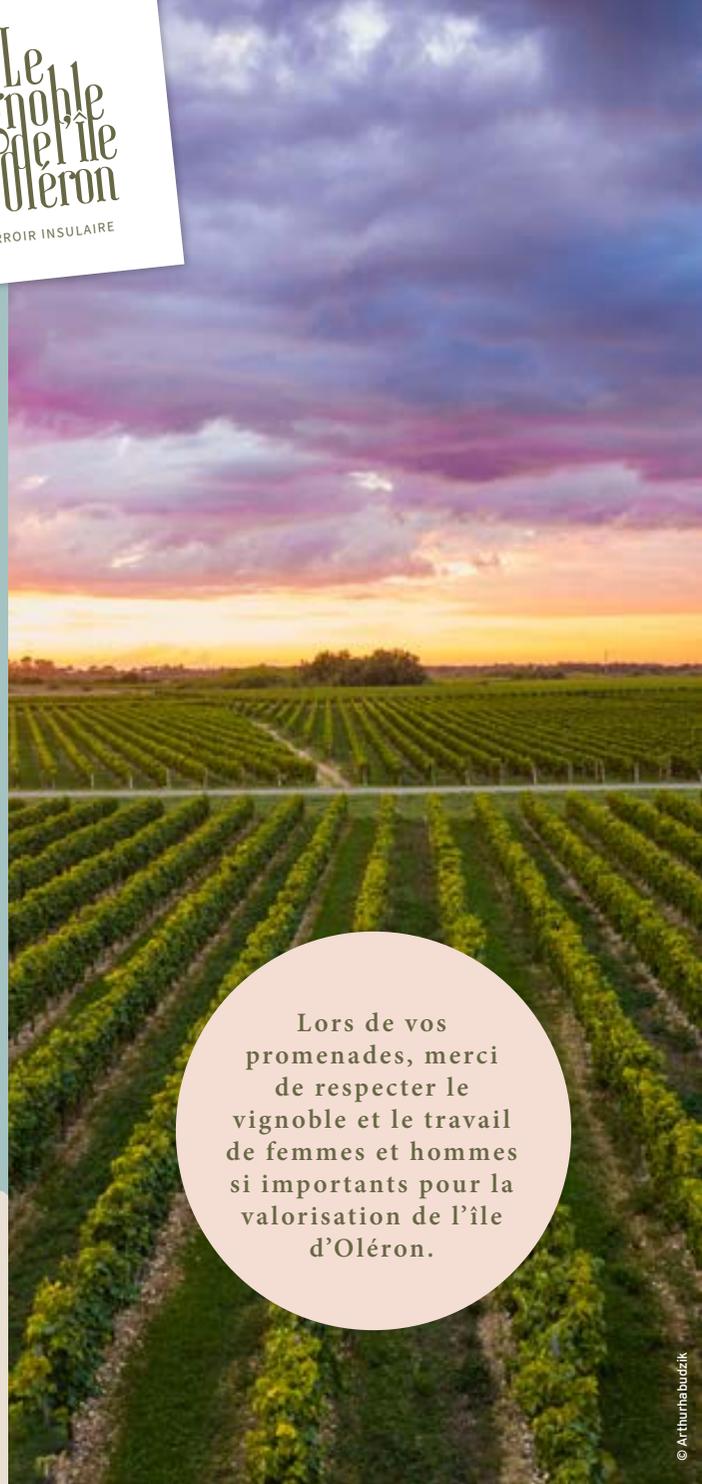


# Le Vignoble d'Oléron

TERROIR INSULAIRE

# Le Vignoble de l'île d'Oléron

TERROIR INSULAIRE



Lors de vos promenades, merci de respecter le vignoble et le travail de femmes et hommes si importants pour la valorisation de l'île d'Oléron.



## VIGNOBLES

- 1 Vignoble Maxime Pinard
- 2 Le Jardin de la Josière
- 3 Vignoble Favre
- 4 Vignoble Coulon & Fils
- 5 Vignoble Mage & Fils
- 6 Vignoble Vincent
- 7 Vignoble Pradère
- 8 Cave des Vignerons d'Oléron



## RESTAURANTS

- 9 Le Chapia
- 10 Le Grain de Sable
- 11 Les Alizés
- 12 Le Relais des Salines
- 13 IODE



Office de Tourisme



## HÉBERGEMENTS

- 14 La Chaudrée \*\*
- 15 Camping La Campière\*\*\*\*
- 16 Hôtel La Petite Plage\*\*
- 17 Hôtel l'Hermitage \*\*
- 18 Camping La Boulinière \*\*\*\*\*
- 19 Hôtel de plein air Les Gros Joncs \*\*\*\*\*
- 20 Les Sarments \*\*
- 21 Hôtel Mer & Forêt \*\*\*
- 22 Novotel Thalassa Oléron \*\*\*\*



## SITES CULTURELS & PATRIMONIAUX

- 23 Phare de Chassiron
- 24 Musée de l'île d'Oléron
- 25 Site ostréicole de Fort Royer
- 26 Citadelle du Château d'Oléron
- 27 Ecomusée du Port des Salines



## ACTIVITÉS

- 28 Out-rage
- 29 Sur une île
- 30 Spa Les Gros Joncs
- 31 Les Ânes d'Oléron
- 32 Ile ou Aile Catamaran
- 33 Golf d'Oléron
- 34 Vélo 17 Loisirs
- 35 Fun Cycles
- 36 le P'tit Train de Saint-Trojan
- 37 Island Kayak

## SOMMAIRE

- Oléron en héritage ..... 4
- Vignerons ..... 8
- Conseils de dégustation .. 16
- le pineau ..... 18
- Le cognac ..... 20
- Hébergements ..... 22
- Restaurants ..... 25
- Activités ..... 26
- Sites patrimoniaux ..... 30

## Label national, VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES,

a été créé en 2009 sous l'impulsion du Conseil Supérieur de l'œnotourisme.

Offrant une double vocation : touristique et viticole, le label « Vignobles et Découvertes » vise à développer la mise en réseau, favoriser l'émergence et valoriser les produits des établissements sélectionnés.

L'île d'Oléron fait fièrement partie de cette belle démarche depuis 2014 et présente une quarantaine prestataires soigneusement sélectionnés pour vous !

Fière de son vignoble insulaire, Oléron est aujourd'hui la seule île française labellisée Vignobles et Découvertes !

**Bonne dégustation !**

# Le Vignoble de l'île d'Oléron

TERROIR INSULAIRE

[vignoble-ile-oleron.fr](http://vignoble-ile-oleron.fr)

© Office de Tourisme de l'île d'Oléron et du Bassin de Marennes

© Arthurbaubizik



# Oléron en héritage

© Metropolitan Museum de NYC

Si on s'en tient à une simple définition, le vin ne serait que le résultat de la fermentation alcoolique de raisins frais. Et si c'était un peu plus que ça ? De tous temps et partout dans le monde, le vin a toujours été étroitement lié à l'histoire de son lieu de production et ses grands moments de partage. L'île d'Oléron en est un bon exemple. L'empereur Probus, Aliénor d'Aquitaine, Jean Sans Terre, courageux moines défricheurs, navigateurs du monde entier, pépiniéristes, vigneron, puis résidents et visiteurs ont toujours largement contribué à cette culture qui souffle plus de mille bougies d'histoire.

L'origine du vignoble oléronais est floue, mais il semble qu'elle remonte au III<sup>e</sup> siècle de notre ère lorsque l'empereur Probus étend à tous les gaulois le droit d'avoir des vignes et de faire du vin.

Dans les pays charentais, à partir de 850, la vigne figure sur de nombreux documents, mais il faudra attendre le XI<sup>e</sup> siècle pour trouver des traces du vignoble dans l'île.

Le mariage d'Aliénor d'Aquitaine à Henri Plantagenet va révéler l'économie oléronaise et donc la culture du vin : un grand commerce se crée avec l'Europe du Nord.

Logiquement, le vignoble va se développer au rythme du territoire. Le vin et le sel ne font plus qu'un pour faire concurrence aux anciens et prestigieux vignobles français.

Au III<sup>e</sup> siècle, les oléronais continuent leur progression : leurs vins sont présents sur toutes les côtes européennes. Les vins d'Oléron sont régulièrement importés par le roi d'Angleterre lui-même !

Ainsi pendant plusieurs siècles, le vin d'Oléron appartient aux quelques familles nobles qui dominent l'île. Pendant ce temps, le paysan oléronais sera à la fois journalier dans les vignes et métayer sur les marais.

## En route vers la distillation

Du côté des eaux-de-vie, on peut assurer que les premières distillations remontent au début du XV<sup>e</sup> siècle, même s'il faut attendre de longues années pour mettre au point l'alambic tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Cependant, les preuves écrites de premières distillations datent de 1708 par le Seigneur de Bonnemie.

À la veille de la révolution française, la viticulture oléronaise se porte à merveille et le vignoble s'étend sur 4260 hectares (3660 au nord et 600 au sud).



