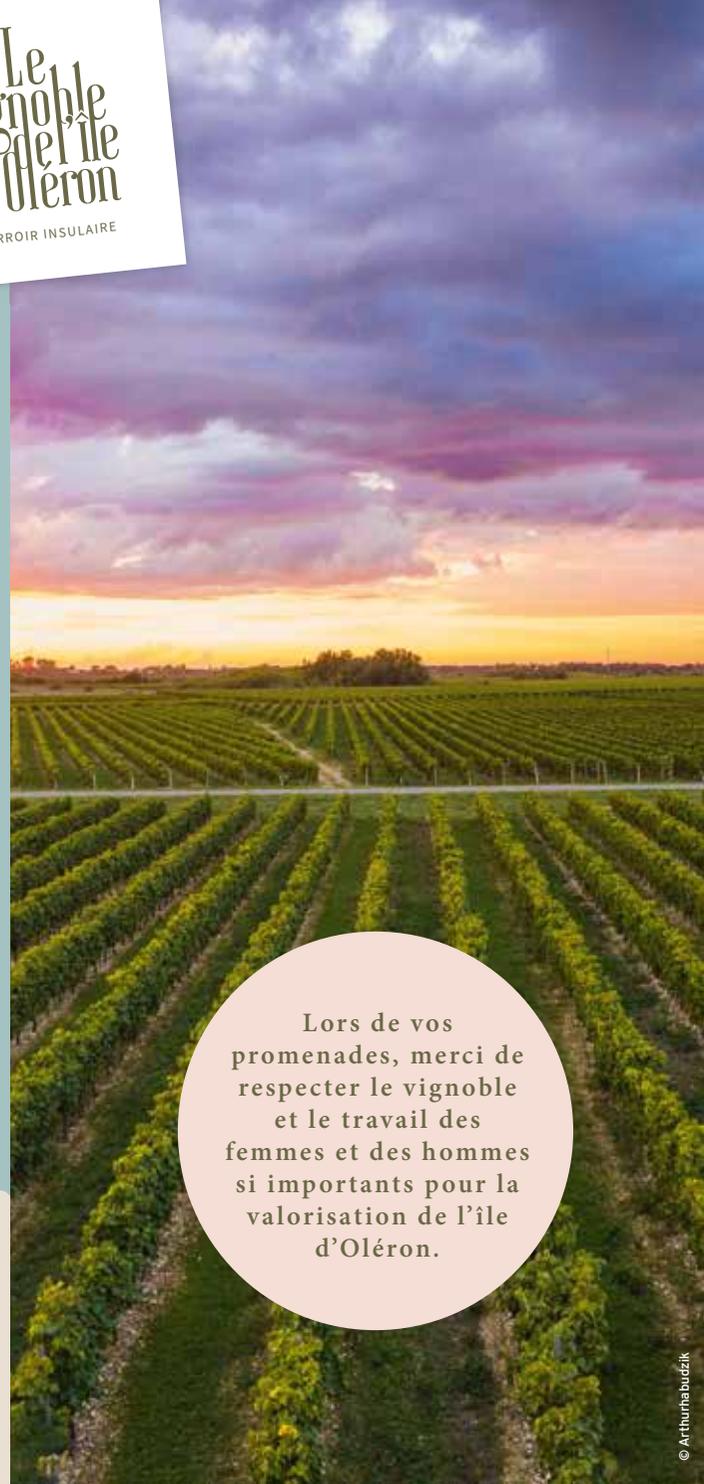


# Le Vignoble d'Île d'Oléron

TERROIR INSULAIRE

# Le Vignoble de l'île d'Oléron

TERROIR INSULAIRE



Lors de vos promenades, merci de respecter le vignoble et le travail des femmes et des 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 Domaine PARADISIØ
- 9 Cave des Vignerons d'Oléron



## RESTAURANTS

- 10 Le Chapia
- 11 Le Grain de Sable
- 12 Les Alizés
- 13 Le Relais des Salines
- 14 L'Albatros



## CABANES DE DÉGUSTATION

- 15 Le Bord à bord
- 16 La Moule à Facettes
- 17 L'Huître des 2 îles



## HÉBERGEMENTS

- 18 La Chaudrée \*\*
- 19 Hôtel La Petite Plage\*\*
- 20 Les Sarments \*\*
- 21 Hôtel Île de Lumière \*\*\*
- 22 Camping La Boulinière \*\*\*\*\*
- 23 Camping La Campière\*\*\*\*
- 24 Hôtel de plein air Les Gros Joncs \*\*\*\*\*



