



Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise

Échappée en bord de Maine
Le domaine de Chasseloir
à Saint-Fiacre



Jeudi 4 juin 2026

Restaurant La Gaillotière

44690 CHÂTEAU-THÉBAUD

SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

La commune de Saint Fiacre sur Maine est située au confluent de la Sèvre nantaise et de la Maine et recense 1251 habitants environ, répartis dans le Bourg, et les grands villages de La Bourchinière, La Pétière, La Métairie, La Hautière.

Le village forme une presqu'île qui s'étend sur 597 hectares dont 325 environ sont plantés en vigne d'appellation « Muscadet Sèvre et Maine », ce qui en fait l'une des communes les plus viticoles de France (la viticulture occupe aujourd'hui 70 % du territoire).

Le bourg de Saint-Fiacre est situé au centre de l'actuel territoire communal, sur la partie médiane élevée. Contemporain de la création tardive de la paroisse par les seigneurs de Goulaine, au XV^e siècle, il se nomme alors Saint-Hilaire du Coing et ce jusqu'à la fin du XVI^e siècle. Puis il prend le nom du patron secondaire de la dite paroisse : Saint-Fiacre du Coing. En 1681, la déclaration du marquisat de Goulaine stipule que le bourg consistant en maisons avec leurs rues, issues, jardins, église paroissiale et une petite chapelle [Notre-Dame de Pitié] dans le cimetière qui les entoure relève directement de la dame marquise et que celle-ci autorise de bonnes foires au dit bourg les 1^{er} mars, 30 août et 2 novembre.

L'épisode des Guerres de Vendée, en 1793-1794, laisse le bourg en ruine : 36 maisons sont détruites en 1794. La matrice du rôle foncier de 1809 recense 11 maisons brûlées sur les 18, soumises à l'impôt. Autour de 1810, le retour des notables nantais qui relèvent leurs maisons et reprennent leurs exploitations, marque le début du mouvement de reconstruction dont la restauration de l'ancienne église, vers 1820, est emblématique. Lente, dans la première moitié du XIX^e siècle, elle s'intensifie entre 1850 et 1896 avec une apogée autour de 1860.



LE DOMAINE CHASSELOIR

Sous l'Ancien Régime, Chasseloir relève, avec Laubraie et Gras Mouton, de la très ancienne terre de Château-Thébaud, devenue châellenie (voir la carte Cassini). D'abord situé sur le territoire de Maisdon, Chasseloir a été rattaché à Saint-Fiacre en 1930. La mention du lieu la plus ancienne semble remonter à 1389 : Amaury de la Ville, héritier de Jean de Gras Mouton est seigneur de la Chasseloire. Au XVe siècle, le domaine appartient à la famille de Viesque alliée aux Pantin, seigneurs de Gras Mouton, terre mitoyenne. Le roi Charles VII accorde à ces derniers, en 1433, le droit de fortifier : situé sur les Marches de Haute Bretagne, juste en aval du château de Clisson, Chasseloir, constitué d'une cour et d'une basse cour, domine la rivière de Maine. Un document, dont la localisation est perdue, représenterait une ligne de défense constituée d'un ensemble de 7 tours, dont une seule subsiste aujourd'hui.



Au début du XVIe siècle, un grand corps de logis semble avoir été construit, sur le socle des fortifications, entre deux tours remaniées et ornées. Du milieu du XVIIe siècle à 1755, Chasseloir appartient aux Cailleteau, conseillers du roi au présidial de Nantes. En 1755, les deux filles de Pierre Cailleteau vendent aux Le Loup père et fils, les terres de Chasseloir et Gras Mouton : maison principale, chapelle avec ses ornements, ménagerie, métairie, pressoirs avec leurs accessoires. L'ensemble nécessite de grosses et de menues réparations. En 1785, la prisée faite après le décès de Louis Le Loup montre un ensemble de bâtiments conforme à celui de 1677, augmenté d'une orangerie, d'une chaufferie, d'un abreuvoir et d'un chenil. On note la présence de trois pressoirs à long fûts : le domaine est pourvu d'un vaste vignoble. Pendant la période révolutionnaire, le château est détruit, mais la famille Le Loup et ses héritiers restent propriétaires des lieux jusqu'au milieu du XIXe siècle. A la différence des autres demeures de l'actuel Saint-Fiacre, le château de Chasseloir ne sera pas reconstruit.