© Le Musée de l'île d'Oléron

© Le Musée de l'île d'Oléron

© Le Musée de l'île d'Oléron

Mais très vite, les conflits naissants avec les flottes anglaises, l'absence de voies de communication à l'intérieur de l'île vont rendre le commerce et les expéditions de plus en plus difficiles.

Les producteurs de l'île sont de plus en plus lésés par rapport aux continentaux : ils sont obligés de largement baisser leurs prix pour s'aligner sur ceux du continent.

Les tonneaux de vins et d'eaux-de-vie sont expédiés par les ports de Saint-Denis, du Douhet, du Château, de la Saurine et surtout par le chenal de la Perrotine qui représente le principal point d'expédition de l'île.

## Oléron au chevet de ses vignes

Moins d'une centaine d'années après la Révolution Française, le phylloxera touche le vignoble européen et Oléron ne sera pas épargnée. C'est en 1872 qu'il apparaît sur le vignoble de Cognac. Malgré des protections draconiennes sur l'île (interdiction d'importation de végétaux, de sarments de vigne et de terre), le phylloxera est tout de même signalé à Dolus en 1879. En moins de 3 ans, toutes les communes viticoles de l'île seront contaminées.

Les dégâts sont importants dans les Charentes. L'île résiste : les vignes plantées dans les terrains sablonneux et celles qui sont inondées une partie de l'année sont épargnées.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à peine un quart des vignes restent en exploitation et le

fatalisme gagne les vigneron. Une avancée spectaculaire est cependant prête à naître en Europe : l'utilisation d'espèces américaines afin de les greffer à nos chers cépages français si fragilisés par le Phylloxera ! Pour accélérer le processus le ministère de l'agriculture finance la création de pépinières un peu partout en France. Sur Oléron, deux pépinières seront créées dans la forêt de Saint-Trojan.

Aujourd'hui, l'île d'Oléron s'enorgueillit de 916 hectares de vignes. Etant la seule île française labellisée Vignobles et Découvertes, Oléron n'a pas l'intention de s'arrêter là, l'épopée continue !



© Le Musée de l'île d'Oléron

## Printemps, ça bourgeonne dans les rangs !

Le printemps, c'est le réveil de la nature. Les bourgeons s'ouvrent et de petites feuilles apparaissent. La taille est finie et les vignerons palissent sur fil de fer, c'est-à-dire qu'ils attachent la vigne horizontalement sur des fils de fer pour maintenir les sarments.

Le vigneron doit guider cette végétation, faire de l'ébourgeonnage, sélectionner les pousses les plus intéressantes. La biodiversité s'installe. Puis la florescence, ça sent bon dans le vignoble ! Il s'agit d'un moment délicat dans le calendrier du vigneron, puisqu'elle va conditionner la récolte. Il se dit que les vendanges commencent en général 100 jours après la floraison, le décompte est donc lancé !



## Vient le soleil de l'été

Les fleurs se transforment en petits grains de raisin, c'est la nouaison. Puis, les raisins mûrissent et se colorent. Cette période est cruciale pour le futur vin : les couleurs, arômes et sucres se développent et signeront la cuvée à venir.

Certains vignerons pratiquent les « vendanges en vert » : il s'agit d'équilibrer le pied de vigne en le soulageant des fruits trop verts ou trop mûrs.

Le vigneron continue aussi de relever les rameaux, palisser, trier et rogner bourgeons et feuilles. Sans oublier de croiser les doigts pour une météo oléronnaise des plus clémentes à la veille des vendanges !

## Les 4 saisons du vigneron

### La saison tant attendue : l'automne !

Intense et décisive, les vendanges sont bien plus qu'une simple récolte. C'est l'apogée du cycle de la vigne. Chaque cépage étant unique, il a d'ailleurs droit à sa propre date de récolte ! Sur l'île d'Oléron, c'est le sauvignon qui sera vendangé en premier lieu.

Côté cave, une fourmière se met en place afin d'accueillir et vinifier tous les raisins et en obtenir le meilleur.

Après l'effervescence des vendanges, c'est la chute des feuilles. Le cycle se termine et le vigneron prépare déjà ses vignes à l'hiver.

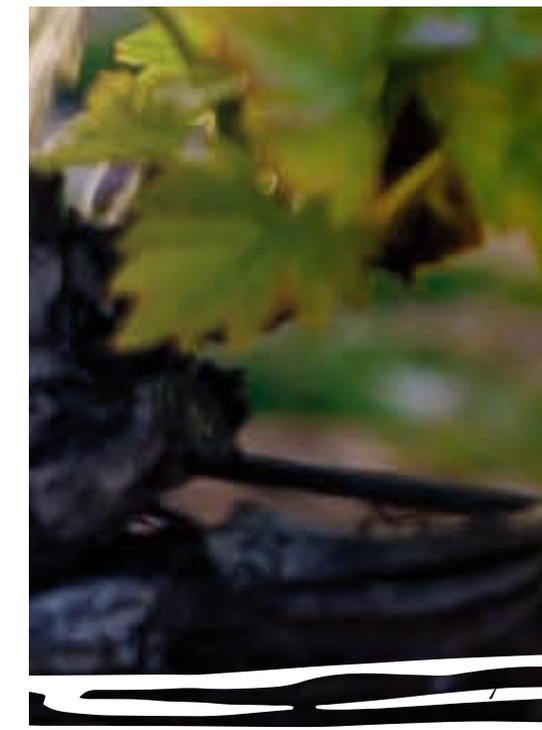
### L'Hiver : dormance, taille et part des anges

L'hiver n'est pas synonyme d'hibernation pour le vigneron, il œuvre à la fois dans ses vignes mais aussi dans ses chais.

Intervention minutieuse, la taille est la première étape d'une cuvée réussie. Doublement importante : elle influe directement sur la qualité et la quantité de la prochaine vendange. Elle garantit aussi la bonne santé de la vigne pour les prochaines décennies.

Côté chais, le vin se contracte avec la baisse des températures. Le bois absorbant aussi une partie du vin, la fameuse « part des anges » intervient et représente 3 à 5% du volume. Afin que le vin ne s'oxyde pas trop, le vigneron ajoute régulièrement du vin : c'est l'ouillage des barriques.

Quant aux vignes, leur sève redescend, la dormance est là. Jusqu'au printemps prochain.





1

# Vignoble MAXIME PINARD

## Vin de pays charentais île d'Oléron

(IGP) Blanc, Rosé, Rouge.

**Pineau des Charentes** (AOC) blanc, rouge, vieux pineau, Pétillant Pineau champanisé « Dynamite 17 »

**Cognac** AOC

**Nouveauté 2024** : Cognac champanisé « Dynamite 40 »

**Cocktail** au cognac et aux fruits

**Boisson non alcoolisée** jus de raisin

**Vodka** issue de raisons d'Oléron

©Maxime Pinard

La famille Pinard, vigneron oléronais depuis 5 générations, est heureuse de vous accueillir pour vous partager sa passion et son savoir-faire.

Notre vignoble, d'une superficie de plus de 100 ha, est réparti sur 4 communes de l'île d'Oléron et constitue un ensemble remarquable des différents terroirs de l'île.

L'ensoleillement et l'influence de l'océan sur le raisin couplés à la grande diversité de nos cépages fait la richesse de notre gamme qui allie tradition et modernité, notamment avec notre vodka issue de raisins de l'île.

Nous vous accueillons toute l'année pour une dégustation de notre production typique et inventive de l'île d'Oléron ainsi que pour la visite de notre distillerie avec ses 6 alambics et notre chai de vieillissement du Cognac.

*Le petit plus*  
Producteur de la  
Vodka d'Oléron,  
issue de raisins  
de l'île d'Oléron



La cave des Alletières  
Route D273 E1  
17840 La-Brée-les-Bains

La cave de l'aubier  
Route de maisonneuve  
Direction la Cotinière  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tel : 05 46 36 04 25  
Port : 06 11 71 82 24  
www.maxime-pinard.fr

VignobleMaximePinard



2

# Vignoble LE JARDIN DE LA JOSIERE

## Vin de Pays Charentais (IGP)

Blanc, rosé, rouge.

## Pineau des Charentes (AOC)

Soleil d'Oléron



*Le petit plus*  
légumes frais,  
légumes secs,  
confitures, conserves  
et vins, pineaux et  
cognac élaborés et  
embouteillés  
par les Vignerons  
d'Oléron.

© Yann Maron

Vignoble de 22 hectares situé entre Chaucre et Notre Dame en l'isle, commune de Saint Georges d'Oléron. Terres caillouteuses calcaires pas toujours faciles à cultiver, rangs de vignes exposés Nord-Est/Sud-Ouest éclairés et réchauffés par le soleil tout au long de la journée, vent d'ouest dominant salé et fort parfois...

Depuis 2013, pour le respect de la vie, ces vignes sont cultivées biologiquement.

Cépages variés pour le pineau des Charentes, le cognac, les vins de pays charentais blanc, rosé et rouge les raisins récoltés sont vinifiés et assemblés par notre cave coopérative : Les Vignerons d'Oléron. Les pineaux sont vinifiés biologiquement, nous mettant ainsi directement en lien avec le terroir homogène de ce vignoble.

