30 – 17:30**

**Samedi / Saturday**

**Sur rendez-vous / By appointment**

Jours de fermeture / Closing days:

**Dimanche / Sundays**

**22/01 & les vacances de Noël / Christmas holidays**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Séverin & Gilles Chollet

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse / Address

6 ter rue Joseph Renaud  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 02 19

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

Après Gilles, c'est au tour des enfants Séverin et Milène de s'impliquer sur l'exploitation. Soucieux d'inscrire le domaine dans un mode de culture plus écologique, ils en écrivent une nouvelle page en se tournant vers l'agriculture biologique (labellisé Demeter en biodynamie en 2025).

After Gilles, it is now the turn of their children Séverin and Milène to take over the running of the estate. Keen to make the estate more environmentally friendly, they have turned a new page by turning to organic farming (Demeter biodynamic certification in 2025).



Prestations (sur réservation) / Services  
(booking required)

**Dégustation / Wine tasting**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment:**  
**Lundi au samedi / Monday to Saturday**  
**10:00 – 17:00**

Jours de fermeture / Closing days:

**Dimanche / Sundays**  
**01/01, 22/01 & 25/12**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire / Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Guyon-Barillot

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse / Address

36 rue Louis Joseph Gousse  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 15 29

[www.domaine-barillot.com](http://www.domaine-barillot.com)

Le domaine Guyon-Barillot a été repris en 2024 par Loris Guyon à la suite de Frédéric et Elisabeth Barillot. Il s'étend sur 11 hectares et se situe sur les communes de Pouilly-sur-Loire et Saint-Andelain. Ce domaine produit du Pouilly Fumé et du Pouilly sur Loire.

The Guyon-Barillot estate was taken over in 2024 by Loris Guyon, following in the footsteps of Frédéric and Elisabeth Barillot. The 11-hectare estate is located in the communes of Pouilly-sur-Loire and Saint-Andelain. The estate produces Pouilly Fumé and Pouilly sur Loire.



Prestations (sur réservation) / Services  
(booking required)

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave / Cellar visit**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment:**  
**Lundi au vendredi / Monday to Friday**

Jours de fermeture / Closing days:

**Week-end / Weekend**  
**22/01, Jours fériés et pendant les vendanges**  
**/ Public holidays and during the harvest**



Moyens de paiements acceptés : carte bancaire  
/ Accepted payment methods: credit card

## Domaine Régis Minet

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse / Address

5 rue du domaine du Bouchot  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 7 60 00 29 50

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

Lucia, partie loin de Pouilly pour son travail, est revenue lorsqu'elle a appris que son beau-père, Régis, cherchait à transmettre son domaine. Aujourd'hui Lucia vous raconte 3 histoires au travers de ses 3 cuvées de Pouilly Fumé.

Lucia, who had left Pouilly for work, came back when she heard that her father-in-law, Régis, was looking for someone to pass on his estate. Today Lucia tells you 3 stories through her 3 cuvées of Pouilly Fumé.



Prestations (sur réservation) / Services  
(booking required)

**Dégustation / Wine tasting**

**Accueil groupes / Group reception, 20 p(max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
/ Accepted payment methods: cheque – cash

## Domaine Seguin

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse / Address

48 ter rue Louis-Joseph Gousse  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 10 75

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

Philippe conduit le domaine familial de 20 hectares avec l'aide de son épouse Sophie. Dans leur caveau ils partagent avec vous leur philosophie : respecter au mieux les différences de terroirs pour mieux sublimer la complexité et la diversité du vin.

Philippe runs the familial wine estate of 20 hectares with the help of his wife Sophie. In their cellar, they share with you their philosophy: to respect the differences between the terroirs in order to sublimate the complexity and diversity of the wine.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave (sur réservation)**

**/ Cellar visit (booking required)**

**Accueil groupes (sur réservation) / Group reception**  
**(booking required), 30 p(max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**7 jours sur 7 / 7 days a week**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire / Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Baudin & Fils

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

21-23 rue Saint-Vincent  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 20 12 47

[www.baudin-pouilly.fr](http://www.baudin-pouilly.fr)

Dans ce domaine familial, Lilian Baudin est installé depuis 2012. Il reprend à son compte les méthodes développées par la famille et poursuit l'engagement fort du respect de la nature. Ici, la récolte est faite à la main.

In this familial wine estate, Lilian Baudin has settled since 2012. He took over the different methods developed by the family and is continuing the strong commitment to respecting nature. Here, the harvest is done by hand.



Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes/Group reception, **10 p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Sur rendez-vous/By appointment**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
/ Accepted payment methods: cheque – cash

## Domaine des Fines Caillottes – Jean Pabiot & Fils

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Sancerre**

Adresse/Address

22 rue Saint-Vincent  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 10 25

[www.jean-pabiot.com](http://www.jean-pabiot.com)

Grâce à 50 parcelles réparties sur l'ensemble de l'aire d'appellation, Jérôme vous propose des cuvées en assemblage parcellaire avec équilibre, complexité et toujours sur le fruit. Le domaine est certifié Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale.

Thanks to 50 plots of vines spread throughout the appellation area, Jérôme can offer you cuvées made by blending individual plots of vines with balance, complexity, and a focus on the fruit. The estate is certified Terra Vitis and High Environmental Value.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

**8:00 – 12:00 & 14:00 – 17:00**

**Week-end/Weekend:**

**Sur rendez-vous/By appointment**

Jours de fermeture/Closing days:

**De Noël à Nouvel An/Jours fériés/Semaine**

**du 15 août/From christmas until new-years day**

**/Public holidays/Week of 15 August**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Marchand & Fils

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

47 rue Saint-Vincent  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 24 93 59

[www.marchand-kerots.fr](http://www.marchand-kerots.fr)

Le domaine que conduit Clément est situé dans le village vigneron des Loges, sur les coteaux dominant la Loire. Attaché à son village, à la Loire, à sa terre et ses terroirs, Clément aime accueillir dans sa cave et raconter l'histoire des Loges.

The wine estate run by Clément is located in the wine-growing village of Les Loges, on the slopes overlooking the Loire. Attached to his village, to the Loire, his lands, and its terroirs, Clément likes to welcome people in his cellar and to share Les Loges' history.



Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

Accueil groupes/Group reception, **20 p(max)**

**pour les groupes, ces prestations sont possibles, mais aussi : Balade dans les vignes.**

**For groups, these services are available,**

**and also: Walk in the vineyards**

Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Lundi au samedi/Monday to Saturday**

**9:00 – 12:00 & 14:00 – 17:30**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sundays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Patrice Moreux

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Sancerre**

Adresse/Address

1 chemin des Vallées  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 13 55

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

La philosophie du domaine : trouver l'harmonie entre la culture de la vigne et son environnement naturel. Cela passe par beaucoup d'observations. Quant au vin, Arnaud et Julien ont à cœur de produire un Pouilly Fumé fidèle à l'expression des différents terroirs qui composent le domaine.