LA VIGNE

Le Château de Chasseloir possède 25 hectares de cépage Melon de Bourgogne d'environ 50 ans dont 5 sont plus que centenaires ; ce sont les plus vieilles vignes du Muscadet. Ces vignes produisent moins de grappes que les plus jeunes mais leur concentration est plus importante. Elles sont travaillées exclusivement à la main pour éviter de casser les ceps fragiles. Ces raisins sont utilisés pour une cuvée particulière que l'on vieillit au domaine plusieurs années : le Comte Leloup du Château de Chasseloir.

La vigne est plantée plein sud sur le coteau de la Maine, elle bénéficie d'un très bon drainage et d'une exposition optimale permettant une bonne maturité des raisins. Le sol est constitué de pierre de schiste, une pierre grise et plate de la famille des ardoises que l'on trouve beaucoup dans la région. Ces pierres sont très drainantes et permettent à l'eau de s'infiltrer facilement, ainsi la vigne s'enfonce facilement dans le sol pour chercher tous les éléments dont elle a besoin, c'est-à-dire l'eau et les minéraux.

LES VINS

La production de muscadet se décline en quatre gammes, les vins signature, les cuvées classiques, les cuvées spéciales et les crus communaux Saint-Fiacre – Monnières.

Ces vins tous d'appellation Sèvre et Maine sur lie, se distinguent principalement par l'âge des vignes, le mode de vendange et le temps de vieillissement sur lie.



La griffe Bernard
Chéreau



Château Chasseloir



Comte Leloup
de Chasseloir



Monnières-
Saint-Fiacre

MENU LA GAILLOTIÈRE

Benoît et Christèle DEBAILLY

Apéritif

Kir vin blanc

Entrée :

Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit

Plat :

Poisson suivant arrivage, beurre citronné et ciboulette du jardin

Dessert :

Pavlova aux fraises

Boissons :

2 verres de vin (au choix de Madame Debailly)

Café ou autre boisson chaude

Le saviez-vous ?

Sophie Trébuchet, née à Nantes le 19 juin 1772 et future mère de Victor Hugo, est souvent venue à Saint-Fiacre, en vacances et à l'époque des vendanges chez son grand-père René Lenormand du Buisson, sénéchal judiciaire de Château-Thébaud. Elle se souvenait « fouler de ses pieds nus les grappes de raisin dans le pressoir banal de son grand-père à Gras Mouton ».



MUSCADETS CRUS COMMUNAUX

Saint-Fiacre est associé à la commune voisine de Monnières pour la production d'un cru communal qui fait partie des 10 crus communaux reconnus.

« Ces dénominations communales du Muscadet représentent le haut-de-gamme en matière de vins du vignoble de Nantes. Ces vins offrent une complexité et une aptitude au vieillissement qui en font des vins de choix pour la gastronomie. Ils peuvent s'apprécier dès maintenant avec leur fraîcheur, mais arrivés à belle maturité, leur richesse vous étonnera à coup sûr. Bref, ils se hissent au rang des grands vins de Loire.

Les vins de ces terroirs spécifiques sont issus d'un élevage sur lie prolongé, de 24 mois minimum, d'une sélection des meilleures parcelles, de faibles rendements, et surtout ils expriment le sous-sol singulier. Les 10 dénominations communales rassemblent une centaine de vigneron pour 200 hectares de vignes.

Chaque « communale » possède une personnalité qui lui est propre. Le terroir est bien là pour les différencier les unes des autres et leurs signes distinctifs se ressentent dans le verre. »



Les vins de Monnières-Saint Fiacre sont charnus, dotés d'une texture crémeuse qui s'accompagne d'une subtile amertume rafraîchissante en finale. Leur bouquet aromatique s'articule autour des agrumes, de la fleur d'oranger, des fruits exotiques, avec souvent des notes balsamiques telles que la cire et le miel.

