

# Domaine du Tafret

Loire



Crédit photo : Photo LEHUGER CR 30 ans.JPG (Jean-François Claustre)



*Nouveau vigneron installé au Crozet sur les terroirs oubliés du nord de l'appellation. Pratiques biologiques en cours de labellisation, préparations biodynamiques et vignoble planté 100% en sélection massale.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

La création du Domaine du Tafret a été initiée en 2023.

Victor Lehuger travaille aujourd'hui 1,5 ha de vignes à Saint-Haon-le-Vieux, grâce à Roannais Agglomération qui lui attribue une location de courte durée pour lancer son activité.

La colline du "Tafret" est située entre Le Crozet et La Pacaudière. Elle constitue la zone la plus septentrionale de l'appellation Côte Roannaise.

Sur ces terroirs oubliés, Victor Lehuger souhaite faire revivre le patrimoine viticole de ces deux villages en y plantant l'intégralité de son vignoble en sélection massale et en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique.

A terme, il souhaite travailler une surface de 2 ha afin de réaliser l'ensemble des étapes viticoles seul et de manière consciencieuse.

Les vendanges sont réalisées manuellement et constituent un moment de partage et de célébration.

C'est également au Tafret qu'il est en train d'aménager son chai viticole où il fera déguster ses vins.

En cave, Victor Lehuger travaille en levures indigènes et retreint les intrants viticoles en n'utilisant que les sulfites et en faible quantité.

Ses vins élégants empreints d'une belle fraîcheur transmettent une réelle émotion au dégustateur.

La gamme 2023 se composera :

- d'un vin rouge issu de Gamay Saint-Romain, léger et fruité
- d'un vin rouge issu de Gamay Saint-Romain, élevé partiellement en demi-muid, élégant et délicat
- d'un vin blanc issu de Chardonnay, élevé majoritairement en fût, fruité et ample

Victor Lehuger vous accueille au domaine sur rendez-vous et courant 2024, sa boutique en ligne permettra l'accès à ses cuvées.



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/04 au 31/12/2024, tous les jours.

Les dégustations sont possibles sur rendez-vous selon les disponibilités.

### Tarifs:

Tarif groupe à partir de 1 personnes.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement sans contact

### Services:

Vente à la propriété, Boutique en ligne

*Fiche mise à jour par Roannais Tourisme le 29/02/2024*

## Contact

296 impasse du Bas Bourg

42310 Le Crozet

Tél. 06 65 42 70 27

[victor@domainedutafret.fr](mailto:victor@domainedutafret.fr)

<https://www.domainedutafret.fr>