



Chambord



Un grand cru de chêne





Chambord

Un grand cru de chêne



Élevez vos vins dans 500 ans
d'Histoire de France

Chambord est une œuvre d'art exceptionnelle, inscrite dans la première liste des monuments historiques dès 1840 et au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1981. Emblème de la Renaissance française à travers le monde, le château est lié au vaste domaine forestier qui l'entoure. Avec 5 440 hectares et 32 kilomètres de mur d'enceinte, le Domaine national de Chambord est le plus grand parc forestier clos de murs d'Europe.



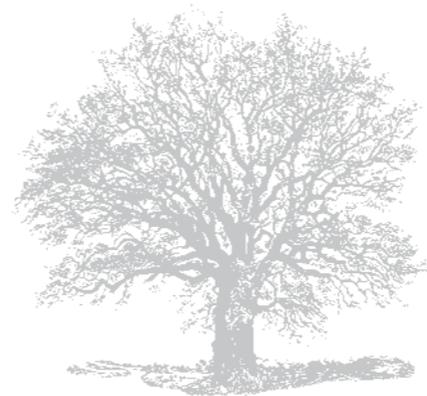


Située dans le Val de Loire, au centre de la France, la forêt de Chambord avoisine les forêts domaniales de Boulogne, Russy et Blois qui sont propices à la fabrication de fûts en chêne. Elle se trouve aussi à moins de 150 kilomètres des prestigieuses forêts de Loches, Bercé et Tronçais. Aménagé au fil des siècles, son territoire est préservé et sa forêt entièrement classée monument historique. Chambord a adhéré aux certifications de gestion durable que sont Natura 2000 et PEFC (Program for the Endorsement of Forest Certification schemes).

L'histoire de la forêt de Chambord et celle du château sont indissociables : le château est une œuvre d'art architecturale voulue par François I^{er} et la forêt est son écrin. Le domaine forme une unité depuis le XVI^e siècle, époque à laquelle il devient le siège d'une capitainerie royale de chasse. Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII, y poursuit l'œuvre de François I^{er} en achetant de nouvelles terres. Louis XIV, Stanislas Leszczyński, roi de Pologne et le Maréchal Maurice de Saxe habitèrent par la suite ce domaine. Haut lieu de la vènerie française jusqu'en 1947, la forêt est aménagée avec soin pour y accueillir une activité cynégétique de renommée internationale. De 1965 à 2010, le domaine accueille les chasses présidentielles.

Aujourd'hui, le Domaine national de Chambord s'associe au monde du vin en proposant une édition limitée de fûts de chêne de haute qualité. Ce projet est à la fois patrimonial, économique et durable : Chambord souhaite replacer sa forêt dans l'histoire de France, valoriser la filière bois, développer la notoriété de sa marque et s'inscrire dans une démarche intégrée d'œnotourisme.





Un grand cru de chêne

Le chêne de Chambord est fendu en merrain à la main dans les règles de l'art et mûri deux ans à l'air libre au cœur du domaine. Ce respect absolu de la grande tradition tonnelière garantit un résultat organoleptique irréprochable.

Le fût « Chambord » est un outil d'élevage œnologique qui associe l'élégance de tannins soyeux et d'arômes subtils révélés par la chauffe du tonnelier. Comme ses illustres voisins du Val de Loire, le chêne de Chambord apportera structure, longueur, finesse, fraîcheur, et complexité aux plus grands vins de France et du monde.

Disponible en chauffe moyenne longue, le fût « Chambord » est fourni avec des fonds non chauffés (fonds chauffés possibles sur demande). Cette chauffe moyenne, longue à cœur, est recommandée pour révéler toute la richesse du chêne et respecter le fruit.



La conception et la fabrication
d'un produit 100 % français
par des artisans reconnus

La première édition de ces fûts est de 100 exemplaires numérotés, disponibles en format 225 litres (barrique bordelaise) ou 228 litres (pièce bourguignonne). Les éditions suivantes, disponibles en 225 et 228 litres mais aussi pour partie en 300, 350, ou 400 litres, ne dépasseront pas les 150 exemplaires. Leur processus de fabrication est soigné et maîtrisé dans la sélection des chênes, la fabrication des merrains et la conception des fûts. Le Domaine national de Chambord s'appuie sur l'artisanat français et l'économie locale. Les fûts sont fabriqués par des artisans d'excellence qui travaillent dans le respect des règles de savoir-faire du métier et de l'art de vivre à la française. La production des merrains est ainsi réalisée à la merranderie Cizeau à proximité de Chambord. 24 mois de ressuyage à l'air libre dans le parc de Chambord et sous le climat propice du Val de Loire sont ensuite nécessaires à la maturation de ces bois exceptionnels. La fabrication et la chauffe des fûts est assurée par la tonnellerie Cadus implantée en Bourgogne. Pour chaque fût livré, cette tonnellerie s'est engagée en partenariat avec une pépinière bourguignonne, à replanter un chêne en France. Cela représente plus de 38 000 chênes sessiles et pédonculés déjà replantés depuis le lancement de l'opération en 2015. Le Domaine national de Chambord est aujourd'hui fier de promouvoir cette opération de reboisement dont il partage les valeurs. Enfin, la plaque d'ardoise traditionnelle qui habille le fût, référence à la toiture minérale du château, et la bonde en verre, sont gravées et peintes à la main par des artisans charentais. Le suivi du projet est assuré par la société de conseil en bois œnologiques Oenowood International à Cognac.