## ACTIVITÉS

- 25 Ile ou Aile Catamaran
- 26 Canopée Voile
- 27 le P'tit Train de Saint-Trojan
- 28 Sur les traces d'Ularius
- 29 Vélo 17 Loisirs
- 30 Spa Les Gros Joncs



## SITES CULTURELS & PATRIMONIAUX

- 31 Phare de Chassiron
- 32 Musée de l'Île d'Oléron
- 33 Site ostréicole de Fort Royer
- 34 Ecomusée du Port des Salines
- 35 La Maison Éco-Paysanne



Office de Tourisme

## SOMMAIRE

Histoire : Oléron en héritage	4
Les 4 saisons du vigneron	6
Dégustation des vins d'Oléron	8
Le Pineau des Charentes	10
Le Cognac	12
Les Caves	14
Restaurants	23
Cabanes de dégustation	24
Hébergements	25
Activités	28
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 trentaine de prestataires soigneusement sélectionnés pour vous !

La labellisation témoigne de l'implication des caves, restaurants, hébergements, sites et activités à œuvrer ensemble pour le développement d'un accueil de qualité autour de la culture de la vigne.

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

**Bonne dégustation !**

Le Vignoble  
d'Oléron

TERROIR INSULAIRE



vignoble-ile-oleron.fr

HISTOIRE

# 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 XIII<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).

031. Charente-intérieure - ILE D'OLERON - Les Vendanges

036. ILE D'OLERON (Ch. 1912) - 038. Gite de St-Gilles  
Rue des Maisons Salgremontales

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 épargné. C'est en 1872 qu'il apparait 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 vignerons. 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 Phylloxéra ! 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-les-Bains.

**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 !**



## 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 vigneron 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 !



SAUVIGNON, COLOMBARD, CHARDONNAY, MONTILS, SÉMILLON,

## Les 4 saisons du vigneron

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

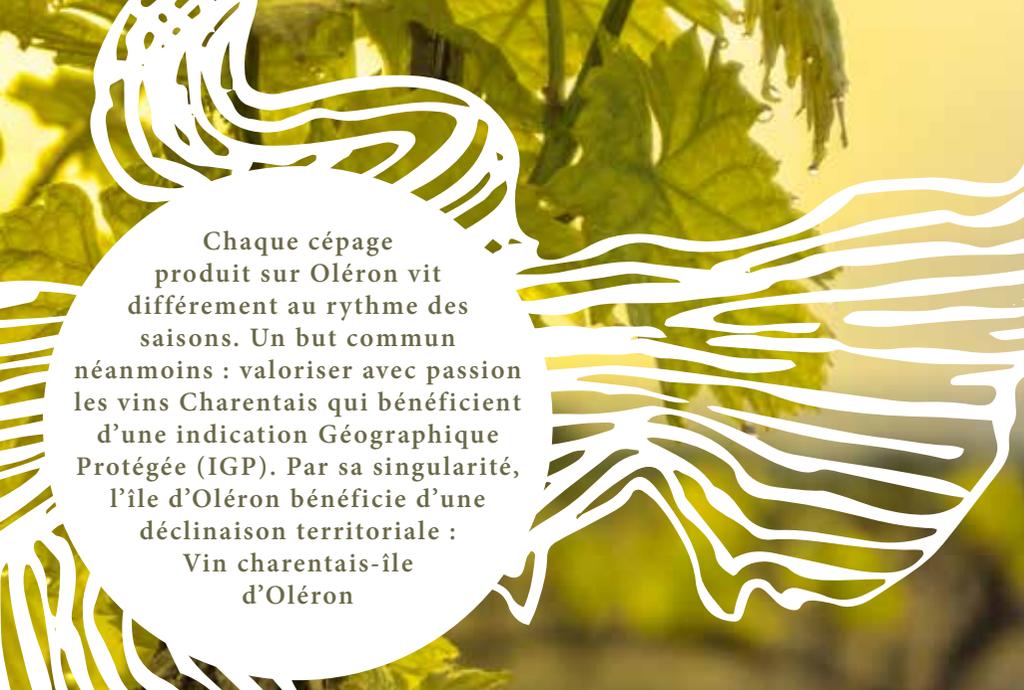
L'hiver n'est pas synonyme d'hibernation pour le vigneron, il œuvre à la fois dans ses vignes mais aussi dans ses chais.

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.





Chaque cépage produit sur Oléron vit différemment au rythme des saisons. Un but commun néanmoins : valoriser avec passion les vins Charentais qui bénéficient d'une indication Géographique Protégée (IGP). Par sa singularité, l'île d'Oléron bénéficie d'une déclinaison territoriale :  
Vin charentais-île d'Oléron

## 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 vigneronns 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 oléronaise des plus clémentes à la veille des vendanges !

