



Le vignoble de Chambord



Dossier de présentation
www.chambord.org

Le vignoble de Chambord

Le projet viticole de Chambord est un projet historique, patrimonial, écologique et économique. En 1518, François 1^{er} entreprend la construction de son « bel et somptueux édifice ». La même année, il fait venir en Val de Loire 80 000 pieds de vigne depuis Beaune en Bourgogne. On peut penser que le cépage appelé aujourd'hui le romorantin est bien issu de celui qu'affectionnait le Roi de France il y a cinq siècles...

En 2015, dans sa mission de conservatoire du patrimoine et dans un esprit d'éco-responsabilité, le Domaine national de Chambord prend la décision de replanter des vignes, à moins de deux kilomètres du château, au lieu-dit « l'Ormetrou ». À mille quatre cents mètres du château, un seul bloc de quatorze hectares a été planté selon une exposition nord-sud. Le terroir est à dominante sableuse, mélangé en sous-sol à de l'argile.

UN PARTENARIAT AVEC LA MAISON HENRY MARIONNET

Chambord s'est entouré des meilleurs pour vinifier ce vin avec la maison Henry Marionnet.

En 1999, Henry Marionnet découvre et rachète une vigne plantée avant 1850, non greffée et pré-phylloxérique. Il s'agirait de la plus vieille parcelle en France, composée à 100 % des pieds d'origine. Ce vin fut servi à la reine Elizabeth II, lors de sa visite officielle en France en 2004.

Les Marionnet ont fourni à Chambord des pieds du cépage romorantin issus de leur vigne pré-phylloxérique

Les vignes de Chambord ont été exploitées en régie directe, à l'aide d'un viticulteur recruté par le domaine, en contrat avec un laboratoire éco-certifié et avec les conseils de la famille Marionnet.

LES CÉPAGES

Cinq cépages ont été plantés au fur et à mesure depuis 2015 jusqu'en 2019 sur plus de quatorze hectares



- Quatre hectares de romorantin pré-phylloxérique
- Quatre hectares de pinot noir,
- Trois hectares de sauvignon,
- Deux hectares d'orbois,
- Un hectare de gamay.



À terme, les vins produits seront constitués d'un rouge correspondant à un assemblage de pinot noir et de gamay (84% pinot noir et 16% gamay, conformément au cahier des charges « **AOP Cheverny** »), d'un blanc constitué du « cépage orbois » assemblé avec la surface plantée en « cépage sauvignon » (60% sauvignon et 40% orbois, conformément au cahier des charges « **AOP Cheverny** ») et d'un vin blanc pur, produit à partir du cépage historique appelé désormais le romorantin.





LA RÉCOLTE 2018

Chambord s'est doté d'une véritable exploitation viticole sur laquelle sont récoltés et vinifiés les raisins. Un premier chai provisoire a été installé à la ferme de l'Ormetrou, à proximité des vignes. Les premières vendanges du vin de Chambord ont été réalisées en septembre 2018 sur quatre hectares par des bénévoles parmi lesquels des agents de Chambord. Soixante-quinze hectolitres de l'assemblage pinot noir gamay et vingt-six hectolitres du cépage romorantin ont été récoltés.

S'agissant du blanc, mono-cépage romorantin, les raisins ont été cueillis à la main, à pleine maturité, gorgés de sucre, afin d'assurer un équilibre entre l'acidité et la maturité. **Les raisins ont été égrappés et pressés dans un pressoir de dernière génération, sous gaz inerte. Les fermentations se sont déroulées doucement et à basse température, sans fermentation malolactique.**

Concernant le rouge, **les raisins ont été déversés en grappes entières (sans éraflage) dans des cuves en inox. Grâce aux levures indigènes, présentes sur la peau du raisin, les fermentations se sont faites naturellement, selon le principe de la fermentation intra-cellulaire** (le jus du raisin se transformant en vin à l'intérieur de chaque baie).