*Tous les jours*  
(sauf le dimanche)  
De 9h-12h30 / 15h-18h30

Viticulteur / coopérateur des  
**VIGNERONS D'OLÉRON**  
La Josière, Chaucre  
17190 SAINT-GEORGES-D'OLÉRON

Tel : 05 46 76 51 75  
lejardindelajosiere@club-internet.fr

lejardindelajosiere  
 lejardindelajosiere





3

## Vignoble FAVRE & FILS

**Le petit plus**  
Premier Vignoble  
à proposer des  
produits issus  
de l'agriculture  
biologique sur  
l'île d'Oléron



© Yann Maron

### IGP vins charentais

Rosé, rouge, rosé.

**Pineau des Charentes** (AOP) « L'insulaire »,  
blanc, rouge, rosé.

**Cognac** AOC

**Pétillants**

**Boisson non alcoolisée** jus de raisin

Le vignoble Favre est une exploitation familiale située au cœur du vignoble oléronais, au hameau de la Fromagerie. Soucieux de la qualité des produits, de la santé des hommes et de la protection de l'environnement, le vignoble a été converti à l'agriculture biologique en 2010.

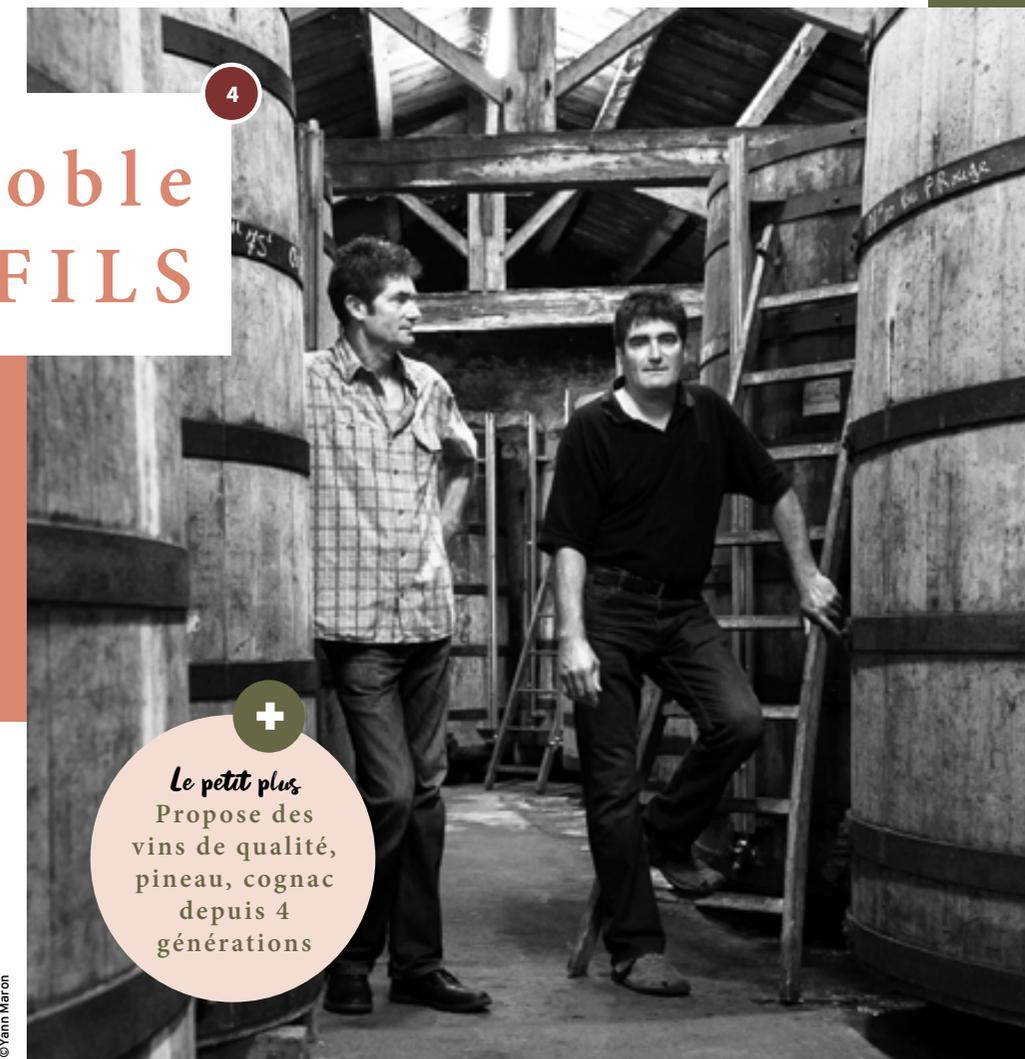
De la conduite de la vigne à l'élaboration des vins, pineau et cognac, le fil conducteur est la passion du métier et l'exigence de la qualité.

Dégustation, vente et visites guidées du chai vous sont proposées au siège de l'exploitation dans une ambiance familiale.

**La Fromagerie**  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tel : 05 46 47 05 43  
vignoble.favre@orange.fr  
magasin.favre@orange.fr

**Tous les jours**  
(sauf le dimanche)  
9h-12h30 / 14h30-18h30

**Visite guidée du chai**  
Tous les jeudis à 10h30 en saison ou  
sur rdv (15 pers. Min / 50 max)



4

## Vignoble COULON & FILS

### Vin de Pays Charentais (IGP)

Rosé, rouge, rouge vieilli en barrique, blanc  
(sauvignon, colombar, marine).

### Pineau des Charentes (AOC)

Blanc, rouge, vieux pineau blanc.

### Pineau pétillant

méthode traditionnelle blanc et rosé

**Boisson non alcoolisée** Jus de raisin



**Le petit plus**  
Propose des  
vins de qualité,  
pineau, cognac  
depuis 4  
générations

© Yann Maron

Fils et petits-fils de viticulteurs, Frédéric et Didier Coulon exploitent 32 hectares de vignes. Leurs grands-parents exploitaient une propriété oléronaise traditionnelle de quelques hectares et une peu d'élevage.

Le domaine actuel a gardé son cachet d'antan. Dès 1985, une partie du vignoble est consacrée à la production de vins de pays charentais bénéficiant de l'ensoleillement exceptionnel d'Oléron.

Plusieurs fois médaillés aux concours régionaux, leurs vins blancs, rouges et rosés se marient très bien avec les produits locaux tels que les huîtres, moules et poissons.

**En semaine**  
9h-12h30 / 15h-19h  
Le samedi  
9h30-12h30 / 15h-19h

**Le dimanche**  
9h30/12h30 (fermé le dimanche de  
mi-septembre à Pâques)

**Saint-Gilles**  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tel : 05 46 47 02 71  
Port : 06 83 34 03 34  
coulonetfilsoleron@free.fr





5

## Vignoble MAGE & FILS

### Vin de pays charentais île d'Oléron

(IGP) Blanc, rosé, rouge.

### Pineau des Charentes (AOC)

blanc, rouge, vieux pineau

### Cognac AOC

### Boisson non alcoolisée jus de raisin

Depuis plusieurs générations, la famille Mage adapte son savoir-faire pour travailler la vigne en harmonie avec la nature.

Convertis à l'Agriculture Biologique et à l'Agriculture de conservation et régénération des sols, pour le Vignoble Mage la terre n'est pas un simple support. Par leurs couverts végétaux en inter rang, le domaine assure le maintien de la biodiversité du vignoble, la résilience de leurs vignes face au climat et aux maladies et protège les grands artisans de la fertilité des sols: les vers de terre.

Convertis l'Agroforesterie, le vignoble Mage replante des haies pour offrir habitats et nourritures aux oiseaux, hérissons et abeilles ...

**+**  
*Le petit plus*  
membre du  
mouvement  
agroécologique  
« pour une  
agriculture  
du vivant »

©Yann Maron

33, route Bois Fleuri  
La Coindrie  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tel : 05 46 47 16 72  
Port : 06 68 37 80 02  
famillemage17310@gmail.com  
www.famillemage.com

**En basse saison**  
Du lundi au samedi  
de 10h à 12h30 et de 15h à 18h

**En haute saison**  
Tous les jours de 10h à 12h30  
et de 15h à 18h30



6

## Vignoble VINCENT

### Vin de pays charentais île d'Oléron

(IGP) Blanc (sauvignon, colombard), rosé, rouge.

### Pineau des Charentes (AOC) blanc et rouge.

Pétillant Pineau champenisé « Dynamite 17 »

### Cognac AOC, VS

### Autres

Liqueurs au cognac,

Vins pétillants méthode traditionnelle

### Boisson non alcoolisée jus de raisin blanc et rouge

Le vignoble Vincent est un domaine de 50 hectares qui s'attache à préserver le savoir-faire de la propriété pour produire des vins dans le plus pur respect de la tradition charentaise de l'île d'Oléron.

Le vignoble Vincent vous invite à découvrir lors de ses visites les différentes étapes de cette production oléronaise : du pied de vigne à la vente en passant par la vinification, la lutte raisonnée, la distillation et le vieillissement.