UGNI BLANC, CABERNET FRANC CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

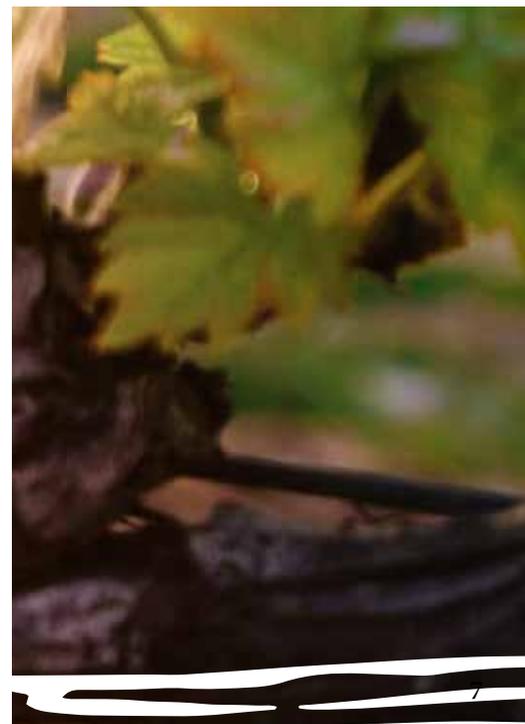


## La saison tant attendue : l'automne !

Intenses et décisives, 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 fourmilière 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.



# Conseils de dégustation pour mieux comprendre les vins d'Oléron

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, « chamberer » 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 de 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.

La diversité géologique de l'île et la singularité de son climat permettent de produire des vins typiques et authentiques, aux notes iodées, pour certains identifiés sous l'IGP Vins Charentais - Ile d'Oléron. Blancs frais et fruités, rosés légers et aromatiques, rouges souples et gourmands, sans oublier les effervescents élégants, tous reflètent un terroir maritime unique.

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.

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 Pineau des Charentes

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

Le pineau est le fruit d'une rencontre : celle du moût de raisin et de l'eau de vie de Cognac.

Il est donc de la grande famille des vins de liqueur, comme ses cousins le floc de Gascogne ou le macvin du Jura.

Il est donc clair comme de l'eau-de-vie que les destins du cognac et du pineau sont liés, mais le pineau tenant à sa propre histoire, voici sa jolie légende. Il se murmure qu'il aurait été découvert par hasard par un vigneron au XVI<sup>e</sup> siècle. L'homme verse par erreur une quantité de moûts de raisins dans une barrique qui contenait déjà de l'eau-de-vie de Cognac. Lorsque la barrique fut ouverte quelques années plus tard, le pineau des Charentes était né.

Plus officiellement, c'est en 1921 que le pineau des Charentes commença à être réellement commercialisé et c'est en 1945 qu'il devint « Appellation d'Origine Contrôlée ».

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

Plus discret que le cognac, le pineau des Charentes est consommé en France en grande majorité, mais aussi au Québec, en Belgique et aux États-Unis.

Pour plaire au plus grand nombre d'entre nous, il se consomme à l'apéritif, bien frais, sur glace et en cocktails. À découvrir le beau mariage entre un vieux et un très vieux pineau avec un plateau de fromages.

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





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.



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 discret, 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 le jus de raisin, appelés moûts. 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** qui, comme pour le cognac, s'effectue directement en fût de chêne, cahier des charges oblige. Selon le produit désiré, la durée de vieillissement **sous bois** change :

- 12 mois minimum pour le pineau blanc ;
- 6 à 8 mois pour le pineau rosé ou rouge ;
- 7 ans minimum pour le pineau vieux ;
- 12 ans au moins pour le pineau très vieux ou 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.



# 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 l'île d'Oléron. Dès le XV<sup>e</sup> 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 XVII<sup>e</sup> siècle.

Toujours en ligne chronologique, au XVIII<sup>e</sup> 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)



© Konosseur



© Aurélien TERRADE



© Stéphane CHAREAU



© Benoit LINERO



©Aurélien TERRADE

## 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 montils, 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 par 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 clément 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 !



©Gabrielle CHATENET

**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.



# Vignoble MAXIME PINARD

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



**Vignoble Maxime PINARD**  
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  
isabelle.pinard17@orange.fr  
www.maxime-pinard.fr

 VignobleMaximePinard



**Haute saison,**  
tous les jours de 9h30 à 13h  
et de 15h30 à 20h

**Le reste de l'année :**  
de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h  
Fermé le dimanche après-midi

**Visite guidée**  
tous les jeudis à 15h en juillet et août

**Accueil de groupes**

**Vin Charentais île d'Oléron** (IGP)

blanc, rosé, rouge.