UN VIN DE TERROIR RECONNU PAR LES PROFESSIONNELS

En 2019, deux vins sont proposés à la vente. Le vin rouge (assemblage de gamay et de pinot noir) est, en 2018, en Indication Géographique Protégée « **IGP Val de Loire** ». Dès 2019 il sera en Appellation d'Origine Protégée « **AOP Cheverny** ».

Le romorantin en mono-cépage est actuellement en « **Vin de Pays** ». Nous planifions son entrée en Appellation d'Origine Protégée « **AOP Cour-Cheverny** » dans les années à venir.

Le vin blanc (assemblage sauvignon et orbois) qui n'est pas encore produit en 2018 mais le sera dès 2020 sera en Appellation d'Origine Protégée « **AOP Cheverny** ».



FIN 2019 : DÉBUT DU CHANTIER DE CONSTRUCTION DU CHAI

Pour la vinification 2018 un chai provisoire a été installé. Chambord projette désormais l'implantation d'un chai d'architecte, à proximité des vignes.

La construction de ce chai a été confiée à l'architecte de renommée internationale, Jean-Michel Wilmotte, qui a déjà travaillé à Chambord, notamment en 2018 lors de la restauration de l'hôtel Saint-Michel devenu le Relais de Chambord.

Il s'agira du tout premier chai d'architecte en Val de Loire ayant vocation à faire de Chambord une destination œnotouristique en tant que telle, mais aussi un site ambassadeur des vins du Val de Loire.

L'élaboration dans le domaine d'un vin portant le nom de Chambord est un élément essentiel dans la stratégie de défense et de valorisation de la marque Chambord et du territoire environnant.





UN HABILLAGE RENDANT HOMMAGE À L'HISTOIRE DE CHAMBORD

L'étiquette présente des motifs propres à Chambord comme le double C, et des symboles royaux tels que la couronne de François I^{er} ou la fleur de lys.

La bouteille de forme à la « baronne » a été choisie en souvenir d'un modèle issu de la cave personnelle du Maréchal de Saxe, hôte de Chambord au milieu du XVIII^e siècle, et dont un exemplaire a été exhumé à l'occasion de fouilles archéologiques.

Le bouchon, marqué du double C de Chambord, répond à une charte écologique. Il est fabriqué à partir de matières premières durables et renouvelables, dérivées de la canne à sucre. Le bouchon 100% recyclable comporte une empreinte carbone réduite.

Une série de produits associés au vin a été créée comprenant des verres, des dessous de verre, et des porte-bouteilles en cuir marqués du sceau de Chambord.



Les vins de Chambord sont naturels, produits en agriculture éco-certifiée biologique, sans apport de sulfite ou de levures artificielles. Ils ont été vendangés à la main par des bénévoles, parmi lesquels des agents de Chambord.



FICHE TECHNIQUE

Assemblage 16% de gamay et 84% de pinot noir



VIN ROUGE DE CHAMBORD

« IGP Val de Loire »
Domaine de Chambord

**Sous appellation
AOP Cheverny
dès la récolte 2019**

Caractères analytiques : Alcool -12.5 %, sucres résiduels -1.5 gr/l.
Temps de garde : 5 ans
Production : 10 000 bouteilles
Tarif : 17,5 euros

Pour cette première mise en bouteilles, en 2019, les raisins ont été vidés en grappes entières (sans éraflage) dans des cuves inox. Grâce aux levures indigènes présentes sur la peau du raisin, les fermentations se font naturellement ; le jus se transforme peu à peu en vin à l'intérieur de chaque baie de raisin.

Terroir :

Exposition nord-sud. Le terroir est à dominante sableuse, mélangé en sous-sol à de l'argile.

Arômes :

Ce vin se caractérise par une dominante de cerise : au nez, en bouche et en couleur, on est séduit par les saveurs de ce fruit juteux et éclatant. Nourri du soleil de l'été 2018, il présente, comme le blanc, une belle densité et une grande longueur en bouche.