The estate's philosophy is to find harmony between the cultivation of the vines and their natural environment. This involves a great deal of observation. Arnaud and Julien are committed to producing a Pouilly Fumé faithful to the expression of the different terroirs that make up the estate.

Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

Accueil groupes/Group reception, **6 p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

**8:30 – 12:00 & 14:00 – 16:00**

Jours de fermeture/Closing days:

**Week-end/Weekend/3 premières semaines**

**d'août et les vacances de Noël/First three weeks**

**of august and the christmas holidays.**

**Sur rendez-vous/By appointment:**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
/ Accepted payment methods: cheque – cash

## Domaine Pierre Marchand & Fils

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse / Address

9, rue des Pressoirs  
58150 Pouilly-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 14 61

Épaulé par son épouse Véronique et son frère Pascal. Eric, vigneron aux Loges depuis 35 ans, a repris le domaine de ses ancêtres (17<sup>e</sup> siècle). Découvrez sa cave, savourez ses vins et écoutez-le se livrer avec passion sur son métier, ses vignes, la Loire. Vous ne le regretterez pas.

Supported by his wife Véronique and his brother Pascal. Eric, a winemaker in the Loges for 35 years, took over the wine estate of his ancestors (17th century). Discover his cellar, enjoy his wines and listen to him talk passionately about his work, his vines and the Loire. You won't regret it.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave / Cellar visit**

**Balade dans les vignes (sur réservation)**

**/ Walk in the vineyards (booking required)**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), **30p(max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**7 jours sur 7 / 7 days a week**

**8:30 – 12:00 & 13:30 – 18:00**

Jours de fermeture / Closing days:

**Dimanche après-midi / Sundays afternoon**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
/ Accepted payment methods: cheque – cash

## Domaine des Rabichattes

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Côtes de la Charité**

Adresse / Address

2 impasse des Rabichattes  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 3 86 39 00 11

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

Dans la famille ils aiment le beau et le bon ! Le caveau de Fabrice et Vincent, aux Loges, est une découverte de leur univers et de leurs vins. Ils expliquent ce qu'est le métier de vigneron : un juste équilibre entre technicité et écoute de la nature.

In this family, they like what is good and beautiful! Fabrice and Vincent's cellar at Les Loges is the perfect place to discover their world and their wines. They explain what it means to be a winemaker: the right balance between technical skill and listening to nature.



Prestations (sur réservation) / Services (booking required)

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave / Cellar visit**

Accueil groupes / Group reception, **15p(max)**

**Pour les groupes, ces prestations sont possibles, sauf : visite cave. For groups, these services are available, except: cellar visit.**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment:**

**Lundi au samedi / Monday to Saturday**

**9:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

Jours de fermeture / Closing days:

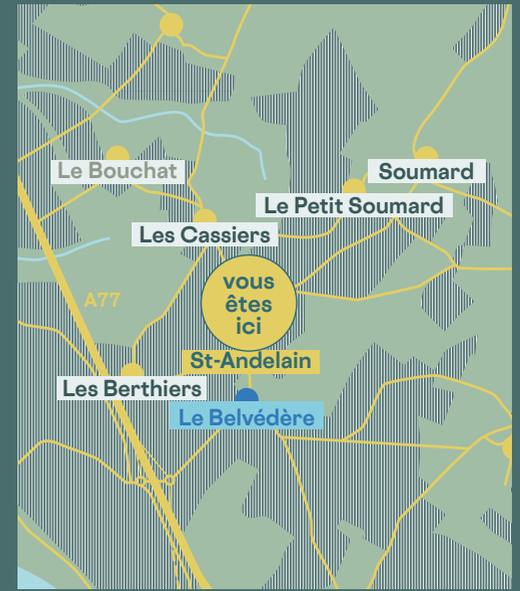
**Dimanche et jours fériés / Sundays**

**and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire / Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card





# Saint-Andelain

Les Domaines / Wine estates

## Domaine Gilles Blanchet

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

16 rue Saint-Edmond  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 14 03

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

C'est en 2023 que Valentin a rejoint son papa, Gilles, sur le domaine de 15 hectares dont les parcelles se trouvent autour de la butte de Saint-Andelain. Ils proposent du Pouilly sur Loire et trois cuvées de Pouilly Fumé, chacune issues de différents terroirs.

In 2023, Valentin joined his father, Gilles, on the 15-hectare wine estate, whose plots are located around Saint-Andelain hillock. They offer Pouilly sur Loire and three cuvées of Pouilly Fumé wine, each made from different terroirs.



Prestations/Services

**Dégustation (sur réservation)**  
**/Wine tasting (booking required)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi /Monday to Friday**

**9:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Samedi /Saturday**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sunday**

**22/1, 15/8 au – to 31/8 & 25/12 au – to 01/01**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Bouchié-Chatellier

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse/Address

La Renardière  
10 rue de Loire  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 14 01

[www.bouchie-chatellier.fr](http://www.bouchie-chatellier.fr)

Sur les hauteurs du village de Saint-Andelain, Arnaud Bouchié, 4<sup>ème</sup> génération, élève un Pouilly Fumé sur un terroir 100% silex. Le domaine est le fruit du mariage de deux enfants ayant grandi dans des familles de vignerons, pionniers de l'appellation; un bel héritage.

On the hilltops of the village of Saint-Andelain, Arnaud Bouchié, 4th generation, produces Pouilly Fumé on 100% flint terroir. The estate is the fruit of the marriage of two children who grew up in winemaking families, pioneers of the appellation; a fine heritage.



Prestations/Services

**Dégustation /Wine tasting**

Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi /Monday to Friday**

**8:00 – 12:00 & 13:30 – 17:00**

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Week-end/Weekend**

Jours de fermeture/Closing days:

**Août /August**

**Noël jusqu'au nouvel an**

**Christmas until New Years day**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Champeau

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

20 rue Saint-Edmond  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 15 61

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

Dans leur bel espace de dégustation, Franck et Laurence prennent le temps d'expliquer leur travail quotidien. De la vendange jusqu'à la mise en bouteille et la dégustation. Pendant la dégustation, les enfants ne s'ennuient pas et peuvent s'amuser dans le coin jeux.