Pour mémoire, les trois premiers crus communaux ont été Clisson, Gorges et Le Pallet. Sept ont suivi : Goulaine, Château-Thébaud, Mouzillon-Tillières, Monnières-Saint Fiacre, La Haye Fouassière, Vallet et Champtoceaux.

Source : <https://www.muscadet.fr/les-vins-aoc/les-aoc-crus-communaux-du-muscadet/>

LA MAISON CHÉREAU-CARRÉ

Le négoce Chéreau-Carré est créé en 1953 par Bernard Chéreau père. Celui-ci, cafetier avec son beau-frère Joseph Poiron à Monnières, avait, durant la Seconde Guerre Mondiale, investi les chais de la Clavelière et de la cour des Mortiers pour y stocker son vin.

Alors que son affaire de négoce est déjà lancée, il choisit de quitter la Clavelière et d'investir dans le domaine de Chasseloir pour y faire construire de nouveaux chais. S'étant marié cette année-là avec Edmonde Marie Mélanie Carré, il crée ce négoce sous le nom de "Chéreau-Carré".

Bernard Chéreau mène en parallèle une politique d'acquisition de terres viticoles d'une part – lui permettant de mieux contrôler l'approvisionnement en vins de son négoce – et de châteaux d'autre part, qui assurent une image de marque au négoce Chéreau-Carré : le domaine du Bois Bruley (Basse-Goulaine) le domaine viticole de l'Oiselinière en 1960 (puis le château de l'Oiselinière en 1980, à Gorges), le château du Coing en 1974 (Saint-Fiacre-sur-Maine), etc. Le domaine viticole atteint les 120 à 130 hectares et classe le négoce Chéreau-Carré comme l'un des principaux négociants-récoltants du Vignoble nantais. Si la production concerne essentiellement des muscadets, de nombreux vins de Loire, notamment des rouges, sont achetés par le négoce : une gamme complète doit ainsi pouvoir être proposée aux cafés, hôtels, restaurants qui constituent la clientèle de l'établissement.

Rémi Plotard - - Patrimoines des Pays de la Loire

Bernard Chéreau fils, qui abandonnera ses études de médecine pour rejoindre le domaine, poussé par l'amour de la terre du Muscadet et désireux de faire connaître le Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie partout en France et au-delà de nos frontières avec sa fille Louise, dont la force de caractère pousse la



Maison à se renouveler sans cesse, explorer de nouveaux terrains, pour séduire toujours plus d'amateurs de Muscadet d'exception.

LA VIGNE ET LE VIN, COMME FARINE ET LEVAIN : PRÉSENTS DIVINS

Le précepte, bois le vin et sois bon comme lui :

Thème choisi pour vous présenter nos vignobles !

Grand respect aux vigneronns d'hier et d'aujourd'hui qui,
Malgré les aléas climatiques, produisent des produits nobles.

Mon choix penchera évidemment pour les vins de Loire

En raison probablement d'un atavisme certain !

Plaisant, élégant, racé, grâce son généreux terroir

Si cher au poète Joachim du Bellay libre penseur et libertin.

Les effets bénéfiques générés par une consommation raisonnée

Confirment ses bienfaits, en prévenant différentes maladies.

Des études réalisées par d'éminents professeurs chevronnés

Ont décrété que son caractère antioxydant est rarement contredit.

Communion entre esprit et recherches pour transformer la matière,

Complément indispensable pour accompagner de saines nourritures.

La vigne plantée, récoltée, pressée ; du « Très haut » est l'héritière

Enrichie pour puiser les énergies générées par « dame nature ».

Le vin et l'amour vous feront passer de bons jours,

« On boit comme on aime » et autres malicieuses citations

Favorisent ces ivresses que procurent de véritables amours.

Intime union des corps et Dionysos, Dieu du vin en protection !

Bonne cuisine et bons vins le paradis sur terre (Henri IV)

YVON en JUIN 2026 : visite du vignoble Nantais