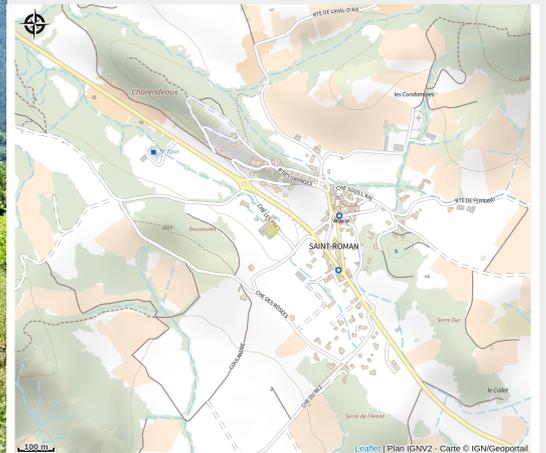


Cave Manuel Pineau

Drôme



Crédit photo : Vignoble (Emmanuel Pineau)



Petite domaine viticole à échelle humaine, travail du vivant en harmonie avec les forces de la vie.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Né à Nantes, je rentre dans le métier en 2005 avec l'obtention d'un bts viti-oeno puis en travaillant principalement chez des vigneron Ligériens (Domaine de la Foliette, Domaine du Mortier et au Domaine Bonnet-Huteau) mais aussi, de façon plus ponctuelle, au sein de caves coopératives, pour des négociants, chez des cavistes et à la chambre d'agriculture de Loire-Atlantique pour une saison.

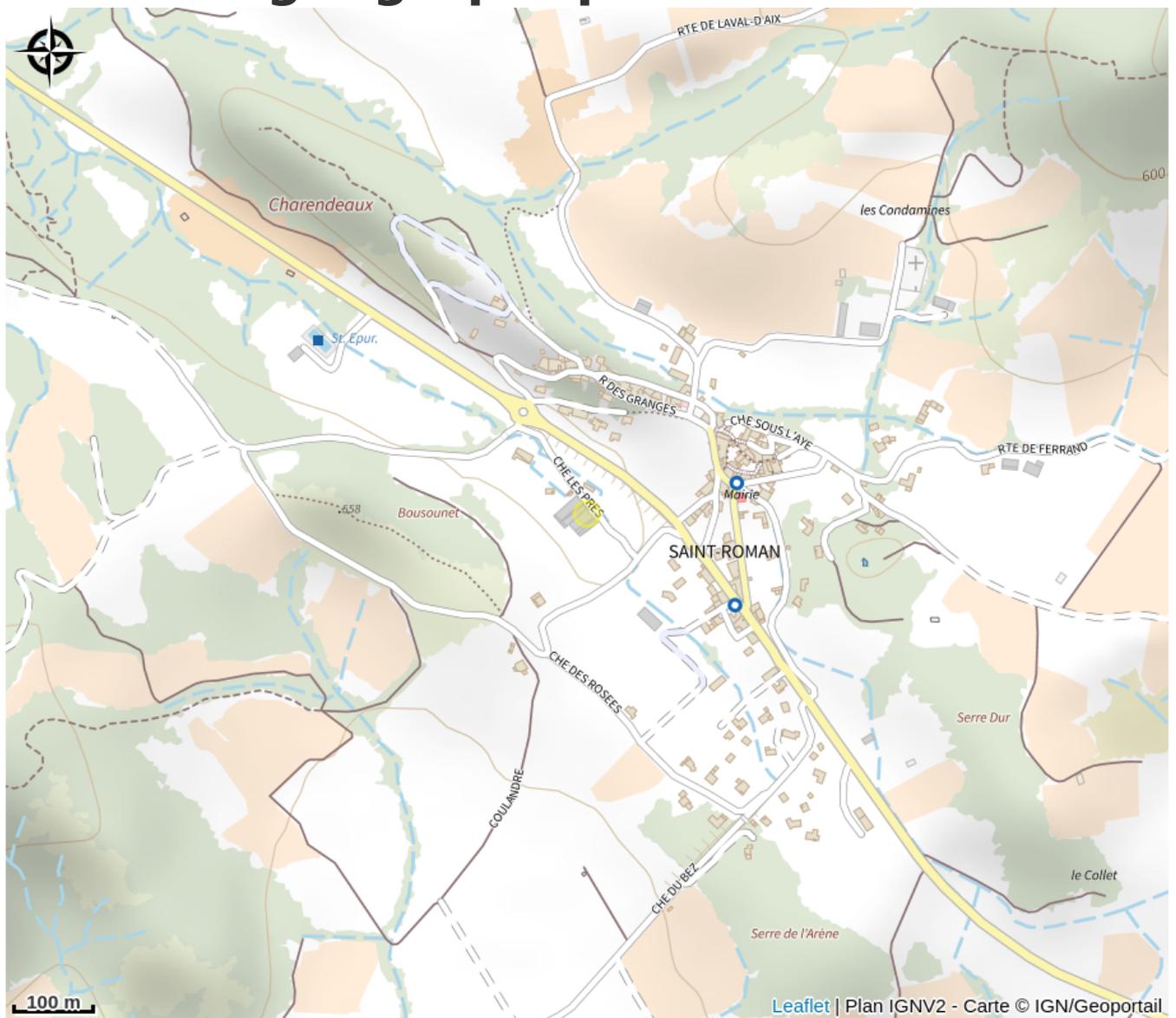
En 2016, je m'installe dans le Pays Nantais (44) et jusqu'en 2021, je travaille sur des terroirs de granit, de micashistes et d'amphibolites avec des cépages locaux tels que, le melon de bourgogne, la folle blanche et le cabernet franc et sauvignon sur une surface totale 2.7 Ha. Durant cette période j'ai partagé mon temps entre produire mon vin et une activité de salarié viticole qui a diminuée progressivement pour se clore en 2021.

En 2022, la page nantaise se tourne et l'histoire se poursuit dans la Drôme (26). Je m'y installe avec 2 Ha, sur un terroir d'argilo-calcaire d'un seul tenant au pied des falaises du Vercors (le Glandasse) à Die. Les terroirs d'éboulis calcaire et d'alluvions épousent harmonieusement les deux cépages emblématiques de la région qui sont : la clairette blanche et le muscat petits grains. Le climat méditerranéen altéré confère quant à lui la maturité escompté.

J'y applique constamment, et avec la même philosophie, les méthodes pratiquées dans le passé tout en les conjuguant, par loyauté, aux usages locaux. Issu d'un sol, d'un cépage, d'un climat, je m'applique à transmettre ma passion à travers un travail respectueux du vivant pour que chaque année, il en résulte un vin honnête.
(certification AB, ECOCERT)

Si le vin est la plus noble des boissons il convient de lui rendre ses lettres de noblesse en prenant soin de lui. Et ensemble, nous commencerons à prendre soin de tout ce qui nous lie.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 31/12/2025, tous les jours.
Ouvert 24h/24.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 14/03/2025

Contact

93 Chemin des Près

26410 Saint-Roman

Tél. 06 33 96 94 80

manuelpineau@mailo.com

<https://mpvigneron.wordpress.com/>