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

**Cognac** (AOC) VS VSOP, Napoléon et XO - Cognac  
champanisé « Dynamite 40 »

**Cocktails** au Cognac et aux fruits

**Boisson non alcoolisée** jus de raisin

**Vodka** issue de raisins d'Oléron

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 hectares, 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.

# Vignoble LE JARDIN DE LA JOSIERE

**Vin Charentais île d'Oléron** (IGP)  
blanc, rosé, rouge.

**Pineau des Charentes** (AOC)  
Soleil d'Oléron

Le Jardin de la Josière est un vignoble de 22 hectares situé entre Chaucre et Notre Dame en l'Isle, commune de Saint-Georges d'Oléron. Son terroir est singulier : terres caillouteuses, calcaires, pas toujours faciles à cultiver, les rangs de vigne sont exposés nord-est / sud-ouest éclairés et réchauffés par le soleil tout au long de la journée.

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.



© Yann Maron

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

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

Viticulteur / coopérateur des  
**VIGNERONS d'OLÉRON**  
124 route du cûza, la Josière  
17190 Saint Georges d'Oléron

Tel : 05 46 76 51 75  
lejardindelajosiere@club.fr  
f lejardindelajosiere  
@ le\_jardin\_de\_la\_josiere



3

# Vignoble FAVRE & FILS

**Vin** blanc, rosé, rouge.

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

**Cognac** (AOC)

**Pétillants**

**Boisson non alcoolisée** jus de raisin

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



© Yann Maron

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  
www.vin-oleron.com

**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)



# Vignoble COULON & FILS

## **Vin Charentais île d'Oléron** (IGP)

blanc, rosé, rouge vieilli en barrique, blanc  
(sauvignon, colombard, marine).

## **Pineau des Charentes** (AOC)

blanc, rouge, vieux pineau blanc.

## **Pineau pétillant**

méthode traditionnelle blanc et rosé

## **Cognac** (AOC)

**Boisson non alcoolisée** Jus de raisin

Fils et petits-fils de viticulteurs, Frédéric et Didier Coulon prennent soin de 32 hectares de vignes. Leurs grands-parents exploitaient une propriété oléronaise traditionnelle de quelques hectares et un peu d'élevage. C'est ainsi qu'est né le vignoble Coulon !

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.



© Yann Maron



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

*En semaine*  
de 9h à 12h et de 15h à 19h

*Le samedi*  
de 9h30 à 12h et de 15h à 19h

*Le dimanche*  
de 10h à 12h

**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 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 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 à 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 »

©Arthur Habudzik

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



# Vignoble VINCENT

## **Vin Charentais île d'Oléron** (IGP)

blanc (sauvignon, colombard), rosé, rouge.

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

**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 blancs, rosés et rouges ainsi que ses liqueurs apéritives et digestives avec 8 parfums (menthe bleue, orange, poire...) et ses jus de raisins pétillants et non pétillants.

©Yann Maron



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

**Toute l'année**  
Du lundi au samedi.  
Fermé le dimanche.

**Visite guidée**  
tous les jeudis à 17h30  
en juillet et août  
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

 **Vignoble Vincent**



7

# Vignoble PRADÈRE

## **Vin Charentais** (IGP)

Blanc (sauvignon, colombar, assemblage)  
Rosé, Rouge

## **Pineau des Charentes** (AOC)

blanc, blanc prestige, rouge rosé

## **Cognac (AOC)** VS, vieux cognac

Liqueur de cognac aromatisé (orange, poire,  
menthe, caramel)

## **Boisson non alcoolisée**

jus de raisin tranquille et pétillant

L'âme vigneronne depuis 1952.

Nos nombreuses années d'expérience nous ont permis aujourd'hui de prendre le chemin d'une agriculture «éco-responsable».

Nous favorisons des pratiques agroécologiques qui préservent la biodiversité de notre terroir oléronais, tout en nous adaptant au changement climatique.

Venez découvrir la propriété et laissez-vous séduire par une dégustation de toutes nos cuvées, nées de l'engagement et du savoir-faire de notre équipe.

100% producteur - 100% plaisir.

