

Frédéric et Jean-Charles Cathelineau vous feront partager leur passion de la vigne et du vin en parcourant les galeries creusées dans le tuffeau.



Un musée dans le secret des caves

C'est en 1690 que naît le vignoble Cathelineau. Depuis cette période, des générations de vigneronnes se sont succédées laissant derrière elles des outils, des techniques de travail, une histoire de la viticulture, qui font aujourd'hui la richesse de ce musée atypique.



Une visite passionnante
Une exposition permanente ouverte à tous



« Tout près de la Vallée des Rois
En traversant les vignes de Vouvray
Sur le plateau
Touriste au Pays des Merveilles
Après Amboise et Chenonceau
Soudain un carrefour
C'est la Vallée du Vau... »

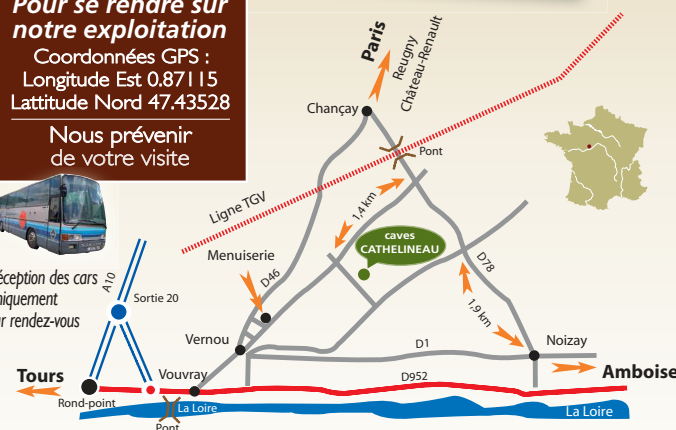
Pour se rendre sur
notre exploitation

Coordonnées GPS :
Longitude Est 0.87115
Latitude Nord 47.43528

Nous prévenir
de votre visite



Réception des cars
uniquement
sur rendez-vous



C'est toujours avec plaisir que nous vous recevons
du lundi au samedi 8h30-19h30 et le dimanche matin sur RDV

CAVES
Cathelineau
Artisans - Vignerons

Jean-Charles et Frédéric CATHELINÉAU
24, rue des Violettes - « Vallée du Vau » - 37210 CHANÇAY
Tél. : 02 47 52 20 61
courriel : cathelineau@orange.fr
www.vin-vouvray-cathelineau.com



Un site troglodytique remarquable

CAVES
Cathelineau
Artisans - Vignerons

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Réel.Terre de Touraine. 02 47 28 30 02 - Ne pas jeter sur la voie publique.

Musée de la Vigne
et de la Tonnellerie



VOUVRAY
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Propriété créée au début du XVIII^{ème} siècle, où depuis huit générations, des vigneronnes ont creusé le tuffeau de père en fils.

Au cœur du Val de Loire...

Des viticulteurs passionnés vous accueillent

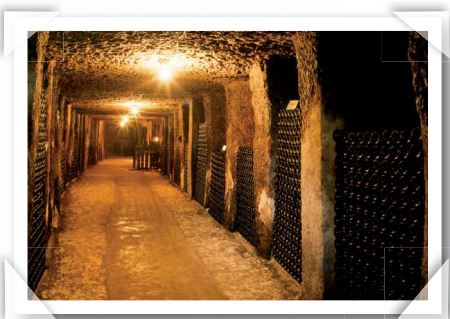
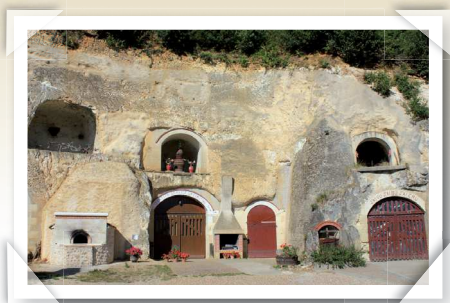
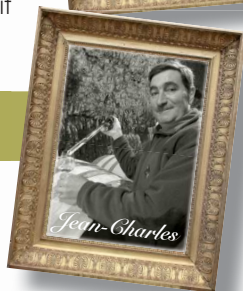
Uniquement planté de cépage chenin, **vendangé à la main**, le Vouvray CATHELINEAU se présente sous deux aspects : Tranquille et Méthode traditionnelle. Déguster un vin tout en découvrant notre métier et notre savoir-faire, voilà la visite à laquelle nous vous convions.

► Vouvray Tranquille

- **Sec** : il accompagne les poissons et coquillages.
- **Demi-sec** : il est le complément des charcuteries, des poissons à la crème et des viandes blanches.
- **Moelleux** : à déguster à l'apéritif ou sur un bon foie gras.

► Vouvray Méthode traditionnelle (fines bulles)

Brut ou demi-sec :
Pour les moments de fête,
à l'apéritif et au-delà.

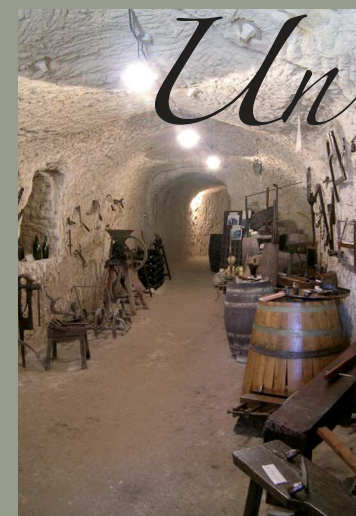


“ Nous vous invitons
à une dégustation et
à une visite de nos caves
tous les jours de l'année. ”



Dans la vallée du Vau,
Frédéric et Jean-Charles Cathelineau ont
installé sur leur exploitation, un musée de la vigne,
du vin et de la tonnellerie.

Pour le visiteur, c'est l'occasion de découvrir une
collection unique d'outils utilisés naguère par les
vignerons mais aussi de comprendre les méthodes
de récolte, pressage et vinification utilisées durant
trois siècles.



Un musée
à déguster



Les galeries creusées
par l'homme ont
permis de mettre à
jour une collection de
fossiles.



Un thème éducatif
sur le tuffeau permet
de comprendre la
géologie de ce terroir.



Visite du musée gratuite