In their beautiful tasting room, Franck and Laurence take the time to explain their daily work. From the grape harvest to bottling and wine tasting. During the tasting, children will not be bored and can have fun in the play corner.



Prestations/Services

**Dégustation /Wine tasting**

**Visite cave /Cellar visit**

Accueil groupes (sur réservation) /Group reception  
(booking required), **50p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au samedi, sauf mercredi matin /Monday**

**to Saturday, except Wednesday morning**

**9:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

Jours de fermeture/Closing days:

**Mercredi matin et dimanche**

**Wednesday morning and Sunday**

**01/01, 22/01 & 25/12**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine de Congy Domaine Bonnard

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Vins mousseux, méthode traditionnelle**

Adresse/Address

1 rue du Domaine Congy  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 14 20

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

Christophe a la fibre agricole, c'est un héritage familial ! À la fois céréalier et vigneron, il exploite un domaine viticole d'une douzaine d'hectares et propose trois cuvées de Pouilly Fumé sur les trois terroirs de l'Appellation : calcaires, marnes et silex.

Christophe has a flair for farming; it's a family heritage! Both a cereal grower and a winegrower, he runs a twelve-hectares wine estate and produces three cuvées of Pouilly Fumé from the three terroirs of the appellation: limestone, marlstone and flint.



Prestations/Services

**Dégustation /Wine tasting**

**Visite cave /Cellar visit**

Accueil groupes (sur réservation) /Group reception  
(booking required), **50p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Lundi au samedi /Monday to Saturday**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sunday**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine de Riaux

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse / Address

**Domaine de Riaux**  
**58150 Saint-Andelain**  
**T. +33 3 86 39 11 37**

Au Domaine de Riaux, Alexis et Bertrand vous accueillent avec le sourire et beaucoup d'humour. Mais ils prennent le vin très au sérieux ; Les nombreuses médailles accrochées aux murs de leur caveau de dégustation le prouvent.

In the small hamlet of Riaux, Alexis and Bertrand welcome you with a smile and with a good sense of humour. However, they take their wine very seriously; the medals pinned on the walls of their wine tasting cellar are proof of it.



Prestations (sur réservation) / Services  
(booking required)

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave / Cellar visit**

**Balade dans les vignes / Walk in the vineyards**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception  
(booking required), **50 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au samedi (sur rendez-vous)**

**/ Monday to Saturday (by appointment)**

Jours de fermeture / Closing days :

**Dimanche / Sundays**

**22/01 & 25/12**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire / Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Renaud

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse / Address

**8 rue Saint-Edmond**  
**58150 Saint-Andelain**  
**T. +33 6 81 38 90 33**

Philippe Renaud est passionné par son métier et il aime partager cette passion. Il exploite son domaine avec ses fils Nicolas et Clément. Leur nouvel espace dégustation invite à déguster les vins de ce domaine familial. Aux enfants sont proposés jus de fruits et jouets.

Philippe Renaud is passionate about his job and he likes to share this passion. He runs his estate with his sons Nicolas and Clément. Their new wine tasting area is an inviting place to try the wines of this family estate. Children can enjoy fruit juices and toys during the tasting.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave / Cellar visit**

**Balade dans les vignes / Walk in the vineyards**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception  
(booking required), **40 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au samedi / Monday to Saturday**

**8:30 – 19:00**

Jours de fermeture / Closing days :

**Dimanche et jours fériés / Sundays**

**and public holidays**

**01/01, 22/01 & 25/12**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire / Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Chatelain

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Sancerre**

Adresse / Address

**24 rue du Mont Beauvois**  
**58150 Saint-Andelain**  
**T. +33 3 86 39 17 46**

[www.domaine-chatelain.com](http://www.domaine-chatelain.com)

La 12<sup>ème</sup> génération Chatelain, incarnée par Vincent, dirige aujourd'hui le domaine sur 31 hectares de vignes. Depuis 1630, la famille travaille jour après jour sur la terre des coteaux de Pouilly sur Loire, une transmission de génération en génération de l'amour du vin.

The 12th Chatelain generation, embodied by Vincent, now runs the estate with 31 hectares of vines. Since 1630, the family has worked day after day on the slopes of Pouilly sur Loire, passing on their love of wine from generation to generation.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave (sur réservation) / Cellar visit**  
(booking required)

**Balade dans les vignes (sur réservation)**

**Walk in the vineyards (booking required)**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception  
(booking required), **35 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au jeudi / Monday to Thursday**

**9:00 – 12:00 & 13:30 – 17:30**

**Vendredi / Friday 9:00 – 12:00 & 13:30 – 16:30**

Jours de fermeture / Closing days:

**Week-end et les jours fériés / Weekend**

**and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : espèce – carte  
bancaire / Accepted payment methods:  
cash – credit card

## Domaine du Champ de la Grange

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse / Address

**5 rue des vignes**  
**58150 Saint-Andelain**  
**T. +33 3 86 39 03 52**  
**T. +33 6 82 37 62 53**

Claude Brun est passionné par les vignes et la nature. Il est la 3<sup>ème</sup> génération qui exploite ce domaine familial à taille humaine.

Claude Brun is passionate about his vines and nature. He is the 3rd generation to run this family estate on a human scale.



Prestations / Services

**Dégustation (sur réservation)**

**/ Wine tasting (booking required)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**7 jours sur 7 (sur rendez-vous)**

**7 days a week (by appointment)**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
/ Accepted payment methods: cheque – cash

## Domaine Serge Dagueneau & Filles

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Côtes de la Charité**

Adresse/Address

22 rue du mont Beauvois  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 11 18

[www.s-dagueneau-filles.fr](http://www.s-dagueneau-filles.fr)

Valérie est la 4<sup>ème</sup> génération de ce domaine. Pour l'anecdote, c'est la grand-mère Léontine qui est à la base de l'exploitation et qui en a planté les 2 premiers hectares. Ce que Valérie préfère, c'est prendre soin de sa terre, sa vigne et donner du plaisir à celui qui déguste son vin.

Valérie is the 4th generation to run this estate. For the record, it was her grandmother Léontine who started the estate and planted the first 2 hectares. What Valérie likes best is taking care of her land, her vines and giving pleasure to those who taste her wine.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), **15 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**  
**8:30 – 12:00 & 13:30 – 17:30**

**Samedi (sur réservation)/Saturday**  
**(booking required)**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sundays**



Moyens de paiements acceptés : espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cash – credit card

## Domaine Landrat-Guyollet

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

16 rue du Mont Beauvois  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 11 83

[www.landrat-guyollet.com](http://www.landrat-guyollet.com)

Sophie, produit une gamme de vins tout en émotion, se prêtant à diverses occasions de dégustation et d'accords culinaires. Dans les anciens chais, réhabilités en espace de dégustation, elle allie Vin et Art, en hébergeant des expositions temporaires d'art contemporain.

