



- VIGNERONS DEPUIS 1944 -

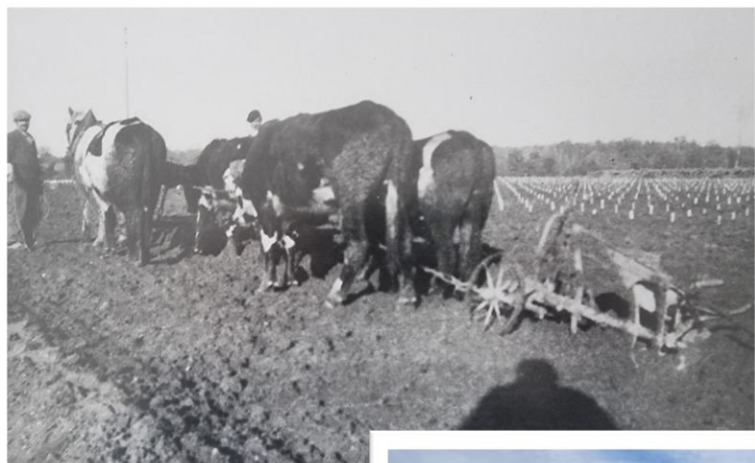
HAUT BOURG

- HERVÉ ET NICOLAS CHOBLET -



- MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU — IGP VAL DE LOIRE -

Une histoire familiale depuis 1944



Implanté au cœur de l'appellation Muscadet Côtes de Grand Lieu, le domaine du Haut Bourg est une propriété familiale transmise depuis quatre générations. Fondé en 1944, le vignoble s'étend aujourd'hui sur 32 hectares.



Ses sols de sable rouge, graviers et galets de quartz, associés à un microclimat unique entre le lac de Grand Lieu, la Loire et l'océan Atlantique, donnent naissance à des vins équilibrés, ronds avec de petites notes iodées.



La modernité au service de la qualité

Ancré dans la modernité, notre domaine a fait le choix d'investissements lourds afin de maîtriser chaque étape de son développement.

De la plantation de la vigne à la vinification, jusqu'à la préparation des commandes, l'ensemble du processus est réalisé en interne, sans intermédiaires.

Cette organisation nous permet une grande réactivité, notamment dans la gestion et l'expédition des commandes.

La maîtrise complète de la chaîne de production est également un gage de sécurité et de constance dans la qualité de nos vins.

La stabilisation tartrique par le froid ainsi que la mise en bouteille réalisée avec notre propre matériel garantissent précision, régularité et traçabilité.

Cette exigence technique est au service d'un objectif simple : proposer des vins fiables, maîtrisés et fidèles à leur terroir



2 domaines regroupés sous 1 entité

Face à l'évolution du marché et aux défis climatiques croissants, nous avons fait un choix fort : engager une partie du domaine en Agriculture Biologique. Malgré le gel, le mildiou et le botrytis subis ces dernières années, 9 hectares sont convertis en Bio depuis 2020, traduisant une démarche responsable, lucide et engagée.

Domaine du Haut Bourg

Avec ses 23 hectares certifiés Haute Valeur Environnementale niveau 4, il reste notre entité historique. Son encépagement, nous permet de vous offrir une large gamme de vins conditionnés en bouteilles ou en bag in box



Domaine H&N CHOBLET

Cette nouvelle entité, d'environ 9 hectares est certifiée **Agriculture Biologique** depuis 2023.

Ce domaine est spécialisé dans les cépages bancs de la région nantaise : Melon B., Sauvignon, Grolleau Gris.