Ainsi, venez déguster les incontournables Pineaux des Charentes et le Cognac, les vins de pays charentais blanc, rosé et rouge ainsi que ses liqueurs apéritives et digestives avec 8 parfums (menthe bleue, orange, poire ...) et ses jus de raisins pétillant et non pétillants.

**+**  
*Le petit plus*  
Certification  
Environnementale  
Cognac  
& Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)

©Yann Maron

**D'avril à septembre,**  
du lundi au samedi  
et le dimanche matin

**Visite guidée**  
tous les jeudis à 17h30 avec apéritif  
gourmand de juillet à septembre.  
Sur réservation.

73, route des Châteliers  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tel : 05 46 47 03 97  
infos@vignoble-vincent.com  
www.vignoble-vincent.com

**f** Vignoble Vincent





7

## Vignoble PRADÈRE

### IGP vins charentais

Blanc (sauvignon, colombard, assemblage, rosé, rouge)

### Pineau des Charentes (AOC)

blanc, blanc prestige, rouge rosé

### Cognac (AOC),

VS, vieux cognac Liqueur de cognac aromatisé (orange, amande, menthe, caramel)

### Boisson non alcoolisée

jus de raisin tranquille et pétillant



**Le petit plus créateur de Olérage :**  
liqueur de cognac aromatisée à l'orange

© Yann Maron

L'âme vigneronne depuis 1952

Suite au travail d'une équipe de passionnés, 2022 représente l'année de la certification en Agriculture Biologique pour le vignoble Pradère, qui commence alors une nouvelle ère.

David et son équipe vous proposent d'authentiques produits du terroir oléronais, tous élaborés dans le respect de la vie des sols et de la vigne selon des méthodes agroécologiques.

C'est avec plaisir que nous vous accueillons à la propriété pour découvrir l'ensemble de notre gamme lors d'une dégustation.

53, route des Châteliers  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tel : 05 46 47 03 12  
contact@vignoble-pradere.fr

f vignoble Tardet Pradère

**Avant - après saison**  
Du lundi au samedi  
9h30-12-30 / 15h-18h30

**Juillet - août**  
Du lundi au samedi  
9h30-12-30 / 15h - 19h

**Dégustation commentée**  
à la demande



8

## Cave des VIGNERONS d'OLÉRON

**Vin de Pays charentais île d'Oléron (IGP),**  
blanc, rosé, rouge.

**Pineau des Charentes (AOC)**  
Blanc, rouge, vieux pineau blanc.

### Pineau bio

**Cognac (AOC) VS, VSOP, XO**

**Autres :** Vins effervescents méthode traditionnelle, liqueurs apéritives à base de cognac.

**Boisson non alcoolisée :** jus de raisin

La cave des vigneronns d'Oléron regroupe 15 viticulteurs oléronais qui exploitent 300 hectares de vignes de l'extrême nord au sud de l'île. Trois d'entre eux se sont convertis à l'agriculture biologique à partir de 2018 pour représenter 25% des surfaces.

C'est la diversité des terroirs et des cépages qu'ont plantés nos viticulteurs qui font la singularité de nos vins. Nous élaborons une large gamme de vins, de pineaux et de cognacs, qui offre une grande palette aromatique et exprime parfaitement la typicité et la diversité de notre terroir oléronais.

© Vignerons d'Oléron

**Boutique :**  
Octobre à Mars : du lundi au samedi 9h-12h30 / 14h à 18h30  
Avril à Septembre du lundi au samedi 9h à 12h30 / 14h à 19h,  
dimanche de 9h à 12h30

**Visites guidées / dégustations :**  
**Ateliers gourmands** 18, 25 avril, 2 et 7 mai à 10h30  
Dates hors saison (renseignement par mail ou téléphone)

**Visite de la distillerie,** 457 rue du Cellier  
17190 SAINT GEORGES D'OLÉRON

D'avril à juin : tous les vendredis à 10h30 / juillet et août :  
tous les mercredis et jeudi à 10h30

**Visite de la distillerie + dégustation** vins, pineaux et cognacs/  
huîtres/terrines :

Du 10 juillet au 31 août à 18h sur réservation.

**37, rue de Bonnemie**  
**17310 Saint-Pierre-d'Oléron**  
Tel : 05 46 47 00 65  
contact@vigneronsoleron.fr



# Conseils de dégustation

Partager un vin pendant un repas, n'a pour seul intérêt de le mettre en accord avec un mets. Pour une dégustation s'intéressant uniquement au vin, le meilleur moment de la journée est aux alentours de 11h du matin : c'est l'heure où vos papilles sont le plus en éveil !

La connaissance du vin n'est pas une science homogène : il s'agit avant tout de partir à la découverte de ses propres sens et émotions. Et de déguster encore et encore, c'est comme tout il faut s'entraîner pour progresser !

Voici donc quelques conseils pour une dégustation [presque] comme un expert !

En premier point, l'environnement : le lieu se doit d'être le plus neutre possible au sens olfactif (on oublie le parfum pour les soirées de dégustation !) et au calme. La température est un point essentiel, « chamber » était plutôt conseillé dans le passé. Aujourd'hui on recommanderait de mettre la bouteille (de vin rouge) dans une cave à vin aux alentours de 14° avant la sortir pour la dégustation idéale, surtout en été. Un vin trop chaud faisant ressortir le côté alcooleux.

Ensuite, le choix du verre est important. Un verre à vin, à pied, reste la meilleure option, idéalement en forme de tulipe qui permettra au vin de s'aérer tout en concentrant les arômes sur la partie supérieure. Veillez également à ce que le verre n'ait pas d'odeur de poussière ou savon avant de le remplir. Petit rappel, toujours tenir votre verre par le pied, afin de ne pas altérer sa température.

Avant de le savourer, il est possible d'aérer un vin. Notamment pour un vin « jeune » qui mériterait d'être conservé plus longtemps, ou un vin qui nous semble un peu « discret » au nez. Cette aération lui permettra de s'ouvrir un peu et notamment arrondir les tannins. La carafe est dans ce cas votre meilleure amie ! Si vous n'en n'avez pas, il est possible d'enlever le bouchon quelques heures avant le dîner en laissant le niveau de vin aux « épaules » de la bouteille.

Tout comme une dégustation de café, chocolat ou fromage, les vins se consomment dans un ordre bien précis : les vins les moins puissants sont à consommer en premier lieu. Attention, un vin puissant ne se définit pas forcément grâce à son taux d'alcool, mais avec sa matière.



Le Vignoble de l'île d'Oléron  
TERROIR INSULAIRE

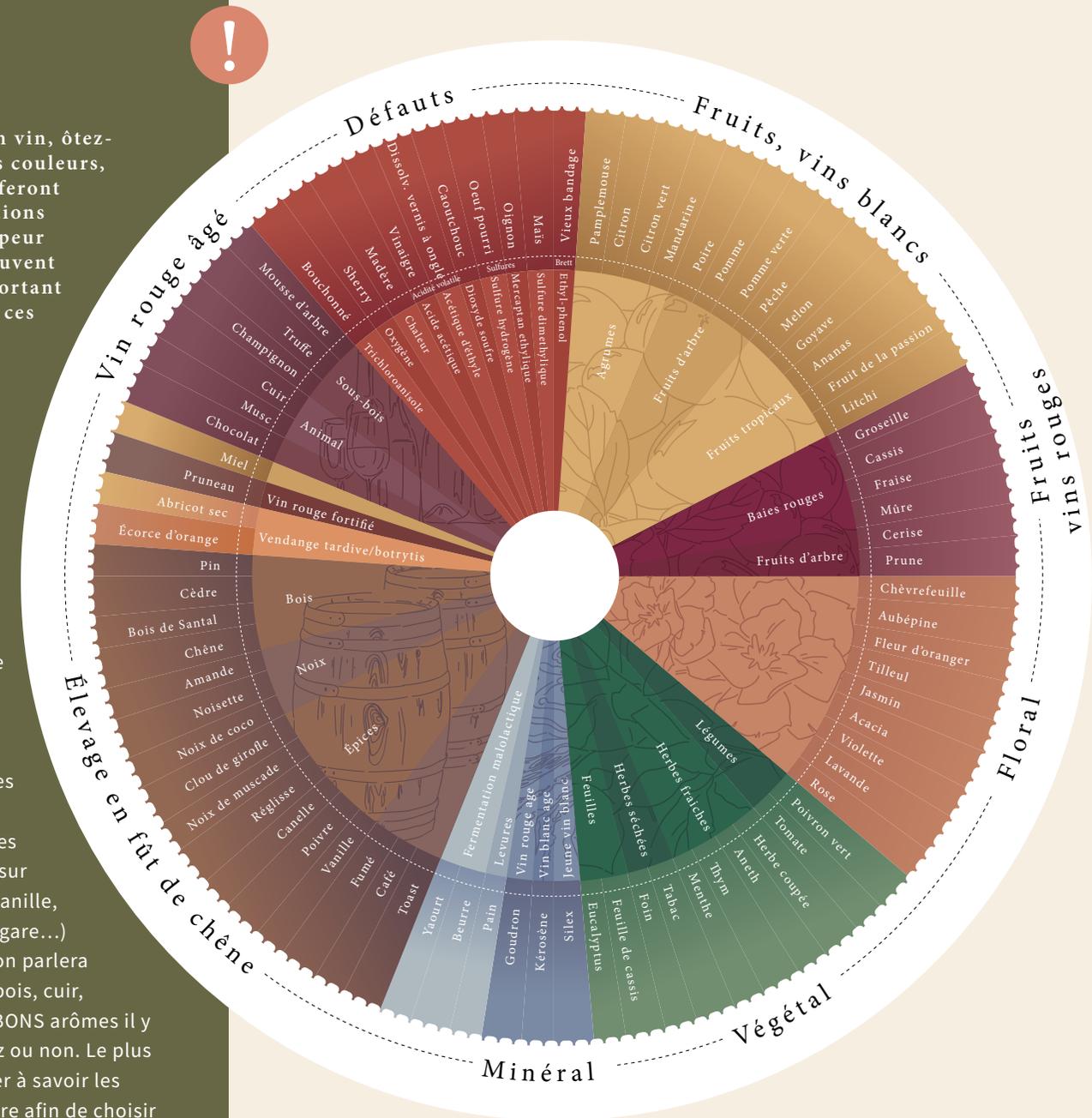
## Comment déguster un vin ? 3 ÉTAPES !