Sophie produces a range of wines full of emotion, suitable for a variety of tasting occasions and culinary pairings. In the old cellars, which have been converted into a tasting room, she combines wine and art, hosting temporary exhibitions of contemporary art.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

**Exposition d'Art temporaires**

**/Temporary Art Exhibition**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), **50 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Du lundi au samedi/Monday to Saturday**  
**Saturday 10:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sundays 1/01, 22/01, 25/12**

**15 jours en août/15 days in August**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted card payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Marielle & Claude Michot

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Vin de France**

Adresse/Address

2 rue du Mont Beauvois  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 10 66 / T. +33 6 65 13 36 29

[www.domaine-michot.com](http://www.domaine-michot.com)

À la suite de son père, Claude Michot, Marielle a gardé la passion pour le vin. Marielle s'est installée en 2014 en créant son domaine et reprend en 2021 le domaine familial. Sa fille aime la retrouver pour la taille, les vendanges à la main ou l'accompagner sur les salons.

Following in the footsteps of her father, Claude Michot, Marielle has kept her passion for wine. Marielle set up her own business in 2014 and took over the family estate in 2021. Her daughter loves to join her for pruning, hand-picking or accompanying her to wine fairs.



Prestations (sur réservation) / Services (booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

**Balade dans les vignes/Walk in the vineyards**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), **50 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au samedi (sur rendez-vous)**  
**/Monday to Saturday (by appointment)**

**9:00 – 12:00 & 13:30 – 17:30**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sundays 01/01, 25/12**

**Pendant les salons/During trade fairs**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Michel Redde & Fils

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

**La Moynerie, RN7 1 La Route Bleue**  
**58150 Saint-Andelain**  
**T. +33 3 86 39 14 72**

[www.michel-redde.com](http://www.michel-redde.com)

Le domaine familial, situé au cœur de l'Appellation, exploite 40 hectares en agriculture biologique et biodynamique. Leur philosophie est d'exprimer, de façon la plus pure et précise, l'expression du terroir et du cépage à travers les millésimes.

The family estate, located in the heart of the appellation, farms 40 hectares using organic and biodynamic methods. Their philosophy is to express the purest, most precise character of the terroir and grape variety through each vintage.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), **25 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au jeudi/Monday to Thursday**  
**8:00 – 12:00 & 13:30 – 18:00**

**Vendredi/Friday**

**8:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

Jours de fermeture/Closing days:

**Week-end/Weekend**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine de Breugnon

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé**

Adresse/Address

Breugnon  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 6 78 91 79 95  
T. +33 3 86 26 18 19

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

Passionnés par leur activité, Bernard et Séverine proposent deux cuvées de Pouilly Fumé dont une vinifiée en fut de chêne. Au milieu des champs, ils ont construit leur nouvel espace dégustation. Ici, les enfants ne sont pas oubliés : on leur propose des boissons sucrées.

Passionate about their activity, Bernard and Séverine offer two cuvées of Pouilly Fumé, one vinified in oak barrels. In the middle of the fields, they have built their new tasting area. Children are not forgotten here; sweet drinks are available.



Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

**Balade dans les vignes/Walk in the vineyards**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **30 p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

**10:00 – 12:30 & 14:00 – 17:45**

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Week-end et jours fériés/Weekend and public holidays**

Jours de fermeture/Closing days:

**01/01, 22/01**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Chauveau

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire  
Coteaux du Giennois – Sancerre**

Adresse/Address

11 rue du coin chardon  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 83 39 15 42

[www.domaine-chauveau.com](http://www.domaine-chauveau.com)

Benoît, Emmanuelle et leur fille Lise travaillent en famille sur 25 hectares de Pouilly Fumé et 4 hectares de Coteaux du Giennois. À l'arrivée, il y a deux chiens qui sont très gentils. Sur place, vous trouverez aussi une aire de jeux pour les enfants.

Benoît, Emmanuelle and their daughter Lise work as a family on 25 hectares of Pouilly Fumé and 4 hectares of Coteaux du Giennois. When you arrive, you are welcomed by two really nice dogs. There, you can find a play area for children.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

**Balade dans les vignes/Walk in the vineyards**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **50 p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

**9:00 – 12:00 & 14:00 – 17:30**

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Week-end et jours fériés/Weekend and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Jérôme Bruneau

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse/Address

7 rue des Ouches  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 6 15 11 93 85

[www.pouillyfume-bruneau.fr](http://www.pouillyfume-bruneau.fr)

L'aventure a commencé en 2008 ! Jérôme, épaulé par Pascale, son épouse, a créé le domaine dans son village natal à Soumard sur la commune de Saint-Andelain. Le vignoble s'étend sur différents terroirs permettant de produire des vins d'une fine minéralité.

The adventure began in 2008! Jérôme, supported by his wife Pascale, set up the estate in his native village of Soumard in the commune of Saint-Andelain. The vineyards are spread over different terroirs, producing wines with a fine minerality.

Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **8 p(max)**

Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

Jours de fermeture/Closing days:

**Week-end/Weekend**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine de la Loge

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse/Address

Soumard  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 05 49

[www.domaine-loge.com](http://www.domaine-loge.com)

David, à la tête de ce domaine familial, cultive du sauvignon et du chasselas dans le respect des traditions ancestrales. Sa volonté est que le consommateur, en dégustant son vin, puisse ressentir un plaisir d'une dimension égale à la passion qui l'anime.

David, who runs this family estate, grows Sauvignon and Chasselas grapes in accordance with age-old traditions. His aim is to ensure that when consumers taste his wine, they experience a level of pleasure equal to the passion that drives him.

Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave (sur réservation)/Cellar visit  
(booking required)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

**8:00 – 17:00**

**Jours de fermeture/Closing days :**

**Week-end/Weekend**

**Vacances de Noël/Christmas holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine du Petit Soumard

● Vins produits / Wines produced

### Pouilly Fumé

Adresse / Address

1 rue de l'Abreuvoir  
58150 Saint-Andelain  
T. +33 3 86 39 11 17

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

La naissance de ce domaine en 1895 est dû à M. Jean-Louis Langoux, tonnelier qui décida à cette époque de faire du vin. Aujourd'hui la superficie d'environ 18 hectares est gérée par Thierry. Deux cépages, deux terroirs : le chasselas et le sauvignon sur argilo-calcaire et silex.