Le choix d'un art de vivre
et de l'excellence
à la française

Faire le choix d'un fût « Chambord », produit en quantité limitée d'une centaine d'exemplaires par an, c'est faire le choix de l'excellence et d'un certain art de vivre à la française. C'est aussi élever vos vins avec cinq siècles d'histoire de France.

Enfin, devenir utilisateur de fûts « Chambord », ce sera la possibilité, au terme des premiers élevages œnologiques, de faire partie de la liste des rares vins commercialisés avec la mention « *Élevés en fûts de chêne de Chambord* ».





Partenaires du projet

- Merranderie Cizeau
- Tonnellerie Cadus
- Oenowood International

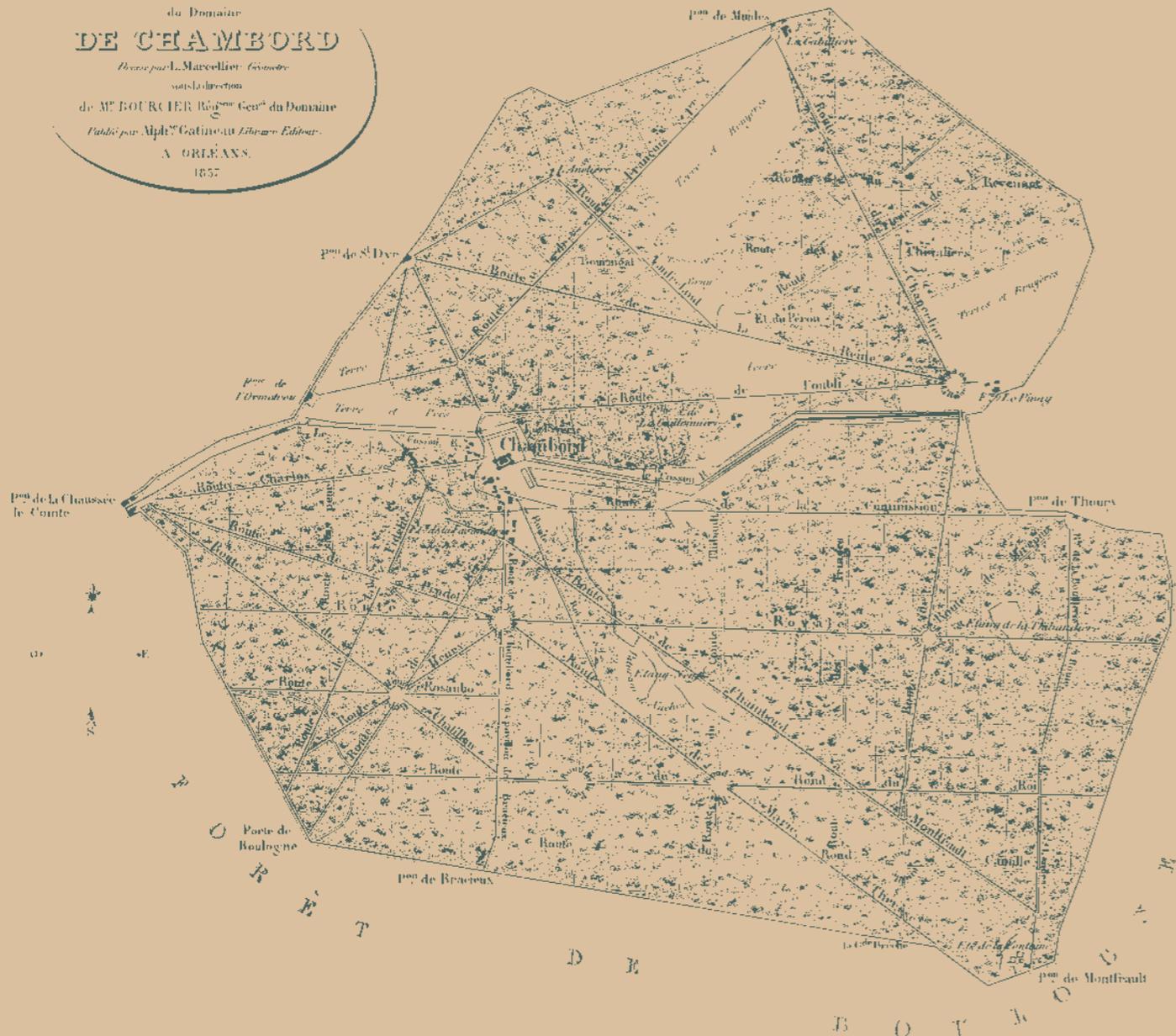
La merranderie Cizeau est située à Neung-sur-Beuvron dans le Loir-et-Cher, à 25 kilomètres de Chambord. Elle perpétue le savoir-faire du merrain dans une entreprise familiale aujourd'hui dirigée par la quatrième génération de la famille Cizeau.