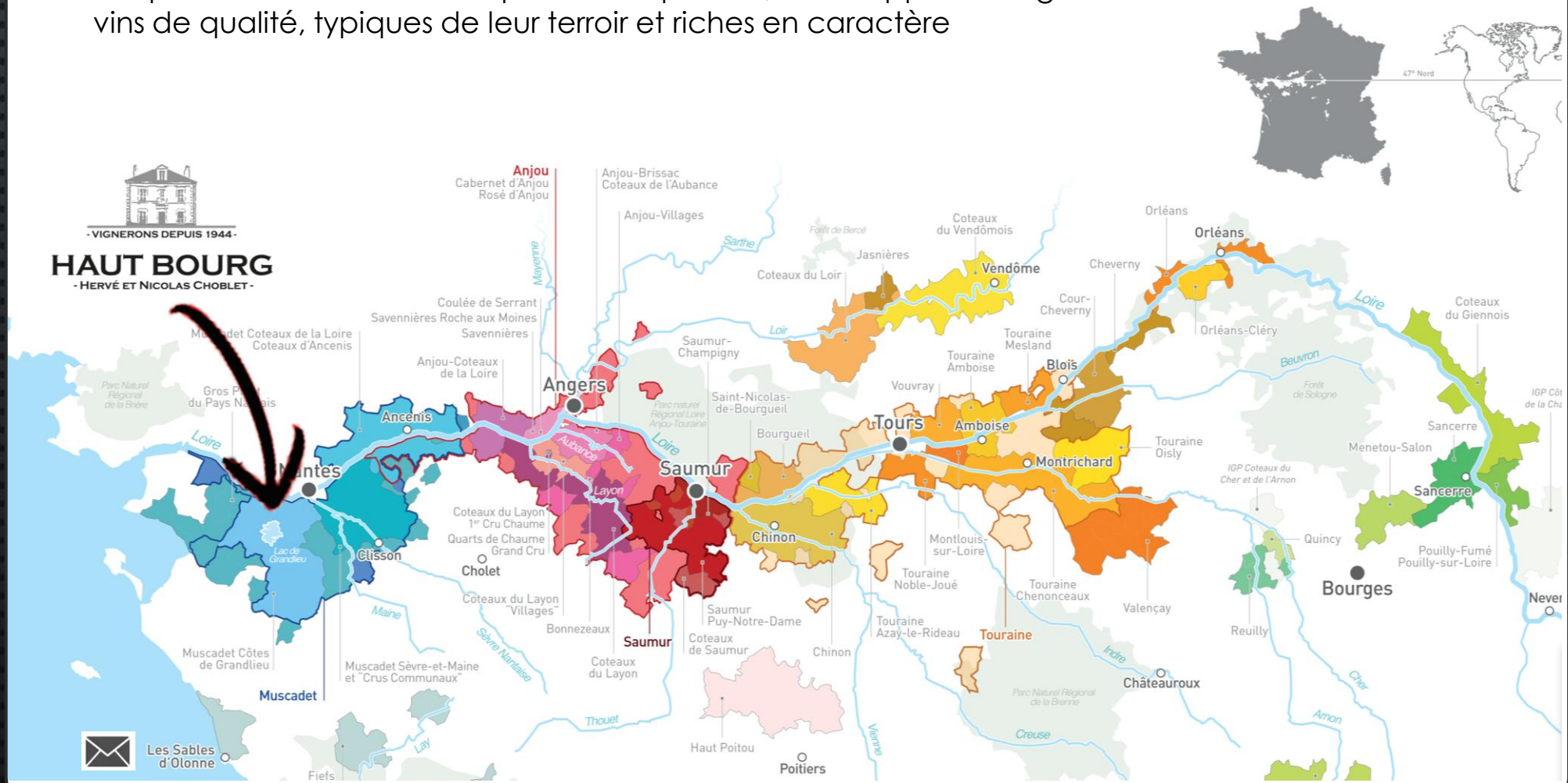
SAS du Haut Bourg

Afin de faciliter vos approvisionnements, les vins de la SCEA Domaine du Haut Bourg (Certifiée HVE) et les vins de la SCEA Domaine H&N Choblet (certifiée AB) sont commercialisés par une seule entité la SAS du Haut Bourg.



Muscadet Côtes de Grandlieu

En 1994, 19 communes autour du Lac de Grand Lieu ont obtenu la reconnaissance de l'appellation Côtes de Grandlieu. Grâce à son microclimat unique et à une délimitation parcellaire précise, cette appellation garantit des vins de qualité, typiques de leur terroir et riches en caractère



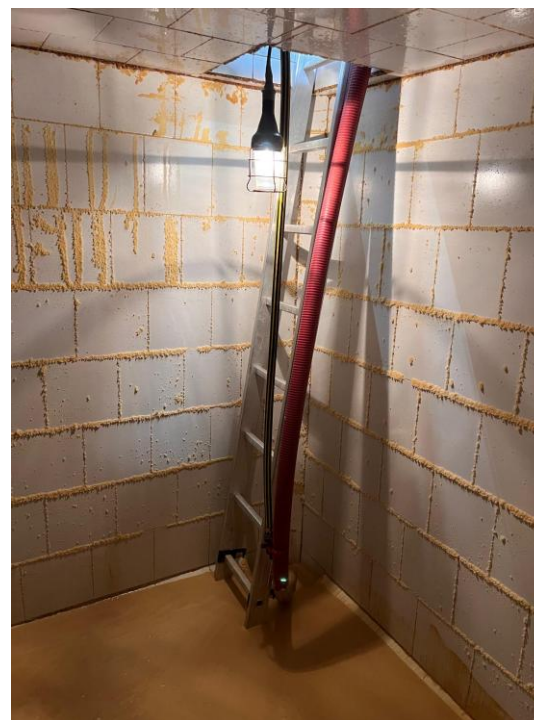
Les cuves souterraines

Une particularité du vignoble Nantais

Les cuves souterraines offrent plusieurs avantages :

