SALON VIN & GASTRONOMIE

15è ÉDITION

Vignes & Vilaine



21·22 NOV 2026

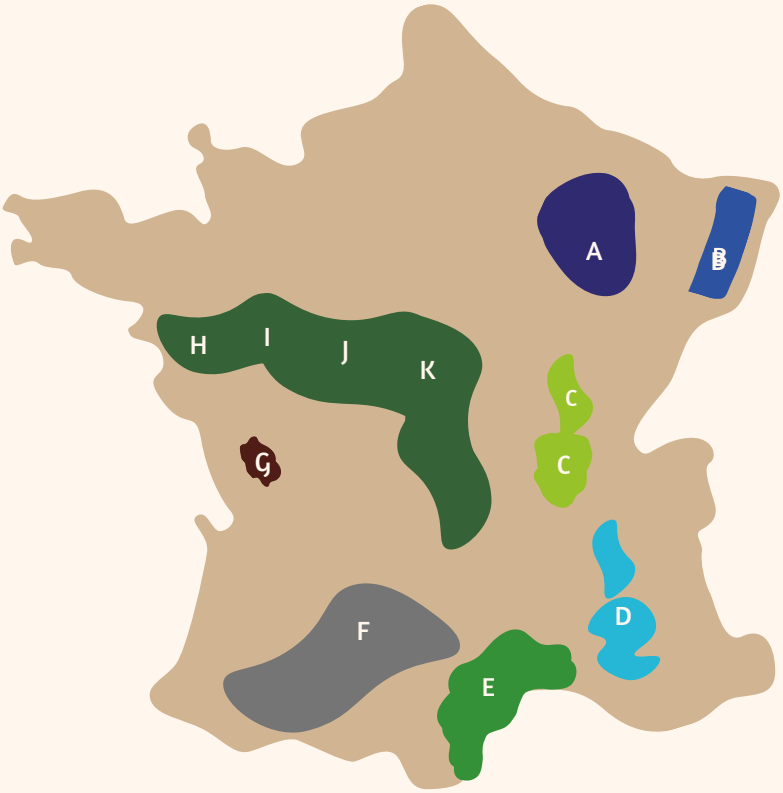
Laillé

Samedi : 10h - 20h
Dimanche : 10h - 18h
Complexe Archipel



Laillé · ici Armorique · BEYOOZ · Sté PELATRE T.P. 35 CREVIN · ada COMMUNICATION

Les vignerons et les régions viticoles



A CHAMPAGNE
B30 - Champagne Pothelet-Margouillat

B ALSACE
N29 - Domaine Jean-Claude Wolffer

C BOURGOGNE & BEAUJOLAIS
N21 - Domaine Oedipoda Bezaud Miguel - Beaujolais
B41 - Domaine Cédric Balandras - Maconnais AOC

D VALLÉE DU RHÔNE
B51 - Domaine La Durbane - Châteauneuf du Pape et Côtes du Rhone

E LANGUEDOC-ROUSSILLON
N8 - Domaine La Beaumarelle – Terrasses du Larzac
N27 - Domaine Vaquer – Côtes du Roussillon
B38 - Domaine de Cantaussel – Minervois

F SUD-OUEST
N4 - Château Molhière - Côtes de Duras
N9 - Domaine de la Caillabère - Béarn AOC
N13 - Domaine Matha – Vins de l'Aveyron
B52 - Domaine Gayrard Pierre – Gaillac