©Arthur Habuzik



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

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

*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



# Domaine PARADISIØ

## Vins Charentais « Ile d'Oléron » (IGP)

Blanc (sauvignon blanc), rosé (merlot et pinot noir),  
rouge (merlot, pinot noir)

Seul vignoble indépendant situé au sud de l'île d'Oléron. Sur les communes de Dolus d'Oléron et du Château d'Oléron, le domaine Paradisiø produit des vins uniques dans le respect de la faune, de la flore, de l'Homme, des sols et de l'environnement.

Amoureux de la nature, Sabrina et Sylvain œuvrent depuis 15 ans à convertir leur vignoble vers une production en biodynamie. Produire sain = vivre sain. Cela consiste à arrêter l'utilisation des molécules chimiques de synthèse pour la vigne et pour le vin.

Les 10 hectares du vignoble Paradisiø participent et contribuent à l'écosystème unique de l'île d'Oléron, refuge pour plus de 150 espèces de plantes, fleurs, arbres et une vingtaine d'espèces d'animaux.

Dégustations et vente vous sont proposées au cœur du domaine. L'expérience peut être prolongée avec l'hébergement camping à la ferme, dans un petit coin paisible en lisière de bois. Le domaine possède de nombreux espaces pour accueillir un van ou des tentes, à l'ombre et avec toutes les commodités pour un séjour en autonomie.



### Le petit plus

Lieu pluriel, où  
échanger, déguster,  
séjourner.

©Arthur Habuèzik

**Ouverture : Hors vacances scolaires :**

Du lundi au samedi de 17:00 à 19:30

Sur réservation téléphonique au 06 30 58 19 62

[domaineparadisiø@gmail.com](mailto:domaineparadisiø@gmail.com)

06 73 95 27 90 / 06 30 58 19 62



Domaine Paradisiø



[domaine.paradisiø](https://www.instagram.com/domaine.paradisiø)

**Pendant les vacances scolaires :**

Du lundi au samedi, de 10:00 à 12:30 et de 17:00 à 19:30

Sur réservation téléphonique au 06 30 58 19 62



# Cave des VIGNERONS d'OLÉRON

## **Vin Charentais île d'Oléron** (IGP),

Blanc (sauvignon, chardonnay, colombard, souvignier gris), Rosé, Rouge.

## **Pineau des Charentes (AOC)**

Blanc, rosé, rouge, vieux pineau blanc.

**Pineau bio** Blanc, rouge

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

**Autres :** Vins effervescents en méthode traditionnelle blanc et rosé, liqueurs apéritives à base de cognac.

## **Boisson non alcoolisée :**

Jus de raisin rouge Jus de raisin blanc pétillant

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 offrent une grande palette aromatique et expriment parfaitement la typicité et la diversité de notre terroir oléronais.

**+**  
*Le petit plus*  
Ateliers  
gourmands  
et visite de la  
distillerie

©Vignerons  
d'Oléron

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

## **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** les jeudis à 18h de mi-juillet à fin août.  
D'avril à juin, veuillez contacter la boutique pour les dates  
précises. Privatisation possible de 10 à 20 pers.

**Visite guidée 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 guidée de la distillerie + dégustation** vins,  
pineaux et cognacs/huîtres/terrines :  
les mardis de mi-juillet à fin août sur réservation.



10



©Le Chapia

## Le Chapia

Port de plaisance  
11 rue Pierre Métayer  
17650 Saint-Denis-d'Oléron  
Tel : 07 57 49 62 07  
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 des Charentes.

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 vins d'Oléron et de France. Profitez d'une grande terrasse au soleil ou protégée qui donne directement sur le port.

Ouvert d'avril à octobre

**Label Assiette Saveurs** : cuisine maison, de saison, en circuit court.

11



©Le Grain de Sable

## Le Grain de Sable

839, rue de l'océan – Domino  
17190 Saint-Georges-d'Oléron  
Tel : 05 46 76 52 28  
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.

Ouvert de février  
à novembre

### Le petit plus

8 vins du vignoble  
de l'île d'Oléron à la  
carte - **Label  
Assiette Saveurs**

12



©Les Alizés

## Les Alizés

4, rue Dubois-Aubry  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tel : 05 46 47 20 20  
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.

Ouvert de février à mi-novembre

### Le petit plus

Différents vignobles  
oléronais à l'honneur  
**Label Assiette  
Saveurs**



13

©Le Relais des Salines

## Le Relais des Salines

Rue des anciennes salines  
Petit Village – 17370 Le Grand-Village-Plage  
Tel : 05 46 75 82 42  
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.