- Température stable (10-12°C),
- Echange optimal avec les lies grâce à leur forme parallélépipédique
- Protection naturelle contre l'oxydation, réduisant le besoin en soufre.

Les cuves souterraines, utilisées depuis des générations, sont économiques, durables et protègent le vin de l'oxygène, garantissant ainsi des vins frais, minéraux et expressifs



La gamme de vins



Les Muscadet

5 cuvées singulières

Sur lie



Domaine



Pavillon



La Désirée



Signature

Elevages longs



Origine



IGP Val de Loire blancs

Cuvées classiques



✉ Grolleau-Gris

Chardonnay

Sauvignon

La Cour des Grands



Chardonnay

Sauvignon

Autres blancs

Gros Plant



Folle Blanche

Méthode Traditionnelle



Plaisance



IGP Val de Loire

Rosés



Grolleau




Merlot

Rouges



Gamay



Merlot



Cabernet

La Cour
des
Grands



Cabernet
Merlot


VIGNERONS DEPUIS 1944
HAUT BOURG
HERVÉ ET NICOLAS CHOBLET

Présentation des cuvées



Gros-Plant du Pays Nantais

Cuvée Domaine



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2025
Cépage :	Folle Blanche
Age des vignes :	60 ans
Particularité :	Elevage 8 à 10 mois sur lies fines
Certification :	Haute Valeur Environnementale
Distinctions (2024) :	Wine Doctor : 88 pts



Muscadet Côtes de Grandlieu

Cuvée Domaine



Terroir :

Sable rouge et gravier, galets de quartz

Millésime :

2025

Cépage :

Melon B.

Age des vignes :

30 ans

Particularité :

Assemblage de plusieurs parcelles de vignes.
Elevage 8 à 10 mois sur lies fines

Certification :

Haute Valeur Environnementale

Distinctions (2024) :

Decanter : 88 pts
Jancis Robinson : 15 pts
Wine Doctor : 88 pts
Gilbert & Gaillard : Médaille d'Or



Muscadet Côtes de Grandlieu

Pavillon du Haut Bourg



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2025
Cépage :	Melon B.
Age des vignes :	40 ans
Particularité :	Sélection Parcellaire, élevage de 8 mois sur Lie
Certification :	Agriculture Biologique  
Distinctions (2024) :	Jancis Robinson : 15,5 pts Wine Doctor : 89 pts



Muscadet Côtes de Grandlieu

La Désirée du Haut Bourg



Terroir :	Schiste brun
Millésime :	2025
Cépage :	Melon B.
Age des vignes :	15 ans
Particularité :	Sélection Parcellaire, élevage de 8 mois sur Lie
Certification :	Agriculture Biologique  
Distinctions (2023) :	Decanter : 93 pts Jancis Robinson : 16+ pts Wine Doctor : 90 pts



Muscadet Côtes de Grandlieu

Signature du Haut Bourg



Terroir :

Sable rouge et gravier, galets de quartz

Millésime :

2018

Cépage :

Melon B.

Age des vignes :

60 ans

Particularité :

Vieilles vignes vendangées à la limite de la surmaturité. **Élevage de 6.5 ans sur lie.**
Mis en bouteille en juin 2024

Certification :

Haute Valeur Environnementale

Distinctions :

Jancis Robinson : 17 pts
Wine Doctor : 93 pts
Guide Hachette : 1 étoile



Muscadet Côtes de Grandlieu

Origine du Haut Bourg



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2016
Cépage :	Melon B.
Age des vignes :	80 ans
Particularité :	Très vieilles vignes plantées à l'origine de notre domaine. Elevage de 10 ans sur lie Mis en bouteille au printemps 2026
Certification :	Haute Valeur Environnementale
Distinctions (2015) :	Jancis Robinson : 17,5 pts Wine Doctor : 94 pts Vinum : 97 pts

« Ce vin est époustouflant. Aussi enjoué qu'un Albariño de bord de mer, aussi sérieux qu'un Chablis grand cru âgé. Le meilleur des deux mondes. »