The estate was built in 1895 by Mr. Jean-Louis Langoux, a barrel maker who decided at that time to make wine. Today, the 18-hectare estate is managed by Thierry. Two grape varieties, two terroirs: Chasselas and Sauvignon on clay-limestone and flint.

Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au samedi / Monday to Saturday**

**9:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

Jours de fermeture / Closing days:

**Dimanche et jours fériés / Sundays**

**and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce

– carte bancaire / Accepted payment methods:

cheque – cash – credit card





# Saint-Martin-sur-Nohain

Les Domaines / Wine estates

# Saint-Martin-sur-Nohain

Les Domaines / Wine estates

## Domaine de l'Epineau / Emmanuel Charrier

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Coteaux du Giennois**

Adresse / Address

5 allée des sources – Paillot  
58150 Saint-Martin-sur-Nohain  
T. +33 3 86 22 57 15

[www.domaine-epineau.fr](http://www.domaine-epineau.fr)

Ce domaine se trouve entre les appellations Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois et propose naturellement ces deux appellations. L'endroit a tout le charme d'une ferme. Les petits ne sont pas oubliés pendant la dégustation : ils peuvent déguster du jus de raisin fait maison.

This estate lies between the Pouilly Fumé and Coteaux du Giennois appellations and understandably offers both appellations. The location has all the charm of a farm. The little ones are not forgotten during the tasting; they can taste homemade grape juice.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave (sur réservation) / Cellar visit**  
*(booking required)*

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception  
*(booking required), 40 p (max)*



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au vendredi / Monday to Friday**

**8:00 – 12:00 & 13:30 – 17:30**

**Sur rendez-vous / By appointment:**

**Week-end / Weekend**

Jours de fermeture / Closing days:

**Jours fériés / Public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire / Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Château Favray

● Vins produits / Wines produced

**Pouilly Fumé**

Adresse / Address

Favray  
58150 Saint-Martin-sur-Nohain  
T. +33 3 86 26 19 05

[www.chateau-favray.com](http://www.chateau-favray.com)

Les 1<sup>ers</sup> vignes ont été plantées par Quentin, en 1981. Le domaine de 19 hectares est à présent conduit par Augustin et Sophie. Il s'étend sur un seul lieu-dit mais sur différents sols calcaires. Découvrez sur place de la porcelaine et de la maroquinerie artisanales faites par la famille.

The first vines were planted by Quentin in 1981. The 19-hectare estate is now run by Augustin and Sophie. It extends over a single location, but on different limestone soils. Discover the family's handmade porcelain and leather products.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting**

**Visite cave (sur réservation) / Cellar visit**  
*(booking required), Balade dans les vignes*  
*(sur réservation) / Walk in the vineyards*  
*(booking required)*

Accueil groupes (sur réservation) / Group reception  
*(booking required), 15 p (max)*



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi, mardi, jeudi, vendredi / Monday, Tuesday,**

**Thursday, Friday 9:00 – 12:00 & 14:00 – 17:00**

**Sur rendez-vous / By appointment:**

**Mercredi et samedi / Wednesday and Saturday**

Jours de fermeture / Closing days:

**Dimanche / Sundays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire / Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card



# Tracy-sur-Loire

Les Domaines / Wine estates

# Château de Tracy

● Vins produits / Wines produced  
**Pouilly Fumé**  
**Vin de France – Chardonnay**

Adresse / Address

rue du château  
 58150 Tracy-sur-Loire  
 T. +33 3 86 26 15 12

[www.chateau-de-tracy.com](http://www.chateau-de-tracy.com)

Le Château de Tracy est une propriété familiale historique, aujourd'hui dirigée par Juliette d'Assay. Elle perpétue un long travail entamé par ses ancêtres 600 ans plus tôt. L'ensemble du vignoble s'épanouit sous conduite Biodynamique.

Château de Tracy is a historic family estate that is now run by Juliette d'Assay. She is carrying on a long tradition begun by her ancestors 600 years ago. The entire vineyard is farmed biodynamically.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting, Visite cave (sur réservation) / Cellar visit (booking required) / Balade dans les vignes (sur réservation) / Walk in the vineyards (booking required) / Ateliers, initiation à la dégustation ou visite privée sur demande / Workshops, introductory tasting sessions or private tours on request. Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), 40 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Octobre à mars / October to March:  
 Lundi au vendredi / Monday to Friday  
 8:00 – 12:00 & 14:00 – 17:30. Avril à septembre  
 / April to September: Lundi au samedi / Monday  
 to Saturday, 8:00 – 12:30 & 14:00 – 17:30**

Jours de fermeture / Closing days: **Dimanche, jours fériés et vacances de Noël / Sundays, public holidays and christmas holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

# Eric Crochet

● Vins produits / Wines produced  
**Pouilly Fumé**

Adresse / Address

**15 rue de l'Etang  
 58150 Tracy-sur-Loire  
 T. +33 6 99 49 19 95  
 T. +33 3 86 26 19 95**

Alors qu'il était destiné à une carrière de musicien, Eric a créé le domaine en 1991. Depuis plusieurs années, il est épaulé par son épouse, Carla. Ils exploitent aujourd'hui 8 hectares de vigne à Boisgibault et produisent exclusivement du Pouilly Fumé.

Originally destined for a career as a musician, Eric set up the estate in 1991. For several years now, he has been supported by his wife, Carla. They now cultivate 8 hectares of vines in Boisgibault and produce exclusively Pouilly Fumé wines.



Prestations (sur réservation) / Services (booking required)

**Dégustation / Wine tasting  
 Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), 12 p (max)**

Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment:  
 Lundi au samedi / Monday to Saturday  
 8:00 – 19:00**

Jours de fermeture / Closing days:

**Dimanche / Sundays  
 01/01 & 25/12**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

# Domaine Nicolas Gaudry

● Vins produits / Wines produced  
**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse / Address

**21 rue des Gominets  
 58150 Tracy-sur-Loire  
 T. +33 3 86 26 17 92**

[www.nicolas-gaudry.fr](http://www.nicolas-gaudry.fr)

Nicolas a appris le métier de vigneron auprès de son père avant de créer son propre domaine en 2003. Avec sa femme Sandy, ils travaillent avec passion et exigence 30 hectares de vignes. Les parcelles de Pouilly Fumé sont réparties le long de la Loire, entre les Loges et Boisgibault.