Ouvert de février à novembre



### Le petit plus

Différents vins oléronais à la carte  
**Label Assiette Saveurs.**

**Label Assiette Saveurs :**  
cuisine maison, de saison, en circuit court.



14

©L'Albatros

## L'Albatros

Plage du Soleil, 11 Bd du Dr Pineau  
17370 Saint-Trojan-les-Bains  
Tél : 05 46 76 00 08  
www.albatros-oleron.fr

Facebook et Insta : L'Albatros

Dans une ambiance chaleureuse et authentique, laissez-vous charmer par la vue exceptionnelle sur l'océan qui se contemple depuis chaque table du restaurant.

A travers une cuisine simple et sensible, le chef propose des plats qui font la part belle aux saveurs iodées et au riche terroir du Pays de l'île.

Ouvert d'avril à décembre



### Le petit plus

Différents vins oléronais à la carte  
**Label Assiette Saveurs.**



15

©Le Bord à Bord

## Le Bord à bord

D126 Rte de Sauzelle,  
17190 Saint-Georges-d'Oléron  
Té : 05 46 75 10 65



Bienvenue dans notre établissement familial, où la passion de l'ostréiculture et de la mytiliculture se transmet de génération en génération. Situé à proximité de Boyardville, le long du chenal de la Perrotine, nous vous invitons à venir savourer nos délicieux produits locaux associés à des vins oléronais dans un cadre unique. Notre spécialité ? Les huîtres fraîches, directement issues de nos parcs ostréicoles, ainsi que nos plateaux de fruits de mer généreusement garnis. En prime, la spécialité oléronaise : l'Eglade de moules.



### Le petit plus

Différents vins oléronais à la carte

Ouvert d'avril à octobre

16



©La Moule à Facettes



### Le petit plus

Des vins oléronais finement sélectionnés

## La Moule à Facettes

Route des huîtres,  
Port de la Baudissière  
17550 Dolus d'Oléron  
Tél : 06 75 67 58 75  
www.lamouleafacettes.fr



Un spot unique entre mer et marais ! Nichée dans un coin de paradis, La Moule à Facettes est l'adresse incontournable pour les amoureux de nature, que vous arriviez à vélo, à pied ou en voiture.

Au menu ?

Des produits ultra-frais, 100 % locaux : huîtres, moules, fruits de mer, accompagnés de vins oléronais soigneusement sélectionnés.

Le tout avec une vue imprenable sur la mer et les cabanes du port de la Baudissière. Une ambiance conviviale, un cadre idyllique, des papilles en fête... et des oreilles aussi ! Car ici, le plaisir est autant gustatif que musical.

Ouvert de mai à septembre

17



©L'Huître des 2 Îles

## L'Huître des 2 Îles

79 avenue de la Beaucoursière,  
17480 Le Château d'Oléron  
Tél : 06 86 93 60 04  
www.huitredes2iles.com



Éleveur et affineur d'huîtres 100% naturelles, nous vous proposons de déguster nos huîtres, coquillages & crustacés, face à nos marais, près du Chenal d'Ors. Un lieu authentique et idéal pour proposer en saison les fameuses églades de moules. Le tout accompagné de produits locaux et vins de pays.

Ouvert d'avril à fin septembre



### Le petit plus

Vins oléronais à l'honneur

18



©La Chaudrée

## Hôtel La Chaudrée \*\*

7, place Pasteur – 17840 La Brée-les-Bains  
Tel : 05 46 47 81 85

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



### Le petit plus

Vignoble à proximité. Vente de produits du terroir



**Le petit plus**

Hôtel de charme face à la mer, à proximité du vignoble

19



©La Petite Plage

**Hôtel  
La Petite Plage \*\***

839, rue de l'Océan – Domino  
17190 Saint-Georges d'Oléron  
Tel : 05 46 76 52 28  
[www.lapetiteplage.com/](http://www.lapetiteplage.com/)  
f La Petite Plage

À 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**

20



©Les Sarments

**Chambre d'hôtes  
Les Sarments \*\*\***

30 Rue des Sables Vigniers – Saint Gilles  
17310 Saint-Pierre d'Oléron  
Tel : 06 88 19 69 31  
[www.les-sarments-oleron.com/](http://www.les-sarments-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**



**Le petit plus**

Chez le vigneron, charme et confort

21



©Hôtel Ile de Lumière

**Hôtel  
Île de Lumière \*\*\***

67 Av. des Pins, La Cotinière,  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
05 46 47 10 80  
[www.hotel-iledelumiere.com](http://www.hotel-iledelumiere.com)  
f @ lledelumiere



**Le petit plus**

À deux pas du vignoble - Vente de produits du terroir

À quelques minutes à pied du port de pêche de La Cotinière, L'Hôtel Ile de Lumière est situé dans les dunes avec un accès direct à la plage.