Accords mets et vin :

Le vin rouge de Chambord, idéal sur tout un repas grâce à son fruit et sa longueur en bouche, saura magnifier à la fois les viandes rouges et blanches.

Service :

Entre 14 et 16 °C

FICHE TECHNIQUE

Romorantin en mono-cépage
Ceps issus par bouturage d'une vigne pré-phyloxérique



VIN BLANC DE CHAMBORD

« Vin de France »
Domaine national
de Chambord

**Prochainement
AOP Cour-Cheverny**

Caractères analytiques : Alcool -12.5 %, sucres résiduels -1.5 gr/l.
Temps de garde : 5 ans
Production : 3 500 bouteilles
Tarif : 30 euros

Les raisins ont été cueillis bien mûrs, gorgés de sucre, afin d'assurer un équilibre entre l'acidité et la maturité. Les raisins ont été égrappés dans un pressoir de dernière génération, sous gaz inerte. Les fermentations se sont déroulées doucement à basse température, sans fermentation malolactique.

Terroir :

Exposition nord-sud. Le terroir est à dominante sableuse, mélangé en sous-sol à de l'argile.

Arômes :

Le vin blanc de Chambord présente une robe intensément dorée ; au nez, le romorantin évoque les fruits blancs, comme la pêche ou la poire. C'est un vin très gras en bouche, qui est marqué par une belle rondeur.

Accords mets et vin :

Le vin blanc de Chambord, consommé à l'apéritif, accompagne parfaitement la charcuterie. Au cours du repas, le romorantin en mono-cépage se marie particulièrement bien avec le poisson au beurre-blanc ou encore avec les viandes blanches.

Service :

Entre 8 et 10°C

Le mécénat de la vigne



ADOPTEZ UN PIED DE VIGNE DE CHAMBORD

En adoptant un pied de vigne, vous contribuez au développement de Chambord. Une plaque à votre nom (ou à celui de la personne de votre choix) sera apposée sur votre pied de vigne.

Ainsi, associez-vous à l'histoire de Chambord et à la promotion de l'art de vivre à la française.

Commencée en juin 2015, au début de la plantation, l'opération se poursuit depuis. L'adoption d'un pied de vigne s'élève à 1 000 € et donne droit à l'acquisition préférentielle de bouteilles des cuvées des années suivantes.

Vous serez informé régulièrement de l'évolution de la vigne et serez invité une fois par an à un événement de prestige organisé pour les mécènes de la vigne à l'Ormetrou.

Cette opération de mécénat est éligible à trois types de déductions fiscales :

- impôt sur les sociétés (IS)
coût réel 400€
- impôt sur le revenu (IR)
coût réel 340€
- impôt sur la fortune immobilière (IFI)
coût réel 250€



Adressez votre règlement :

- par chèque libellé à l'ordre
de M. l'Agent comptable
du Domaine national de Chambord

- par virement vers Trésor Public
Code banque : 10071
Code guichet : 41000
N° de Compte : 00001000208 (clé : 12)
Référence : IBAN FR 76 1007 1410
0000 0010 0020 812.
BIC TRPUFRP1.

Si vous souhaitez déduire votre mécénat de votre IFI, nous vous remercions de bien vouloir libeller votre chèque à l'ordre de la Fondation pour les Monuments Historiques.

Retournez votre règlement à :

Direction de la communication, de la marque et du mécénat
Domaine national de Chambord
41250 Chambord

Et recevez

- votre rescrit fiscal
- votre certificat d'adoption

Pour tout renseignement mecenat@chambord.org - tél. 02 54 50 40 26

Première cuvée pour ses 500 ans

Chambord

Naturellement Royal



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



EN VENTE À LA BOUTIQUE DU CHÂTEAU

Contact presse
communication@chambord.org

Contact vignoble
vins@chambord.org

Contact mécénat
mecenat@chambord.org



chambord.org