



Le Château de Maubreuil invite à découvrir le vignoble nantais à travers deux escapades œnologiques

Unique 5 étoiles de la métropole nantaise et membre de la prestigieuse collection Small Luxury Hotels of the World, le Château de Maubreuil propose à ses hôtes deux escapades clé en main à la découverte des vignes, à la rencontre des domaines, des terroirs et de ceux qui les font vivre. Avec les packages « Le Vignoble Nantais en héritage » et « La Route des Vins en évasion », l'expérience Maubreuil se prolonge bien au-delà des murs du Château.



Inauguré en 2020, le Château de Maubreuil a imposé en quelques années sa vision singulière de l'hospitalité haut de gamme. Dans un parc de 20 hectares, cette adresse d'exception multiplie les invitations aux moments rares et aux plaisirs raffinés. Parmi ceux-ci, le vignoble nantais occupe désormais une place de choix. Plus grand espace viticole du Val de Loire, il déroule ses paysages de vignes, de rivières, de marais et de villages entre Loire et océan Atlantique. Terre du Muscadet, ce territoire labellisé *Pays d'art et d'histoire* cultive une identité faite de fraîcheur, de minéralité et d'un art de vivre façonné par des générations de vignerons. Avec ces nouvelles escapades à la découverte du vignoble, le Château invite ses hôtes à passer de la cave aux vignes et des flacons aux rencontres.

« Le Vignoble Nantais en héritage » : au fil du terroir et de ses savoir-faire

Pensée comme une immersion dans l'histoire et la culture du territoire, l'escapade [« Le Vignoble Nantais en héritage »](#) invite les hôtes à conjuguer art de vivre au Château et rencontre avec un domaine emblématique situé à seulement 30 minutes de Maubreuil. Le séjour comprend une nuit en chambre *Découverte* avec petit-déjeuner, un atelier d'œnologie au Château, la visite de l'ancienne

chapelle qui abrite une cave exceptionnelle, puis une visite du domaine Famille Lieubeau accompagnée d'une dégustation. Pour prolonger l'expérience, une bouteille du vignoble nantais est offerte.

La balade conduit les visiteurs à la rencontre de la Famille Lieubeau. Leur histoire débute en 1816 avec Joseph Grégoire Lieubeau, à l'origine d'une lignée de vignerons aujourd'hui profondément ancrée dans le terroir du Muscadet. Cultivés en agriculture biologique, les vignobles familiaux donnent notamment naissance aux crus Clisson, Château-Thébaud et Goulaine, issus de vieilles vignes vendangées à la main, fermentés en levures indigènes et élevés longuement sur lie. Des vins de parcelles et de patience, iconiques de l'appellation Muscadet et présents à la carte de grandes tables, en France comme à l'international.

Proposée à partir de 470 euros pour deux personnes, l'expérience peut être enrichie d'un transfert privé ou d'une location de voiture, d'une nuit supplémentaire au Château de Maubreuil ou d'un dîner au restaurant *La Table du Marquis*. Autant d'options permettant de conjuguer échappée sur mesure et exploration d'un vignoble témoin de la richesse du terroir local et du travail des vignerons.



« La Route des Vins en évasion » : le vignoble nantais en roue libre

Plus itinérante, [« La Route des Vins en évasion »](#) fait de la découverte du vignoble nantais une parenthèse active entre nature, vin et art de vivre. Au départ du Château de Maubreuil, les hôtes se voient proposer une balade à vélo sur les routes du vignoble avant de rejoindre le domaine des Frères Couillaud pour une dégustation. De retour au Château, l'expérience se poursuit avec un atelier d'œnologie et la visite de la chapelle. Le séjour comprend également une nuit en chambre *Découverte*, le petit-déjeuner et une bouteille du vignoble nantais offerte.