G PAYS CHARENTAIS
B55 - Domaine de La Chauvillière – Vins, Cognac

VAL DE LOIRE

H PAYS NANTAIS
B32 - Domaine du Racapé – Muscadet

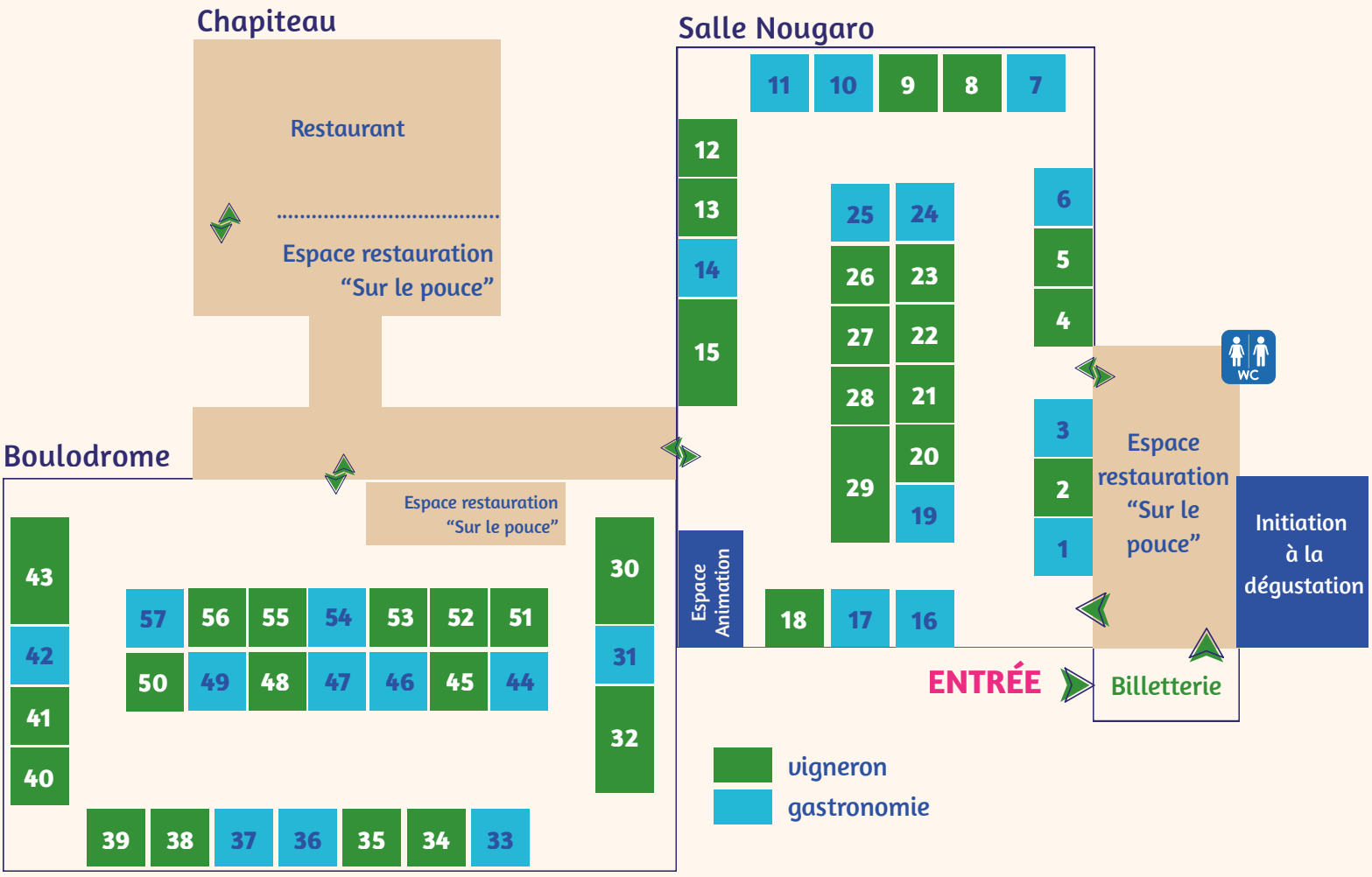
I ANJOU SAUMUR
N12 - Domaine des 13 vents – Savennière
N15 - Domaine des Closserons – Coteaux du Layon
N22 - Domaine Pierre Chauvin – Coteaux du Layon
N26 - Domaine du Vieux Bourg – Saumur Champigny
B43 - Domaine des Rochelles – Anjou Villages Brissac et Côteaux de l'Aubance

J TOURAINE
N2 - Domaine des Béguineries – Chinon Bio
B39 - Domaine Les Vaucorneilles – Touraine-Mesland
B48 - Domaine Vincent Mabille – Vouvray
B53 - Domaine Galbrun – Bourgueil