- VISUELLE :**  
Si possible, privilégiez une nappe ou serviette blanche qui permettra d'apprécier la couleur, la teinte, et la limpidité du vin. A défaut de nappe, une feuille blanche fera l'affaire !
- OLFACTIVE :**  
En deux temps. Le « premier nez » : verre immobile ; puis le « deuxième nez » après agitation de manière circulaire et aération. Cette étape peut s'avérer plus complexe que prévu : le nez humain est sensible à environ 10 000 odeurs différentes ! Emile Peynaud (le père de l'œnologie moderne) distingue dix classes d'odeurs : Animale, balsamique, boisée, chimique, éthérée, épicée, empyreumatique, florale, fruitée, et végétale.
- GUSTATIVE :**  
Encore une fois en plusieurs phases : l'attaque, le développement en bouche, puis la finale.

## Un p'tit dernier pour la route ?

Pour mieux comprendre un vin, ôtez-vous de tout complexe : les couleurs, senteurs et goûts des vins feront ressurgir en vous des émotions enfouies. N'ayez donc pas peur d'associer des idées qui peuvent paraître originales ! L'important est de mettre des mots sur ces sensations, et la roue des saveurs ci-contre, devrait vous y aider !

Un vin se garde en bouche quelques instants afin de pouvoir en observer sa complexité. N'oubliez pas que l'on apprécie tout autant la dégustation en recrachant. Un vin jeune sera principalement sur des arômes « primaires » à savoir sur le fruit, puis un vin avec quelques années de garde on évoluera sur des arômes « secondaires » (vanille, torréfaction de la barrique, cigare...) puis pour un vin plus ancien on parlera d'arômes « tertiaires » (sous-bois, cuir, champignon). Il n'y a pas de BONS arômes il y a des arômes que VOUS aimez ou non. Le plus important au final est d'arriver à savoir les types d'arômes que l'on préfère afin de choisir au mieux une bouteille !





## le pineau

Le pineau, ancré dans ses charentaises ? Sur Oléron, nous vous répondrons qu'il est intemporel et ne cesse de se renouveler.



©CNPC



©CNPC

Et comme Maurice le coq le chantait si fort : cocorico ! Le pineau des Charentes est le premier vin de liqueur français à obtenir une AOC en 1945

Pas de raisins du voisin ! Pour obtenir l'AOC, moûts de raisin et eaux-de-vie de Cognac doivent provenir obligatoirement de la même exploitation viticole.



Plus officiellement, c'est en 1921 que le pineau des Charentes fut commercialisé et c'est en 1935 que son existence est officiellement reconnue.

Comme un trésor caché, le pineau fut longtemps réservé à l'usage des fêtes et évènement familiaux.

Plus discret que le cognac, le pineau des Charentes est consommé en France en grand majorité : même si depuis quelques années, il a su se renouveler pour plaire au plus grand nombre d'entre nous.

Nous le consommons donc glacé à l'apéritif, en cocktail, à table ou en aide pour concocter un bon petit plat !

De belles idées à emprunter au Comité National du Pineau, par ici : [www.pineau.fr](http://www.pineau.fr)

Un vigneron, un maître de chai, un sommelier, un mixologue, un chef cuisinier. Tous ces métiers nobles se mettent en quatre pour vous proposer le meilleur des Charentes. Le pineau est à la fois modeste, généreux et viscéralement attaché à l'île d'Oléron, y goûter, c'est l'adopter !

Pour notre plus grand régal, l'élaboration du pineau des Charentes s'effectue en 5 étapes :

En toute logique, la première étape est **la récolte** : les vendanges se déroulent traditionnellement fin septembre, elles durent environ un mois avant de passer à la deuxième étape.

Vient ensuite **le pressurage** des grappes, qui permet d'obtenir les moûts de raisin. Les blancs sont pressés dès la récolte, tandis que les rouges font d'abord l'objet d'une macération de plusieurs heures afin d'extraire la couleur des raisins avant d'être pressés. Pour les rosés, la presse est bien plus légère.

**Le mutage** est la troisième étape et s'avère cruciale dans l'élaboration du pineau des Charentes. Les moûts de raisin sont mêlés avec l'eau-de-vie de Cognac. C'est le mutage qui vient interrompre le processus de fermentation des moûts.

Prochaine étape, **le vieillissement**, comme pour le cognac, elle s'effectue directement en fût de chêne, cahier des charges oblige. Selon le produit désiré, la durée de vieillissement change :

- 12 mois minimum pour le pineau blanc ;
- 8 mois pour le pineau rosé ou rouge ;
- 5 ans minimum pour le pineau vieux ;
- 12 ans au moins pour le pineau extra vieux.

De nombreux mois d'attente pour offrir une complexité aromatique aux chanceux dégustateurs.

Et le but approche ! Arrive enfin **la mise en bouteille**, obligatoirement effectuée dans notre région de production.

©CNPC



©CNPC

©CNPC

# le cognac

**Un terroir, un brin de hasard, une alchimie, un savoir-faire. Bienvenue dans le monde merveilleux du cognac et parole d'Oléron, la fable est belle.**

L'histoire du cognac n'est ni linéaire, ni le fruit du hasard. Plutôt le contraire : il s'agit ici d'un tourbillon de civilisations et de connaissances. Et puis il y a le temps : le cognac en maîtrise son propre fuseau horaire.

Comme nous l'avons précédemment évoqué, le vignoble existe depuis l'époque romaine sur Oléron. Dès le XVe siècle, les hollandais constatent vite que les vins ont tendance à tourner durant les voyages et que les tonneaux peuvent être volumineux. De là, naît l'ingénieuse idée de la distillation. Une organisation se met vite en place : les alambics sont fabriqués en Hollande et on distille chez nous. Apparaissent les premiers vins « brûlés », les brandwijn, qui deviendront brandy outre-manche.

Heureux coup du sort pour notre breuvage : il se murmure qu'à cause de mévente, certaines fines bouches s'aperçoivent que le vin distillé gagne en goût et en rondeur au contact des barriques de chêne. Le vieillissement en fûts de chêne français commence et deviendra spontané dès le XVIIe siècle.

Toujours en ligne chronologique, au XVIIIe siècle, le procédé de double distillation serait issu du savoir-faire des britanniques qui l'auraient eux-mêmes emprunté à la maîtrise irlandaise du whiskey. Et voilà que la potion magique fonctionne. Vient ensuite la technique, et abracadabra, les alambics sont modifiés, à présent qualifiés de charentais. Le cognac était né.

Face aux changements d'habitudes chez le consommateur, sur l'île d'Oléron, comme ailleurs, le cognac doit s'adapter et se renouveler. En perte de vitesse chez les français, le cognac est allé séduire des contrées bien lointaines, comme l'Asie.

Et comme le cognac a plus d'un tour dans son fût : il est aujourd'hui le roi du cocktail ! Soif d'inspiration ? C'est par ici : [www.cognac.fr](http://www.cognac.fr)

## Le saviez-vous

**98% du cognac est exporté. Rassurons-nous en nous disant que nous en gardons la meilleure part !**

**Depuis quelques années, 80% du cognac est consommé sous forme de cocktails. A vos shakers !**

## Le cognac, quétou qu'o l'est ? (Et nous continuerons en français !)

Le cognac est avant tout un assemblage d'eaux-de-vie produites sur différentes années.

Le moût de raisin est obtenu à partir de différents cépages blancs : le colombar, le montik, la folle blanche ou le sémillon. Sur Oléron, c'est l'ugni blanc qui est privilégié pour ses qualités d'équilibre des saveurs et de résistance aux maladies.

Les étapes de fabrication répondent à un cahier des charges strict produit par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), dont le vieillissement en fût de chêne est un élément clé de son accomplissement.