Basée en Bourgogne viticole, **Cadus** défend l'art de la tonnellerie à la française, dans la plus pure tradition de méthode et de style. Cadus fait partie des grands noms de la tonnellerie française présente dans le monde entier. Attentive à son environnement, Cadus a lancé depuis 2015 l'opération un fût – un arbre, en replantant un arbre pour chaque fût livré.

Oenowood International est une entreprise de commerce, conseil, et ingénierie de projet en bois œnologiques. Elle conçoit des solutions au service des acteurs du secteur vitivinicole.



PLAN GÉNÉRAL
du Domaine
DE CHAMBORD
 dressé par L. Maceolier Géomètre
 sous la direction
 de M^r BOURCIER Rég^{ier} Gen^{ral} du Domaine
 Publié par Alph^e Catineau Libraire Editeur.
 A Orléans.
 1857





Château de Chambord
41250 Chambord
SIRET : 483 258 596 000 12
Code APE : 9103Z

Bon de commande

Prix de vente départ tonnellerie 21550 Ladoix-Sérigny, incluant le droit d'usage de l'appellation « *Élevé en fûts de chêne de Chambord* ».
Facturation directe par le Domaine national de Chambord. Transport en sus.
Nous sommes à votre écoute pour établir un partenariat personnalisé.

Réf. Produits 2019/2020	Prix unitaire		Quantité	Total
FUT225BOREXP Fût 225L Bordeaux Export	960 € HT	900 € HT À partir de 5 fûts	-----	-----
FUT228BGNEXP Fût 228L Bourgogne Export	960 € HT	900 € HT À partir de 5 fûts	-----	-----
			Total HT	
			TVA 20 %	
			Total TTC	

Bon de commande
À retourner à :
Domaine national de Chambord
Direction de la Chasse
et de la Forêt
41250 Chambord

Règlement par chèque, virement ou carte bancaire uniquement.
Le règlement avant livraison sera à effectuer à réception du titre de recettes adressé par Chambord au client. Il intégrera les frais de port.
Le chèque sera à libeller à l'ordre de l'Agent comptable du Domaine national de Chambord. Virement bancaire sur le compte de l'Agent comptable.
IBAN : FR76 1007 1410 0000 001 0020 812 / BIC : TRPUFRP1
(en indiquant le motif du virement)
Conformément à l'article L. 441-6 du Code de commerce, les conditions générales de vente sont disponibles sur simple demande adressée à : secretariat.forêt@chambord.org

L'appellation autorisée est la suivante
« *Élevé en fûts de chêne de Chambord* ».
L'acheteur de fûts « Chambord » s'engage à ne pas dépasser les quantités précisées ci-contre et à tenir une comptabilité spécifique lui permettant de le prouver en cas de contrôle.
Toutes les mentions de l'origine Chambord, en ce compris leur qualité et leur style, devront être soumises à l'accord préalable du Domaine national de Chambord.
Pour mémoire, l'usage de l'image de Chambord et de la marque « **Chambord** » dans un cadre commercial sont régis par la loi et devront faire l'objet d'un contrat spécifique.



La durée d'utilisation œnologique optimale d'une barrique étant de trois élevages, l'appellation « *Élevé en fûts de chêne de Chambord* » est utilisable à concurrence de :
675 litres (soit 900 bouteilles de 75cl) par barrique.

Contact téléphonique :
02 54 50 40 07
secretariat.foret@chambord.org

ADRESSE DE FACTURATION

Nom :

ou dénomination sociale :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

Téléphone :

ADRESSE DE LIVRAISON (si différente)

Nom :

ou dénomination sociale :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

Téléphone :

Date

Signature

Livraison souhaitée

le :



Domaine national de Chambord

Château de Chambord - 41250 Chambord

Tel +33 (0)2 54 50 40 00

info@chambord.org / www.chambord.org