

Situé au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine, le plus grand vignoble de vin blanc sec d'Europe, nous restons fidèles à nos valeurs : le lien avec le terroir, la recherche de la qualité et le respect des équilibres environnementaux et aromatiques.

Aujourd'hui, l'exploitation VGC Vignobles Günther-Chéreau regroupe 70 hectares de vignes répartis sur trois terroirs différents : le Schiste, le Gabbro et le Gneiss. Notre cépage unique, le Melon B., grandit sur ces terroirs possédant chacun leur propre microclimat ainsi qu'une structure de sol spécifique et une exposition différente d'un terroir à l'autre.

Depuis notre existence, notre philosophie n'a pas changé. La nature guide depuis toujours notre démarche viticole vers une culture raisonnée et de plus en plus vers une culture biologique.

Pour nous, les microclimats, la diversité des sols et leur exposition sont des atouts naturels déterminants pour l'expression des arômes et des particularités de notre cépage.

Nous travaillons dans le plus grand respect de la nature : le Château de la Gravelle ainsi que le Grand Fief de la Cormeraie sont labélisés agriculture biologique, et le Château du Coing est en conversion agriculture raisonnée pour tendre vers une démarche HVE (Haute Valeur Environnementale).

Par ces démarches, nous voulons favoriser une viticulture durable et maintenir une grande diversité biologique dans l'écosystème, tout en produisant des raisins sains pour élaborer des vins de haute qualité.

Au Château du Coing, notre situation géographique unique au confluent de la Sèvre et de la Maine nous a permis de faire des vins de grande qualité qui sont reconnus dans les meilleurs guides nationaux et internationaux (Bettane et Desseauve, Revue du Vin de France ... etc)