Un peu comme ses saveurs, le classement du cognac est complexe. Deux choses importantes à retenir : la zone géographique et les années de vieillissement.

Commençons pour la géographie. L'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac s'étend sur 4 départements (Charente, Charente-Maritime et quelques parcelles en Dordogne et dans les Deux-Sèvres) et plus de 83 140 hectares répartis en six crus : la Grande et la Petite Champagnes, les Borderies, les Fins Bois, les Bons Bois et les Bois Ordinaires. Le vignoble de l'île d'Oléron se situe donc en « bois ordinaires ». Notre cognac serait donc ordinaire ? Absolument pas ! L'île Oléron bénéficie d'un climat clémente qui permet de vous présenter des cognacs aussi doux que son terroir insulaire !

Mais le classement ne s'arrête pas là. Viennent donc ensuite les mentions de vieillissement, qui sont au nombre de quatre :

- VS (Very Special) : minimum de deux ans
- VSOP (Very Special Old Pale) : minimum de quatre ans
- XO (Extra Old) : minimum de dix ans
- XXO (Extra Extra Old, prononcez « double XO ») : minimum de quinze ans

Attention, ces mentions ne sont qu'un minimum pour la plus jeune des eaux-de-vie de chaque millésime. Bon nombre de cognacs offrent donc des alcools bien plus matures. N'hésitez pas à demander l'âge de votre cognac à votre producteur !

**God save the cognac !**

**Vous l'aurez noté, les quatre abréviations ci-contre sont en anglais. Rappelez-vous, le cognac est un baroudeur et s'est donc adapté aux pays importateurs anglophones.**

## RESTAURANTS



9

### Le Chapia

Port de plaisance  
11 rue Pierre Métayer  
17650 Saint-Denis d'Oléron  
07 57 49 62 07  
@ : info@lechapia.fr  
www.lechapia.fr

Le Chapia - Bar & Restaurant

Le Chapia est l'endroit où bonne cuisine et bonne ambiance se rencontrent. Michel et son équipe avec leur Chapia (« chapeau » en patois charentais), vous accueillent sur le port de St Denis d'Oléron pour déguster des tapas, vins locaux et leurs surprenants Cocktails au Pineau d'Oléron.

Un service en continu dès 11h30, des tapas locaux, des assiettes de charcuterie & fromages d'Auvergne ou huîtres Marennes Oléron avec une large carte de vin d'Oléron et de France. Profitez d'une grande terrasse au soleil ou protégé qui donne directement sur le port.

Ouvert d'avril à octobre 7j/7



10

### Le Grain de Sable

839, rue de l'océan – Domino  
17190 Saint-Georges d'Oléron  
Tel : 05 46 76 52 28  
@ : lapetiteplage@orange.fr  
www.lapetiteplage.com

La Petite Plage et Le Grain de Sable

Fabrice Roux concocte une vraie cuisine d'amis, dans une ambiance intimiste et chaleureuse. Il vous propose une carte évoluant au fil des saisons selon les productions locales et faisant une belle place aux produits de la mer. A l'entrée d'une plage préservée, juste de l'autre coté de la dune, notre équipe vous accueillera en salle ou en terrasse.

Vins du Vignoble de l'île d'Oléron à la carte : 7 vins du Vignoble de l'île d'Oléron.  
• 50 couverts.

Ouvert de février à novembre



11

### Les Alizés

4, rue Dubois-Aubry 17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tel: 05 46 47 20 20  
@ : resto.alizes@gmail.com  
www.restaurantlesalizes.fr

Resto Alizés

Dans le cadre chaleureux d'une ancienne maison d'habitation ou dans son patio ombragé, le chef Stéphane Auger propose une cuisine traditionnelle et raffinée 100% faite maison avec des produits locaux principalement.

- 25 à 40 couverts selon le saison
- Vins du Vignoble de l'île d'Oléron à la carte.

Ouvert de février à mi-novembre

## RESTAURANTS



12

### Le Relais des Salines

Rue des anciennes salines  
Petit Village – 17370 Le Grand-Village-Plage  
Tel: 05 46 75 82 42  
@ : lerelaisdessalines@gmail.com  
www.lerelaisdessalines.fr

Dans une cabane oléronaise, au cœur de l'écrin naturel du Port des Salines, dans une ambiance charmante et conviviale où l'authenticité est au rendez-vous, le Chef Arnaud Giron et sa femme Nelly, fervents défenseurs des produits locaux, vous font découvrir des saveurs du terroir cuisinées avec passion.

- Vins du vignoble de l'île d'Oléron à la carte.
- 32 couverts.

Ouvert de février à novembre



13

### Iode

Plage de Gatseau  
17370 Saint-Trojan-les-Bains  
tel: 05 46 76 02 46  
@ : H0417@accor.com  
www.thalassa-ile-oleron.com

Sur l'île d'Oléron, le sel est roi, y compris dans les assiettes du restaurant IODE ! Installez-vous sur sa terrasse les pieds dans le sable ou dans sa vaste salle baignée de lumière pour vous régaler d'huîtres de Marennes Oléron ou de poissons de la Cotinière face à la plage de Gatseau, à deux pas des forêts de pin de Saint-Trojan-les-Bains.

- 150 couverts en salle,
- 60 couverts en terrasse.

Ouvert toute l'année, 7j/7  
Fermeture annuelle  
de fin novembre à Noël

## HÉBERGEMENTS



14

### La Chaudrée \*\*

7, place Pasteur – 17840 La Brée-les-Bains  
Tel: 05 46 47 81 85  
@ : la.chaudree@wanadoo.fr

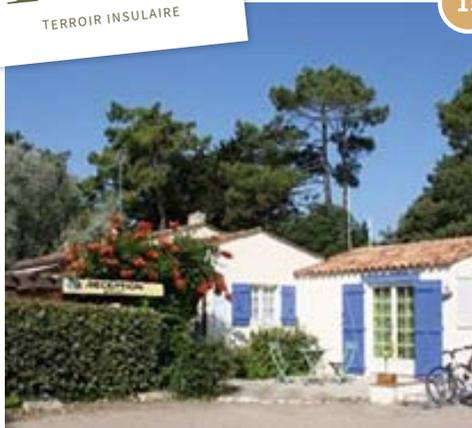
Hôtel Restaurant la Chaudrée

Lydie et Nicolas vous invitent dans leur hôtel, hébergement de charme et havre de paix situé au cœur du village de La Brée-les-Bains, à proximité du marché, à 100 m de la plage et tout proche du Phare de Chassiron, au nord de l'île.

L'hôtel propose 17 chambres tout confort, récemment rénovées, dans un décor marin typique de l'île et une ambiance familiale agréable.

- Piscine chauffée.
- Parking,
- local à vélos et planches de surf.
- Vente de produits du terroir.

Ouvert de février à novembre



15

Camping caravaning  
La Campiere \*\*\*\*

Chemin de l'Achnau – Chaucre  
17190 Saint-Georges d'Oléron  
Tel : 05 46 76 72 25  
E-mail : contact@la-campiere.com  
www.la-campiere.com

Petit camping calme et nature au cœur d'un site naturel protégé, à quelques pas de l'océan et de l'une des plus belles plages de l'île, La Campière vous propose des emplacements camping dans la pure tradition du camping-caravaning, des chalets de 2 à 6 personnes et des tentes lodges toutes équipées. L'accueil et la qualité des services de ce camping 4\* vous offriront des vacances reposantes et ressourçantes.

- Piscine chauffée,
- jeux pour enfants,
- snack-bar,
- bar à vins.

Ouvert de début avril à fin septembre



16

La Petite Plage \*\*

839, rue de l'Océan – Domino – 17190 Saint-Georges d'Oléron  
Tel: 05 46 76 52 28  
@ : lapetiteplage@orange.fr  
www.lapetiteplage.com/  
f La Petite Plage

A Domino, village typique du nord de l'île, cet hôtel de charme est situé sur la plage, une des plus préservées et des plus pittoresques d'Oléron.

Chacune de ses chambres possède sa terrasse privative.

Un cadre naturel préservé, le calme, un accueil chaleureux feront de votre séjour un moment très agréable.

Les propriétaires veillent tout particulièrement à mettre en place des pratiques et des produits respectueux des enjeux de développement durable.

Ouvert des vacances  
de février à novembre



17

Hôtel l'Hermitage\*\*

198, route de l'Hermitage  
Les Sables Vignier  
17190 Saint-Georges d'Oléron  
Tel : 05 46 76 52 56  
@ lhermitage@wanadoo.fr  
www.lhermitage-oleron.com

L'hôtel l'Hermitage est situé sur la côte ouest de l'île, à 800 m d'une des plages les plus réputées, les Sables Vignier. Dans un cadre paysagé et calme, les chambres, réparties sur plusieurs pavillons, s'ouvrent toutes sur un jardin fleuri.

- Piscine chauffée.
- Parking privé.