Dans une ambiance océanique, vous vivrez en harmonie avec cette nature si particulière le temps d'un séjour à l'écart des tumultes du monde.

Parcourir le sentier des douaniers au lever du jour, sentir l'énergie de l'océan vous ressourcer, vivre au rythme des marées.

**Ouvert d'avril à novembre**

# H É B E R G E M E N T S



## Le petit plus

Ateliers accords mets / vins et visites d'une distillerie  
Cadeau d'accueil

22



©La Boulinière

## Camping La Boulinière \*\*\*\*\*

640 Route de La Boulinière,  
17190 Saint-Georges-d'Oléron  
Tel : 05 46 76 69 07  
@ : [contact@campinglabouliniere.com](mailto:contact@campinglabouliniere.com)  
[www.campinglabouliniere.com](http://www.campinglabouliniere.com)

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 de mai à septembre pour  
les locations et de février à novembre  
pour les propriétaires



## Le petit plus

Vente de produits  
du vignoble et  
animations

24



©Les Gros Joncs

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

850, route de Ponthezière  
17190 Saint-Georges-d'Oléron  
Tel : 05 46 76 52 29  
[www.campinglesgrosjoncs.com](http://www.campinglesgrosjoncs.com)  
 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.

Ouvert d'avril à fin septembre



©La Campière

## Camping La Campière \*\*\*\*

Chemin de l'Achenau - Chaucre  
17190 Saint-Georges-d'Oléron  
Tel : 05 46 76 72 25  
[www.la-campiere.com](http://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 et jeux pour enfants.

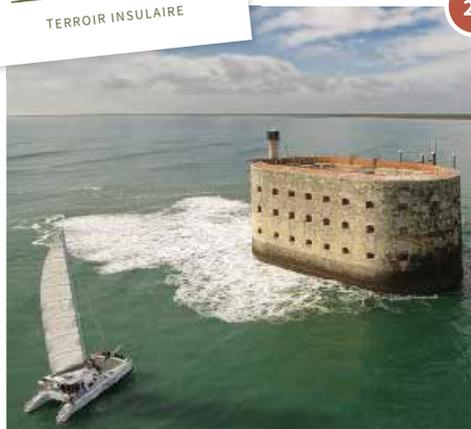


## Le petit plus

Snack et Bar à vin  
avec vins oléronais

Ouvert de début avril à fin septembre

25



© Ile ou Aile

## Ile ou Aile Catamaran

Parking de Boyardville  
17190 Boyardville  
Tel : 06 62 53 60 62  
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.

Ouvert d'avril à octobre



*Le petit plus*  
Dégustations  
à bord



26



© Canopée Voile

*Le petit plus*

Dégustations  
Pineau et Vins  
oléronais  
à bord

## Canopée Voile

Plage de Gatseau  
17370 Saint-Trojan-les-Bains  
Tél : 06 84 29 70 24  
www.canopee-voile.com  
f @ canopee.oleron

Poussés par le vent, bercés par les flots... Canopée vous invite à une expérience nature et authentique, à la découverte de sites d'exception : Saint-Trojan-les-Bains et son front de mer, la Baie de Gatseau, l'estuaire de la Seudre, les parcs à huîtres... Avec une capacité à bord de 12 personnes, vous vivrez un moment hors du temps, en petit comité et en toute convivialité. Balades à différents horaires selon la marée, en journée, à l'apéritif ou au coucher de soleil. Privatisation possible pour vos événements.

Ouvert d'avril à octobre

27



© P'tit train de Saint Trojan

## Le P'tit Train de Saint-Trojan

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

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 ».



*Le petit plus*

Vins oléronais à  
l'honneur au Train  
des découvertes et  
aux Trains du soleil  
couchant

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

# ACTIVITÉS

28



©Sur les traces d'Ularius



## Le petit plus

Halte chez un vigneron sur le rallye Vélo Ouest

## Sur les Traces d'Ularius

Tél : 07 88 37 81 46

[www.surlestracesdularius.fr](http://www.surlestracesdularius.fr)

  [surlestracesdularius](https://www.instagram.com/surlestracesdularius)

Découvrez ou redécouvrez l'île d'Oléron autrement à travers des chasses au trésor et jeux de piste grandeur nature ! En famille, entre amis ou pour votre entreprise, vivez une expérience ludique, culturelle et collaborative au cours d'une succession d'énigmes, épreuves, défis et quiz.

À la fois escape game, olympiades et course d'orientation, notre concept unique vous rappellera les grands jeux de votre enfance et les jeux TV d'aventure.