K CENTRE - VAL DE LOIRE
N5 - Domaine Lauverjat fils – Sancerre
N18 - Domaine Cordaillat – Reuilly
N20 - Domaine Leblanc Picard – Mennetou
N23 - Domaine des Renardières – Haut-Poitou
N28 - Domaine Gigou – Jasnières et Coteaux du Loir
B34 - Cave Jumert – Vendômois
B35 - Domaine Petit et fille – Pouilly-Fumé et Pouilly-sur-Loire
B40 - Vignoble Tévenot – Cheverny
B45 - Chai Amandine & Quentin – Orléanais
B50 - Domaine de L'Epine – Quincy
B56 - Domaine Baron – Touraine et Touraine Chenonceaux

Les exposants gastronomiques

N1 - Charcuterie de Bihouée – Charcuterie fumée
N3 - L'Oustal del Olibo – Olives et dérivés
N6 - L'Escargotier – Escargots
N7 - L'Atelier de la Grande Ourse – Conserves de légumes
N10 - Sylvae Nature – Ail noir
N11 - Maison Le Sausse - Hydromel
N14 - Equi'croq - Biscuiterie Pâtisserie
N16 - Ty Bocal – Conserves
N17 - Mademoiselle Fayel – Glaces
N19 - Les épices de Cahan - Condiments
N24 - La Maison Gourmande – Boulangerie pâtisserie
N25 - Les Saules – Saumon fumé et foie gras
B31 - Huîtres Desrais – Huîtres
B33 - Les Ferments de la Terre – Légumes lactofermentés
B36 - Au Fin Gourmet – Traiteur
B37 - La Sablonnière – Fromages
B42 - Apéro Délices – Gâteaux apéritifs
B44 - Les Ruchers d'Orée – Miel
B46 - Virginie Queenamman – Pâtisserie
B47 - Les Petits Plats de Fabien - Traiteur
B49 - La Ferme du Boschet – Charcuterie, production porcine
B54 - Gaec Rativel – Production bovine et ses dérivés
B57 - La Nougaterie des Délices - Confiserie



Pour retrouver les exposants sur le plan , suivez les indications : Bxx - Boulodrome
Nxx - Nougaro

Restauration

Les espaces restauration augmentent leur surface, et disposent de zones dédiées pour vous restaurer au cours du salon.

- Espace « Sur le pouce », 100m² répartis sur 3 zones du salon : boulodrome, chapiteau, entrée
- Un restaurant éphémère (96 places) est tenu par Le Restaurant Le Skyme,
  Un menu (Entrée et/ou Plat et/ou Dessert) de 17 à 22€ est proposé.
  Un pass coupe-fil vous sera donné si vous souhaitez acheter une bouteille à un stand.

le menu

Animations

Le salon Vignes et Vilaine vous propose 3 séances GRATUITES d'initiation à la dégustation avec la participation d'exposants présents au salon
Durée : environ 45 mn

Samedi 21 novembre à 11h00 ..... Domaine de la Caillabère (Béarn)
Samedi 21 novembre à 16h00 ..... Domaine Jumert (coteaux vendomois)
Dimanche 22 novembre à 11h00 ... Domaine La Beaumarelle (Terrasse du Larzac)

inscription

Nombre limité à 15 personnes par séance, sur inscription
PRÉSENCE REQUISE 10 minutes avant le début de séance



Des animations oenologiques (dégustation à l'aveugle, quiz...) se dérouleront tout au long du salon, ainsi que le jeu du tir bouchon (tirages au sort réguliers) pour gagner de nombreux lots.

Nos partenaires 2026

A2i - Account Revision - Garage AD ASN Automobiles
Au Fin Gourmet - Breizh Auto Contrôle - Breizh Optical
Breizh Textile - Brillance Auto - Carrefour Market
Chapon Combustibles - Cinéville - Crêperie Pépouze
Excel Nettoyage - Gaumer & Associés - Gite La Longère
Groupama - La Maison Gourmande - La Petite Croûte
Laurent David Peinture - Laillé Couture - Le Bartelyum
Le P'tit Billig - Le Skyme - Lysadis - Oboco de Marie
OPA Group - Ozlaloc - Resistaff - Soulaj'

Toutes les informations utiles du salon

salonvignesetvilaine.fr

Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.