Jancis Robinson
JancisRobinson.com




- VIGNERONS DEPUIS 1944 -
HAUT BOURG
- HERVÉ ET NICOLAS CHOBLET -

IGP Val de Loire

Grolleau Gris



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2025
Cépage :	Grolleau Gris
Age des vignes :	30 ans
Particularité :	Vin frais et aromatique
Certification :	Haute Valeur Environnementale
Distinctions (2024) :	Wine Doctor : 86 pts



IGP Val de Loire

Chardonnay



Terroir :

Sablo-limoneux

Millésime :

2025

Cépage :

Chardonnay

Age des vignes :

25 ans

Particularité :

3^{ème} récolte pour le domaine

Certification :

Haute Valeur Environnementale

Distinctions (2024) :

Jancis Robinson : 15 pts

Wine Doctor : 87 pts

Gilbert & Gaillard : Médaille d'Argent



IGP Val de Loire

Sauvignon



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2025
Cépage :	Sauvignon Blanc
Age des vignes :	25 ans
Particularité :	2 ^{ème} plus grosse production après le Muscadet
Certification :	Agriculture Biologique  
Distinctions (2024) :	Jancis Robinson : 15 pts Wine Doctor : 85 pts Gilbert & Gaillard : Médaille d'Or



IGP Val de Loire

La Cour des Grands



Terroir :	Sablo-limoneux
Millésime :	2024
Cépage :	Chardonnay
Age des vignes :	40 ans
Particularité :	Elevage de 1 an en barriques de chêne des forêts domaniales de l'Allier. Barriques de 225L et 500L. Chauffe moyenne et chauffe blonde.
Certification :	Haute Valeur Environnementale
Distinctions (2023) :	Guide Hachette : 1 étoile Wine Doctor : 89 pts



IGP Val de Loire

La Cour des Grands



Terroir :

Sable rouge et gravier, galets de quartz

Millésime :

2024

Cépage :

Sauvignon

Age des vignes :

40 ans

Particularité :

Elevage de 1 an en barriques de chêne des forêts domaniales de l'Allier. Barriques de 1 vin de 225L chauffe blonde.

Certification :

Agriculture Biologique





Méthode Traditionnelle

Plaisance

Terroir :

Sable rouge et gravier, galets de quartz

Millésime :

NV

Cépage :

100% Grolleau Gris

Age des vignes :

35 ans

Appellation :

Vin Mousseux de Qualité

Certification :

Agriculture Biologique



Distinctions :

Jancis Robinson : 15 pts
Wine Doctor : 91 pts



IGP Val de Loire

Grolleau



Terroir :	Sablo-limoneux
Millésime :	2025
Cépage :	Grolleau noir
Age des vignes :	50 ans
Particularité :	Rosé sec et désaltérant
Certification :	Haute Valeur Environnementale
Distinctions (2024) :	Wine Doctor : 89 pts



IGP Val de Loire

Merlot



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2025
Cépage :	Merlot
Age des vignes :	30 ans
Particularité :	Rosé rond fruité
Certification :	Haute Valeur Environnementale
Distinctions (2024) :	Wine Doctor : 89 pts



IGP Val de Loire

Gamay



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2025
Cépage :	Gamay
Age des vignes :	50 ans
Particularité :	Fruité et légèrement épicé
Certification :	Haute Valeur Environnementale



IGP Val de Loire

Merlot



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2025
Cépage :	Merlot
Age des vignes :	30 ans
Particularité :	Un merlot avec la fraîcheur des vins ligériens
Certification :	Haute Valeur Environnementale



IGP Val de Loire

Cabernet



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2024
Cépage :	50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon
Age des vignes :	35 ans
Particularité :	La structure du cabernet franc et le fuité du Cabernet Sauvignon
Certification :	Haute Valeur Environnementale



IGP Val de Loire

La Cour des Grands



Terroir :	Sable rouge et gravier, galets de quartz
Millésime :	2024
Cépage :	40% Cabernet Franc, 35 % Merlot et 25% Cabernet Sauvignon
Age des vignes :	40 ans
Particularité :	Elevage de 1 an en barriques de chêne des forêts domaniales de l'Allier. Barriques de 1, 2 et 3 vins de 225L chauffe moyenne.
Certification :	Haute Valeur Environnementale
Distinctions (2023) :	Wine Doctor : 87 pts



Votre contact

Nicolas Choblet

Responsable Commercial

Nicolas@hautbourg.fr



+33 (0)686 716 231

WWW.HAUTBOURG.FR