Tout au long de votre parcours, Vincent, votre maître du jeu, vous accompagnera pour animer votre aventure et vous partager des anecdotes insolites.

**Ouvert à l'année sur réservation**

29



©Vélos 17 loisirs

## Vélos 17 Loisirs

17310 Saint-Pierre d'Oléron

Tel : 05 46 47 14 05

[www.velos17loisirs.com](http://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)**



## Le petit plus

Différents magasins au cœur du vignoble

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

[www.balneoleron.com](http://www.balneoleron.com)

 SPA Les Gros Joncs

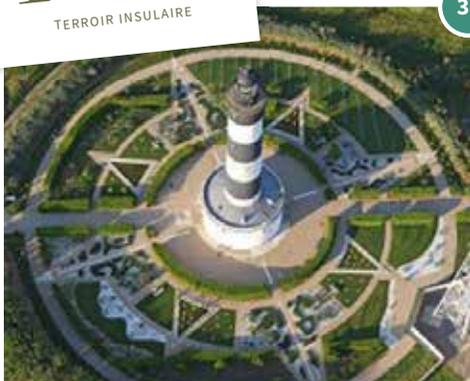


## Le petit plus

Situé à deux pas du vignoble et des plages

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...

**Ouvert de Mars à Novembre**



31

©Phare de Chassiron

## Phare de Chassiron

17650 Saint-Denis d'Oléron

Tel : 05 46 75 18 62

[www.chassiron.net](http://www.chassiron.net)

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.

Ouvert à l'année



*Le petit plus*

Panorama unique à 360°



32

©Musée de l'île d'Oléron

## Musée de l'île d'Oléron

9, place Gambetta

17310 Saint-Pierre d'Oléron

Tél : 05 46 75 05 16

[www.musee-ile-oleron.fr](http://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 de visite 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.



33

©Fort Royer

## Site ostréicole de Fort Royer

La Perrotine (à côté de Boyarville)

17310 Saint-Pierre d'Oléron

Tel : 05 46 47 06 48

[www.fort-royer-oleron.fr](http://www.fort-royer-oleron.fr)

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



*Le petit plus*

Visites et randonnées autour d'Oléron et ses traditions

34



©Ecomusée port des salines

## Écomusée du Port des Salines

Rue des Anciennes Salines – Petit Village  
17370 Le Grand-Village-Plage  
Tél : 05 46 75 82 28

[www.port-des-salines.fr](http://www.port-des-salines.fr)

le port des salines

Le Port des Salines, écrin naturel labellisé Échappées 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.



### Le petit plus

Apéros-barque, visites-dégustations et nombreuses animations

**Ouvert de fin mars à début novembre.**

**Des circuits de promenade sont aussi proposés en accès libre**

35



©Maison éco-paysanne

## La Maison Éco-Paysanne

Boulevard de la Plage  
17370 Le Grand-Village-Plage  
Tél : 05 46 85 56 45

[www.maison-eco-paysanne.fr](http://www.maison-eco-paysanne.fr)

la.maison.eco.paysanne

La Maison éco-paysanne multiplie les regards sur l'architecture traditionnelle et l'habitat écologique, d'hier à demain. La ferme oléronaise plonge les visiteurs en 1900. La maison à escalier avec son unique pièce de vie, le chai, la grange, le jardin, tout y est ! Dans le chai, le public aura le plaisir de découvrir les anciens outils de la viticulture et de comprendre les étapes de la vinification. La visite se poursuit avec le centre d'interprétation et son exposition ludique, qui explore les villages oléronais et la construction écologique au fil du temps.

**Ouvert d'avril à début novembre**



### Le petit plus

Visites-dégustations et animations culturelles variées

## Office de tourisme de l'Ile d'Oléron et du Bassin de Marennes

Service Groupes & Tourisme d'Affaires  
22 rue Dubois Meynardie 17320 Marennes  
Tél : 05 46 85 65 23 / 07 89 58 64 34  
[www.ile-oleron-marennes.com](http://www.ile-oleron-marennes.com)

Que vous soyez un groupe d'amis, une famille, une association ou un comité d'entreprise, le service Groupes & tourisme d'affaires saura sélectionner pour vous, grâce à sa connaissance du territoire, des découvertes authentiques, des visites captivantes, des prestations de qualité ainsi que des programmes insolites à faire au coeur du Vignoble de l'Ile d'Oléron.

**Ouvert toute l'année**

**OLÉRON**  
**MARENNES**  
ÎLE D'OLÉRON - BASSIN DE MARENNES



7 vignobles  
1 cave 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)