Ouvert d'avril à octobre



18

La Bouliniere \*\*\*\*\*

640 Route de La Boulinière,  
17190 Saint-Georges-d'Oléron  
Tel : 05 46 76 69 07  
E-mail : contact@campinglabouliniere.com  
www.campinglabouliniere.com  
f Camping La Boulinière

Entre vignes et océan, le camping La Boulinière est idéalement situé sur la commune de Saint-Georges-d'Oléron, à deux pas d'une des plus belles plages de sable fin de l'île d'Oléron, la plage des Sables Vignier. En partenariat avec les acteurs locaux, La Boulinière propose des visites de caves et de vignobles, des ateliers dégustations des vins, pineau des Charentes et Cognac d'Oléron. Les vacanciers découvrent dès leur arrivée le patrimoine viticole d'Oléron à travers le cadeau d'accueil et le cocktail de bienvenue.

- Vente de produits du terroir

Ouvert du 4 mai au 29 septembre  
pour les locations et du 1<sup>er</sup> février  
au 30 novembre pour les propriétaires



19

Hotel De Plein Air  
Les Gros Joncs \*\*\*\*\*

850, route de Ponthezière  
17190 Saint-Georges-d'Oléron  
Tel: 05 46 76 52 29  
@ : info@campinglesgrosjoncs.com  
www.campinglesgrosjoncs.com  
f Camping Les Gros Joncs

Sur la côte ouest de l'île, l'hôtel de plein air Les Gros Joncs, son spa, sa piscine couverte et chauffée à 29 °C, vous offrent, à l'abri des dunes et de la forêt, un cadre idéal : des hébergements locatifs (mobihomes, cottages ou chalets) pour plus de confort ou des emplacements camping traditionnels, pour être au plus près de la nature.

À 200 m se trouve une plage de sable avec rochers, idéale pour la pêche à pied et à 600 m, une plage de baignade.

- Vente de produits du terroir.
- 253 emplacements.

Ouvert toute l'année



20

Les Sarments \*\*

30 Rue des Sables Vigniers – Saint Gilles  
17310 Saint-Pierre d'Oléron  
Tel: 06 88 19 69 31  
@ : lessarments-oleron@gmail.com  
www.lessarments-oleron.com/  
f Les Sarments – chambres d'hôtes

Dans un cadre naturel, sur une exploitation viticole, au milieu des vignes, rosa vous accueille dans ses chambres d'hôtes de charme personnalisées et tout confort.

Les Sarments vous attendent pour partager d'agréables moments de convivialité. Possibilité de chambres communicantes. Accès indépendant, terrasse, jardin d'agrément avec sa piscine couverte chauffée selon la saison.

Ouvert d'avril à décembre



21

**Mer et Forêt \*\*\***

16, boulevard Pierre Wiehn  
17370 Saint-Trojan-les-Bains  
Tel: 05 46 76 00 15  
@ : laforet.oleron@wanadoo.fr  
www.hotel-ile-oleron.com/

A deux pas du cœur du village de Saint-Trojan-les-Bains, le village du mimosa, l'hôtel Mer & Forêt vous ouvre ses portes et vous fait découvrir ses chambres côté mer ou côté forêt, ses terrasses et ses balcons. Quiétude et détente sont au programme de cet établissement de qualité. Vous profiterez de l'ivresse des plages immenses de sable fin, toutes proches des senteurs de la forêt de pins. Deux piscines (adultes et enfants), jacuzzi extérieur et nage à contre-courant.

- 43 chambres.

**Ouvert de Pâques à octobre**



22

**Novotel Thalassa Sea & Spa \*\*\*\***

Plage de Gatseau – 17370 Saint-Trojan-les-Bains  
Tel: 05 46 76 02 46  
@ : H0417@accor.com  
www.thalassa-ile-oleron.com  
f Novotel Thalassa Oleron St Trojan

L'hôtel Novotel Thalassa Sea & Spa est situé à la pointe sud de l'île d'Oléron, devant la longue plage de Gatseau. Tout autour de l'hôtel, 2 000 ha de forêt aux essences variées, un site paisible et lumineux, au bout du monde. Abrité des vents, l'hôtel et son centre de thalassothérapie et son spa sont entièrement dédiés à votre confort et votre sérénité.

- Vente de produits du terroir.
- 109 chambres.

**Ouvert toute l'année  
(fermeture annuelle  
de fin novembre à Noël)**



23

**Phare de Chassiron**

17650 Saint-Denis d'Oléron  
Tel : 05 46 75 18 62  
E-mail: accueil@chassiron.net  
www.chassiron.net  
f Phare Chassiron

Situé sur la pointe nord de l'île d'Oléron, connue sous le nom de « bout du monde », le phare de Chassiron a pour vocation d'assister les marins naviguant dans le Pertuis d'Antioche. Les 224 marches de l'édifice mènent le visiteur sur le balcon circulaire d'où l'on contemple une superbe vue sur la moitié nord de l'île et, au-delà, sur le fameux Fort Boyard, puis les îles (Ré, Aix, Madame), l'océan...

La visite se poursuit au cœur des jardins, véritable rose des vents dédiée à la vie insulaire entre terre et mer.



24

**Musée de l'île d'Oléron**

9, place Gambetta  
17310 Saint-Pierre d'Oléron  
Tél : 05 46 75 05 16  
@ : museeoleron@cdc-oleron.fr  
www.musee-ile-oleron.fr

Labellisé « Musée de France » par le Ministère de la Culture, le Musée de l'île d'Oléron offre une excellente introduction à la découverte de l'île. Sa collection permanente présente l'évolution des hommes et des activités sur le territoire insulaire, du néolithique à nos jours. Le parcours chronologique des salles d'expositions permet de suivre les thèmes principaux comme la saliculture, la viticulture, le gemmage, les pêches, les costumes traditionnels, l'habitat... Une deuxième lecture du musée est proposée aux enfants grâce à un parcours découverte qui leur est destiné. En plus des collections permanentes, le musée mène une politique dynamique d'expositions temporaires.

**Ouvert de février à novembre  
Visites commentées, ateliers  
pédagogiques et animations culturelles  
variées, à destination des enfants  
comme des adultes.**



25

**Site ostréicole de Fort Royer**

La Perrotine (à côté de Boyarville)  
17310 Saint-Pierre d'Oléron  
Tel: 05 46 47 06 48  
@ : sitedefortroyer@gmail.com  
www.fort-royer-oleron.fr  
f Site ostréicole et naturel de Fort-Royer

Situé en bord de mer, le Site de Fort-Royer fait face à l'île d'Aix et au littoral charentais. Implanté dans une zone naturelle remarquable pour son intérêt écologique, avec ses centaines d'oiseaux et sa flore spécifique de la dune et du marais, il se compose d'un secteur ostréicole façonné par l'homme avec ses cabanes traditionnelles colorées et ses claires authentiques, d'un estran vaseux partiellement couvert de parcs à huîtres, et de formations dunaires en constante évolution.

**Ouvert de février à octobre  
Groupes : toute l'année sur réservation**



26

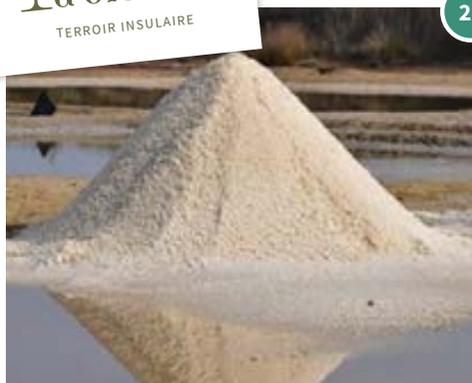
**Citadelle du Château d'Oléron**

Avenue de la Citadelle  
17480 Le Château d'Oléron  
Tel : 05 46 85 65 23  
@ : le-chateau-oleron-tourisme@marenes-oleron.com  
www.ot-chateau-oleron.fr

Bâtie sur les ruines du château des Ducs d'Aquitaine et maintes fois remaniée par les plus grands ingénieurs du royaume de France, la Citadelle du Château d'Oléron est un site de visite incontournable de l'île.

Visites guidées toute l'année pendant les vacances scolaires par l'office de tourisme. En saison, visites en petit train et nocturnes théâtralisées. Renseignements : 05 46 85 65 23 Circuits du patrimoine disponibles dans les offices de tourisme Marennes Oléron.