L'itinéraire mène au Château de la Ragotière, propriété des Frères Couillaud depuis 1979. Héritiers d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, ils exploitent aujourd'hui un ensemble de 73 hectares situé sur les coteaux de Sèvre-et-Maine. Sur ces sols de schistes naissent des Muscadets puissants et fins tandis que les Chardonnays, récemment implantés, sont vinifiés dans un esprit inspiré des traditions bourguignonnes et chabliennes. Désormais portée par une nouvelle génération, la famille reste fidèle à ses convictions : rechercher la qualité, laisser chaque vin exprimer sa personnalité et favoriser la biodiversité.

« La Route des Vins en évasion » est proposée à partir de 600 euros pour deux personnes. Transfert privé ou location de voiture, nuit supplémentaire au Château de Maubreuil et dîner au restaurant *La Table du Marquis* peuvent compléter le séjour. Une formule conçue pour ceux qui souhaitent prendre le temps de sillonner le vignoble et d'en découvrir les paysages et les vins au plus près de ceux qui les élaborent.



Du vignoble au Château, un voyage épicurien en trois actes

Envie de prolonger l'expérience dans un lieu forgé par l'excellence et la passion de l'hospitalité ? Loin des codes d'un luxe ostentatoire, le Château de Maubreuil se vit comme une galerie d'art habitable où chaque espace invite à l'émotion et à l'évasion. Ses 17 chambres, suites et appartements, tous uniques, déclinent des destinations, des cultures et des imaginaires à travers une scénographie nourrie d'œuvres contemporaines, de pièces rares et d'objets rapportés du monde entier. Ici, le raffinement ne s'affiche pas : il se découvre dans le détail d'une matière, la singularité d'une œuvre ou l'histoire racontée par un décor.

À *La Table du Marquis*, la table prolonge l'expérience sensorielle du Château par une cuisine aussi précise que généreuse. Jouant sur les contrastes et la complémentarité, elle conjugue influences du monde et produits locaux d'exception. Chaque assiette est un récit qui relie le global au local, l'exotique à l'intime, la créativité contemporaine au respect des saisons. Une partie des légumes, herbes aromatiques et fleurs comestibles est cultivée dans les jardins potagers du domaine avant d'être sublimée par une brigade attentive.

Point d'orgue de cette célébration autour du vin et de la dégustation, on pousse les portes de l'ancienne chapelle du Château pour découvrir une cave exceptionnelle de plus de 1 200 références venues du monde entier. Parmi celles-ci, les Muscadets et les crus ligériens occupent naturellement une place privilégiée. Récompensée au Trophée « Tour des Cartes 2025 » de Terre de Vins et classée parmi les 25 plus belles cartes de vins et spiritueux de France, la sélection fait du Château de Maubreuil une destination à part entière pour les amateurs de vin. Ateliers d'œnologie, dégustations confidentielles et conseils des sommeliers complètent le plaisir de découvrir et de partager.



Le Vignoble Nantais en héritage : à partir de 470€ / 2 pers

- 1 nuit en chambre découverte
- Petit-déjeuner
- Atelier œnologie au Château de Maubreuil
- Visite de la chapelle
- Visite du domaine et dégustation chez la Famille Lieubeau
- Bouteille du Vignoble Nantais offerte

La Route des Vins en évasion : à partir de 600€ / 2 pers

- 1 nuit en chambre découverte
- Petit-déjeuner
- Balade à vélo dans le Vignoble Nantais
- Dégustation chez les Frères Couillaud
- Atelier œnologie au Château de Maubreuil
- Visite de la chapelle
- Bouteille du Vignoble Nantais offerte

Informations & réservations : 02 21 70 03 70

<https://www.chateaudemaubreuil.com/fr/nos-packages>

CHÂTEAU DE MAUBREUIL*****

44470 Carquefou

www.chateaudemaubreuil.com/fr/

A partir de 180€ la nuit

[Télécharger les visuels](#)

Crédits photos Château de Maubreuil : Olivier Baron

Crédits photos Vignoble Nantais : Jeremy Jehanin

[Télécharger le dossier de presse](#)

--

Contact presse : HELLO LA COM'

Sandra Pacheco Messibah – Léonie Ichoua

sandra@hellolacom.com – 06 21 61 68 11

leonie@hellolacom.com - 07 45 04 72 29

HELLO LA COM'

Relations presse & Influence