Nicolas learned the art of winemaking from his father before setting up his own estate in 2003. With his wife Sandy, they work their 30 hectares of vines with passion and dedication. The Pouilly-Fumé plots are spread along the Loire, between Les Loges and Boisgibault.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting  
 Visite cave (sur réservation) / Cellar visit (booking required)  
 Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), 10 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Sur rendez-vous / By appointment:  
 Lundi au Samedi / Monday to Saturday  
 8:30 – 12:00 & 13:30 – 18:00  
 Jours de fermeture / Closing days:  
**Dimanche et jours fériés / Sundays and public holidays, Les vacances de Noël et en août / Christmas holidays and August****



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

# Domaine Roger Pabiot

● Vins produits / Wines produced  
**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Vin de Pays**

Adresse / Address

**13 Route de Pouilly  
 58150 Tracy-sur-Loire  
 T. +33 3 86 26 18 41  
 T. +33 6 78 33 22 53**

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

Pauline est une vigneronne exigeante et simple qui aime mettre en avant les terroirs à travers des vins fins et élégants. Forte de ses voyages et de ses expériences à l'étranger, elle apporte un vent de nouveauté dans sa gamme de Pouilly Fumé et Pouilly sur Loire, en conversion bio.

Pauline is a demanding, straightforward winemaker who likes to highlight the terroirs through her fine, elegant wines. Thanks to her travels and experiences abroad, she brings a breath of fresh air to her range of Pouilly Fumé and Pouilly sur Loire wines, in conversion to organic production.



Prestations / Services

**Dégustation / Wine tasting  
 Visite cave (sur réservation) / Cellar visit (booking required), Visite du cheptel des chèvres / Visit to the goat herd, Gîte pour 8 Personnes / Lodge for 8 people  
 Accueil groupes (sur réservation) / Group reception (booking required), 20 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture / Opening days:

**Lundi au vendredi / Monday to Friday  
 8:00 – 12:15 & 13:30 – 18:30  
 Sur rendez-vous / By appointment:  
**Week-end / Weekend  
 Jours de fermeture / Closing days: 01/01 & 25/12****



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire / Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Jean-Pierre Bailly

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire**  
**Coteaux du Giennois**

Adresse/Address

11 rue des Coteaux  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 3 86 26 14 32

[www.domaine-jean-pierre-bailly.com](http://www.domaine-jean-pierre-bailly.com)

C'est en plein cœur du vignoble du Pouilly que les « Bailly » sont vigneron depuis 6 générations. Discret, Patrice n'en est pas moins enthousiaste. Il cultive avec passion ses 18 hectares de vignes et propose 3 appellations du Centre Loire.

It's in the heart of Pouilly's vineyard that the "Bailly" have been winemakers for 6 generations. Discreetly, nevertheless, Patrice is an enthusiastic person. He cultivates with passion his 18 hectares of vines and proposes 3 appellations of the Centre Loire.



Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Sur rendez-vous/By appointment**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/ Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine de Fontenille

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – IGP Val de Loire**

Adresse/Address

Route de Saint-Laurent  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 6 20 12 63 90

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

En 1982, l'amour et la passion du métier ont amené Patrick Maudry et son épouse Evelyne à bâtir de leurs propres mains, le Domaine de Fontenille. Au fil du temps, l'exploitation viticole s'est agrandie et compte à ce jour 20 hectares de Sauvignon en production

In 1982, Patrick Maudry and his wife Evelyne built Domaine de Fontenille with their own hands, driven by a love and passion for the wine-making profession. Over the years, the vineyard has grown to include 20 hectares of Sauvignon Blanc in production.

Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes/Group reception, **20p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Sur rendez-vous/By appointment**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
/ Accepted payment methods: cheque – cash

## Domaine Gilles Langlois

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé**  
**Pouilly sur Loire**

Adresse/Address

6 rue de Breugnon  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 6 08 48 15 40

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

L'histoire de ce domaine a commencé lorsque l'arrière grand-père de Gilles est venu de Garchy pour s'installer à Boisfleury et s'engager dans l'agriculture. Gilles aime beaucoup raconter l'histoire de son domaine et sa passion du vin.

The history of this estate began when Gilles' great-grandfather came from Garchy to settle in Boisfleury and take up a career in agriculture. Gilles loves telling the story of his estate and his passion for wine.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **30p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**  
**10:00 – 12:00 & 15:00 – 18:00**

**Sur rendez-vous/By appointment:**  
**Week-end et jours fériés/Weekend**  
**and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/ Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## SARL Treuillet

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Coteaux du Giennois**  
**IGP Val de Loire – Sauvignon**

Adresse/Address

12 Route de Boisfleury  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 6 78 01 20 08

Sébastien commence ses plantations en 1992 sur Tracy pour créer son domaine. En 2016 il crée une SARL en tant que négociant pour inclure les vins de son frère et Magali ; cela reste familiale. Aujourd'hui les 3 exploitations comptent 18 hectares sur 2 AOC et 1 IGP.

Sébastien began planting his own vineyards in Tracy in 1992 and, in 2016, set up a company as a négociant to include the wines of his brother and Magali. Today, the 3 vineyards cover 18 hectares, with 2 AOCs and 1 IGP.

Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **15p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**  
**9:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

**Sur rendez-vous/By appointment:**  
**Samedi/Saturday**

Jours de fermeture/Closing days:  
**Dimanche et jours fériés/Sundays**  
**and public holidays**

Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/ Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine Cailbourdin

● Vins produits/Wines produced

### Pouilly Fumé

Adresse/Address

35 Route Nationale  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 3 86 26 17 73

[www.domaine-cailbourdin.com](http://www.domaine-cailbourdin.com)

Le domaine créé par Alain en 1980 réuni 20 hectares de vignes. Aujourd'hui, Loïc gère et conduit le domaine. Comme Alain, il aime vinifier séparément chaque terroir pour élaborer des cuvées parcelaires et mettre en évidence la diversité et la richesse des sols du Pouilly Fumé.

The estate, created by Alain in 1980, is made up of 20 hectares of vines. Today, Loïc manages and runs the estate. Like Alain, he likes to vinify each terroir separately to produce parcel-based cuvées and highlight the diversity and richness of the Pouilly Fumé soils.



Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

**Balade dans les vignes/Walk in the vineyards**

Accueil groupes/Group reception, **20 p(max)**

Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Lundi au samedi/Monday to Saturday**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche/Sunday**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine de la Croisée

● Vins produits/Wines produced

### Pouilly Fumé

Adresse/Address

Les Ramonates  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 6 69 44 86 81

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

Ce petit domaine de 8.5 hectares est le fruit d'une rencontre : celle de Nolwenn et Matthieu, deux amoureux du vin et de la vigne, de la nature et de l'appellation Pouilly-Fumé... Ce jeune couple vous propose deux cuvées de Pouilly Fumé, l'une en assemblage de terroirs, l'autre parcellaire.