**30, 31 août et 1er septembre 2024 :  
salon du vin et des saveurs organisé  
par le Rotary Club Marennes-Oléron  
Accès libre toute l'année**



27

## Écomusée du Port des Salines

©Ecomusée port des salines

Rue des Anciennes Salines – Petit Village  
17370 Le Grand-Village-Plage  
Tél : 05 46 75 82 28  
@ : le.port.des.salines@cdc-oleron.fr  
www.port-des-salines.fr  
f le.port.des.salines

Le Port des Salines, labellisé Pôle-Nature, retrace l'histoire de la saliculture oléronaise et fait découvrir le savoir-faire du saunier. Un village traditionnel y a été reconstitué. On y retrouve également des producteurs et artisans locaux, un grenier à sel, un petit port, d'où partent des promenades en barques, et des marais salants bien sûr. Un écomusée, des visites commentées du marais et un sentier d'interprétation vous permettront de tout savoir sur la magie de l'or blanc.  
PRESTATION :  
Des circuits de promenade sont proposés en accès libre ainsi que des visites guidées avec ou sans dégustation et des Apéro-barque sur la saison estivale :  
<https://www.port-des-salines.fr/apero-barque/>

Ouvert de fin mars à début novembre.  
Des circuits de promenade sont aussi proposés en accès libre



28

## Out-Rage

©Out-rage

Tel: 06 07 40 16 41  
www.out-rage.com  
contact@out-rage.com

Embarquez sur l'Out-Rage 3 pour découvrir les plaisirs de la pêche en bateau avec Sébastien Gas, biologiste de formation mais aussi deux fois vice-champion du monde de pêche en bateau en individuel et champion du monde par équipe en 2012 !  
Suivant la demande et la saison, les sorties en mer peuvent cibler des espèces spécifiques ou un secteur particulier (épaves, pêche au large).

Embarquements au port de Saint Denis d'Oléron. Les groupes peuvent également être pris en charge depuis le port de La Pallice à La Rochelle.

Ouvert à l'année



29

## Sur une Île

©Sur une île

17650 Saint-Denis d'Oléron  
Tel : 06 61 75 42 60  
@ : contact@suruneile.com  
www.suruneile.com/  
f Sur une île

Sur une île propose de nombreuses formules en stand up paddle et en kayak. De la séance de 2h à des séances typées vagues, rando et pique-nique, dans les chenaux, près de Chassiron, Antioche, Fort Boyard mais aussi tout autres lieux autour de l'île d'Oléron.

Nouveautés 2018 : vous pourrez aussi faire des sorties en stand up paddle XXL pour 8 personnes et sur un voilier de 8,25 m pour de la navigation de nuit, un apéro couché de soleil, voire même une sortie whale watching !

Ouvert à l'année sur réservation



30

## SPA Les Gros Joncs

©SPA les Gros-Joncs

850, route de Ponthezière – Les Sables Vignier –  
17190 Saint-Georges d'Oléron  
Tel: 05 46 76 49 08  
@ : spa@campinglesgrosjoncs.com  
www.balneoleron.com/  
f SPA Les Gros Joncs

Le centre de bien-être Les Gros Joncs, vous propose une vaste gamme de soins, de modelages, dans un espace de 600 m<sup>2</sup> entièrement dédié à la relaxation et à la détente : bassin d'hydrothérapie, hammam, musculation, massages de bien-être, balnéothérapie, institut de beauté...

Le spa est situé à proximité des vignes oléronaises !

Ouvert de Mars à Novembre



31

## Les Ânes d'Oléron

©Les ânes d'Oléron

« Le Placin » – Chéray  
17190 Saint-Georges d'Oléron  
Tel : 06 81 60 29 83  
Site: www.lesanesdoleron.com  
@ : contact@lesanesdoleron.com  
f Les Ânes d'Oléron

Structure d'élevage et d'animation autour de l'âne en général et du Baudet du Poitou en particulier, les Ânes d'Oléron proposent des circuits, à dos d'âne ou dans une voiture d'attelage, sur des sentiers balisés à travers vignes, pâtures et bosquets.  
En saison, des balades pédestres guidées avec ânes pour portage, permettent de cheminer à travers dunes, plages, forêts de pins... au gré du meneur et de découvrir ainsi des endroits encore préservés de l'île. Animation spécialisée public handicapé HANDI'ÂNE.

Ouvert d'Avril à Novembre  
En dehors des vacances scolaires,  
ouvert sur réservation au 06 81 60 29 83



32

## Ile ou Aile Catamaran

©Ile ou Aile

Tel: 06 62 53 60 62  
@ : contact@ileouailecatamaran.fr  
www.ileouailecatamaran.com  
f Ile ou Aile Catamaran

Le catamaran Ile ou Aile est le spécialiste des croisières à la voile au Fort Boyard sur l'île d'Oléron au départ de Boyardville. Une balade en petit comité autour du Fort Boyard, une croisière pour la journée à l'île d'Aix, fêter un événement sur la côte atlantique (enterrement de vie de garçon, de vie de jeune fille, sortie apéro coucher de soleil, séminaire team building, assister à un départ de course)?

Les personnes à mobilité réduite peuvent embarquer sur le catamaran sans problèmes.

## ACTIVITÉS

33



© Golf Oléron

### Golf

La Vieille Perrotine Chemin de la Prade  
17310 Saint-Pierre d'Oléron  
Tel: 05 46 47 11 59  
@ : golf.oleron@orange.fr  
www.golf-oleron.fr/

Dans un cadre exceptionnel, le long de l'océan et avec de belles perspectives sur les îles d'Aix, de Ré et Fort Boyard, ce parcours de type « links », entièrement intégré à l'environnement, est un golf 100% naturel, comprenant de nombreux obstacles d'eau et de la végétation dunaire.

Sur environ 30 ha, le Golf d'Oléron propose un parcours championnat de 9 trous, un parcours compact de 9 trous idéal pour les découvertes et les séminaires, un practice doté de la technologie Trackman (analyseur de trajectoire) de 25 places et d'un restaurant/bar ouvert à tous.

Ouvert toute l'année

34



© Vélos 17 loisirs

### Vélos 17 Loisirs

17310 Saint-Pierre d'Oléron  
Tel : 05 46 47 14 05  
@ : velos.17.loisirs@wanadoo.fr  
www.velos17loisirs.com

Vélo 17 loisirs propose toute une gamme de vélos et d'accessoires à la location avec un service de livraison des vélos sur votre lieu de vacances (gratuit à partir de 80€ et 6 jours de location). Vélos Loisirs offre la possibilité de réserver son vélo en ligne directement sur le site internet de Vélos 17 loisirs, pour une commande minimum de 50€.

6 magasins : Saint-Pierre, Dolus, Saint-Trojan, Saint-Denis, Domino, La Brée

Ouvert à l'année  
(horaires selon les magasins)

35



© Funcycles

### Funcycles

17310 Saint-Pierre d'Oléron  
Tel : 05 46 36 91 97  
Envoyer un mail  
veloland-funcycles.fr  
f Véland Funcycles

Avec plus de 400 vélos à la location, Véland Funcycles propose un grand choix de cycles de tout type, dans toutes les tailles pour une durée de votre choix.

Funcycles fait partie du réseau « Cyclévasion » qui regroupe 8 magasins indépendants sur toute l'île qui peuvent vous dépanner rapidement (en fonction de leur disponibilité) et gratuitement si vous rencontrez, pendant votre ballade, un problème technique avec le vélo loué (crevaisin, bris de câble de frein..)

Ouvert à l'année

36



© P'tit train de Saint Trojan

### Le P'tit Train de Saint -Trojan

Rue Camille Samson  
17370 Saint-Trojan-les-Bains  
@ : ecrire@le-ptit-train.com  
www.le-ptit-train.com/  
Tel: 05 46 76 01 26 / 06 79 79 45 23

Le p'tit Train de Saint-Trojan conduit ses passagers, sur 12 km aller-retour, aux confins sauvages du Pertuis de Maumusson avec ses paysages magnifiques de sable fin et de pinèdes inaccessibles par la route.

Il dessert les plages de Gatseau et de Maumusson sur la Côte Sauvage.

Il propose en juillet et en août des promenades féeriques avec ses « Trains du soleil Couchant » et de mi-juin à mi-septembre les « Trains des Découvertes ».

Ouvert de début avril à fin octobre  
et pour la Fête du Mimosa.  
Billetterie en ligne

## ACTIVITÉS

37



© Island Kayak

### Island Kayak

17370 Saint-Trojan-les-Bains  
Tel: 07 82 51 72 17  
@ : islandkayak@yahoo.fr  
www.islandkayakeron.fr  
f Island Kayak Oléron

L'école de canoë-kayak accueille principalement à St Trojan-les-Bains mais propose également des sorties sur d'autres sites. Island Kayak propose des sorties thématiques ou à la carte, avec ou sans dégustation de produits locaux.

La zone de navigation estivale se situe entre St Trojan, Bourcefranc le Chapus, Marennes, et la pointe d'Arvert. Le reste de l'année, des sorties dans toute la région sont proposées.

Ouvert d'avril à novembre,  
tous les jours 9h30/20h30

## AGENCE RÉCEPTIVE



### Langue culture et découverte

11, rue du moulin - Grésillon  
17480 le Château d'Oléron  
05 46 85 03 71  
@ : contact@langueculturedecouverte.com  
www.langueculturedecouverte.com

Langue, Culture & Découverte conçoit pour les œnotouristes en quête d'authenticité et d'originalité, des séjours, des prestations de qualité qui permettent de découvrir autrement la destination du vignoble de l'île d'Oléron et la richesse du patrimoine naturel et culturel de l'île.



7 vignobles  
1 caves sur  
le parcours

## Le tour des vignes à vélo



Le  
Vignoble  
de l'île  
d'Oléron

TERROIR INSULAIRE

[vignoble-ile-oleron.fr](http://vignoble-ile-oleron.fr)