This small estate of 8.5 hectares is the fruit of a meeting: that of Nolwenn and Matthieu, two lovers of wine and vines, of nature, and of the Pouilly Fumé appellation. This young couple offers two cuvées of Pouilly Fume: one a blend of terroirs, the other parcel-based.



Prestations (sur réservation)/Services  
(booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Sur rendez-vous/By appointment**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card

## Domaine de Maltaverne

● Vins produits/Wines produced

### Pouilly Fumé

#### Vin de France – Pinot Noir

Adresse/Address

Domaine de Maltaverne – 45RN7  
58150 Tracy-sur-Loire  
T. +33 6 84 72 09 01

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

Ce sont le père Gilles qui est toujours sur son tracteur, la pipe au bec, et son fils Matthieu, jeune et plein d'idées, qui conduisent ce domaine. Leurs vins sont vinifiés de façon naturelle ce qui confère à celui-ci un caractère unique, gage d'une bonne garde.

Father Gilles, who is always on his tractor with a pipe in his mouth, and his son Matthieu, young and full of ideas, run the estate. Their wines are vinified in a natural way, which gives them a unique character and a guarantee of good ageing potential.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

**Balade dans les vignes/Walk in the vineyards**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception  
(booking required), **50 p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**7 jours sur 7/7 days a week**

**8:00 – 20:00**

Jours de fermeture/Closing days:

**Vacances de Noël/Christmas holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce  
– carte bancaire/Accepted payment methods:  
cheque – cash – credit card



# Pour aller plus loin / To go further

Les Domaines partenaires / Partner wine estates

## Catherine & Michel Langlois

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Coteaux du Giennois  
Sancerre – Crèmes de cassis – IGP**

Adresse/Address

17 rue de Cosne  
58200 Pouigny  
T. +33 3 86 28 06 52

[www.domaine-langlois.fr](http://www.domaine-langlois.fr)

La famille Langlois est passionnée par la vigne et la nature. Avec leurs fils, Catherine et Michel Langlois exploitent 3 AOP. Leur travail repose sur 3 principes au service de la fraîcheur du sauvignon : respect, exigence et artisanat.

The Langlois family is passionate about vines and nature. Together with their sons, Catherine and Michel Langlois cultivate 3 AOP wines. Their approach is based on 3 principles in the service of the freshness of Sauvignon: respect, rigour and craftsmanship.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **50p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

**9:00 – 12:30 & 14:30 – 18:00**

**Samedi/Saturday**

**9:00 – 12:30 & 14:30 – 19:00**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/ Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Joseph Mellot

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Pouilly sur Loire  
Coteaux du Giennois – Sancerre  
Menetou-Salon – Reuilly  
Quincy – Châteaumeillant**

Adresse/Address

Route de Ménétréol D920  
18300 Sancerre  
T. +33 2 48 78 54 54

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

Maison viticole familiale, historique du Sancerrois, le domaine Joseph Mellot est conduit par Catherine Corbeau-Mellot. Véritable ambassadrice des grands vins du Centre-Loire. La Maison Joseph Mellot est également très engagée dans une démarche environnementale et éco-responsable.

A family-run estate with a long history in the Sancerre region, Domaine Joseph Mellot is run by Catherine Corbeau-Mellot. She is a true ambassador for the great wines of the Centre-Loire region. Maison Joseph Mellot is very committed to an environmental and eco-responsible approach.



Prestations/Services

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave (sur réservation)/Cellar visit (booking required), Balade dans les vignes (sur réservation)/Walk in the vineyards (booking required)**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **20p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday**

**8:15 – 12:00 & 13:30 – 17:00**

Jours de fermeture/Closing days:

**Week-end/Weekends 01/01 & 25/12**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/ Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Bailly-Reverdy

● Vins produits/Wines produced

**Pouilly Fumé – Sancerre**

Adresse/Address

43 rue de Venoize  
18300 Bue  
T. +33 2 48 54 18 38

[www.bailly-reverdy.fr](http://www.bailly-reverdy.fr)

Basé à Bué, près de Sancerre, le domaine Bailly-Reverdy s'étend sur 28 hectares répartis sur les deux rives de la Loire. Franck et Aurélien exploitent, sur l'AOC Pouilly-Fumé, des parcelles situées sur le village vigneron des Loges ainsi que les Champs de Cri, coteaux surplombant la Loire.

Based in Bué, near Sancerre, the Bailly-Reverdy estate covers 28 hectares on both banks of the Loire. Franck and Aurélien cultivate parcels in the Pouilly-Fumé AOC in the winegrowing village of Les Loges and on Les Champs de Cri hillsides overlooking the Loire.



Prestations (sur réservation)/Services (booking required)

**Dégustation/Wine tasting**

**Visite cave/Cellar visit**

Accueil groupes/Group reception, **10p(max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:

**Lundi au vendredi/Monday to Friday  
8:00 – 12:00 & 13:30 – 17:30**

**Sur rendez-vous/By appointment:**

**Samedi/Saturday**

Jours de fermeture/Closing days:

**Dimanche et jours fériés/Sundays and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/ Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine des Tayaux – Jean-Marc & Romain Pastou

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé – Sancerre**

Adresse/Address

24 rue des Champs des Prés  
– Maison Sallé  
18300 Sury-en-Vaux  
T. +33 2 48 79 40 92

[www.domaine-pastou.com](http://www.domaine-pastou.com)

Père et fils Jean-Marc et Romain Pastou travaillent leurs vignes dans le respect des traditions et de l'environnement. Le domaine exploite 11 hectares au total dont un hectare et demi en AOC Pouilly Fumé sur un terroir de marnes kimméridgiennes.

Father and son, Jean-Marc and Romain Pastou, work their vines with respect for tradition and the environment. The estate cultivates a total of 11 hectares, including one and a half hectares of AOC Pouilly Fumé on a terroir of Kimmeridgian marl.



Prestations/Services  
**Dégustation/Wine tasting**  
**Visite cave/Cellar visit**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **60 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au samedi/Monday to Saturday**  
**9:00 – 18:00**

**Sur rendez-vous/By appointment:**  
**Dimanche matin/Sunday morning**

Jours de fermeture/Closing days:  
**Dimanche après-midi/Sunday afternoon**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Raimbault-Pineau

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé – Coteaux du Giennois Sancerre – Menetou-Salon**

Adresse/Address

7 route de Sancerre  
18300 Sury-en-vaux  
T. +33 2 48 79 33 04

[www.raimbault-pineau-sancerre.fr](http://www.raimbault-pineau-sancerre.fr)

Implanté au cœur du vignoble sancerrois, Sonia et ses enfants sont vigneronnes sur pas moins de 4 appellations. Ils aiment le terroir, le paysage et partager leurs passions. Et quoi de mieux que de faire ça en proposant des survols du vignoble en montgolfière ?

Located in the heart of the Sancerre vineyards, Sonia and her children are winegrowers in no less than 4 appellations. They love the terroir, the landscape, and sharing their passions. And what better way to do this than by offering hot-air balloon flights over the vineyards?



Prestations/Services  
**Dégustation/Wine tasting**  
**Visite cave (sur réservation)/Cellar visit (booking required)**

**Baptême en montgolfière (sur réservation) / Hot-air balloon ride (booking required)**  
Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **60 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au vendredi/Monday to Friday**  
**8:30 – 12:00 & 14:00 – 17:30**

**Sur rendez-vous/By appointment:**  
**Samedi matin/Saturday morning**

Jours de fermeture/Closing days:  
**Dimanche et jours fériés/Sundays and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Tabordet

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé – Sancerre**

Adresse/Address

52 rue du Carroir Perrin  
18300 Verdigny  
T. +33 2 48 79 34 01

[www.domaine-tabordet.fr](http://www.domaine-tabordet.fr)

Le domaine familial a été créé dans les années 60 sur Sancerre par Raymond Tabordet. A ce jour, géré par Pascla, Marius, Gaël, il propose Pouilly-Fumé et Sancerre sur 21 hectares en Agriculture Biologique et Biodynamique.

The family estate was created in the 1960s in Sancerre by Raymond Tabordet. Today, managed by Pascla, Marius, and Gaël, it produces Pouilly-Fumé and Sancerre on 21 hectares of organic and biodynamic farming.



Prestations/Services  
**Dégustation/Wine tasting**  
**Visite cave (sur réservation)/Cellar visit (booking required)**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **20 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au samedi/Monday to Saturday**  
**9:00 – 12:00 & 14:00 – 18:00**

Jours de fermeture/Closing days:  
**Dimanche et jours fériés/Sundays and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cheque – cash – credit card

## Domaine Arnaud & Stéphanie Dezat

● Vins produits/Wines produced  
**Pouilly Fumé Sancerre – Menetou-Salon**

Adresse/Address

3 route de Saint-Satur – Chaudoux  
18300 Verdigny  
T. +33 2 48 78 23 11

[www.domaine-dezat.com](http://www.domaine-dezat.com)

Arnaud et Stéphanie ont la vigne dans le sang et exploitent 23 hectares sur 3 AOC. Ils allient culture raisonnée et qualité des vins. C'est leur père Louis qui a acquis des vignes sur l'AOC Pouilly Fumé en 1979. Ils produisent une cuvée sur calcaire et sable et l'autre sur marnes.

Arnaud and Stéphanie have the vine in their blood and farm 23 hectares in 3 AOCs. Using sustainable farming methods, they produce quality wines. It was their father, Louis, who bought vines in the Pouilly Fumé AOC in 1979. They produce one cuvee on limestone and sand and the other on marl.



Prestations/Services  
**Dégustation/Wine tasting**  
**Visite cave/Cellar visit**

Accueil groupes (sur réservation)/Group reception (booking required), **30 p (max)**



Jours et horaires d'ouverture/Opening days:  
**Lundi au vendredi/Monday to Friday**  
**9:00 – 12:00 & 14:00 – 17:30**

**Samedi/Saturday 10:00 -17:00**

Jours de fermeture/Closing days:  
**Dimanche et jours fériés/Sundays and public holidays**



Moyens de paiements acceptés : chèque – espèce – carte bancaire/Accepted payment methods: cheque – cash – credit card







# Informations pratiques Useful information

Crédits / Credits

## Labels:



Haute valeur environnementale  
High environmental value



Vignoble & Découvertes  
The Vignobles & Découvertes



Agriculture Biologique  
Organic Farming



Vignoble en conversion  
vers l'agriculture biologique  
Vineyard in conversion  
to Organic Farming



TERRA VITIS  
Certification vin responsable  
& durable / Sustainable & responsible  
wine certification



Partenaire de La Tour du Pouilly Fumé  
Partner of La Tour du Pouilly Fumé



Accessible aux personnes  
à mobilité réduite  
Accessible for disabled people



Animaux acceptés  
Pets allowed



Aire de jeux, prestation enfant  
Children's play area, child facilities



Accueil camping-car  
Motorhome welcome



Hébergement  
Accommodation



Anglais  
English



Allemand  
German



Portugais  
Portuguese



Espagnol  
Spanish



Japonnais  
Japanese

## Contact:

**La Tour du Pouilly-Fumé**  
30 rue Waldeck Rousseau  
58150 Pouilly-sur-Loire  
**contact@tourdupouillyfume.fr**  
**T: +33 (0)3 86 24 04 70**  
**www.pouilly-fume.com**

## Horaires d'ouverture:

**Février, mars, novembre et décembre:**  
De 14h à 18h. Fermé le lundi.

**Avril, mai, juin, septembre et octobre:**  
De 10h à 13h et de 14h30 à 18h30.  
Fermé le lundi.

**Juillet, août:**  
Tous les jours de 10h à 19h.

## Opening hours:

**February, March, November,  
December:**  
2pm to 6pm. Closed on monday.

**April, May, June, September, October:**  
10am to 1pm and 2.30pm to 6.30pm.  
Closed on monday.

**July, August:**  
Every day from 10am to 7pm.



@aocpouillyfume

#pouillyfume  
#tourdupouillyfume

**Crédits photos :**

Pierre Mérat, Énergie Vagabonde, Office de Tourisme Bourgogne Cœur de Loire, Dronivity, JEA, Innoveo pour Bourgogne Franche Comté Tourisme, Caves de Pouilly-sur-Loire, Vins du Centre Loire (pour la carte des AOC du Centre Loire).

**Rédaction & traduction :**

La Tour du Pouilly Fumé  
& Syndicat Viticole de l'Aire AOC de Pouilly

**Design graphique :**

ABM Studio en collaboration  
avec FILIFOX / Philippe Savoir

**Impression :**

INORE GROUPE IMPRESSION  
[www.inoregroupe.fr](http://www.inoregroupe.fr)



[www.pouilly-fume.com](http://www.pouilly-fume.com)  
[www.tourdupouillyfume.fr](http://www.tourdupouillyfume.fr)

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

*Alcohol abuse is dangerous for your health,  
consume in moderation.*



**Pouilly**Fumé

Visitez les vignerons  
[www.pouilly-fume.com](http://www.pouilly-fume.com)