

Un vin de terroir reconnu par les professionnels

En 2019, sont proposés deux vins 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 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** ».

S'agissant du romorantin qui restera en mono-cépage, il est actuellement qualifié de « **Vin de Pays** », nous planifions son entrée en Appellation d'Origine Protégée « **AOP Cour-Cheverny** » dans les deux années à venir.

Un habillage rendant hommage à l'histoire de Chambord



L'étiquette présente des motifs propres à Chambord comme le double C, ou 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 canne à sucre. Le bouchon comporte une empreinte Carbonne réduite et est 100% recyclable.

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.



Fin 2019 : début du chantier de construction du chai

Afin de vinifier le vin de Chambord dès 2018, un chai provisoire a été installé mais Chambord projette la construction 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, il a donc vocation à faire de Chambord à la fois une destination oenotouristique 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.



Devenez mécène de la vigne de Chambord

Depuis 2015, la possibilité d'adopter des pieds de vigne est offerte aux amoureux de Chambord. Pour recevoir la documentation, écrire à l'adresse mecenat@chambord.org

Contact presse

presse@chambord.org

Contact vignoble

Annie Bigot,
responsable de l'exploitation viticole :
vins@chambord.org



Le Vignoble de Chambord

Dossier de présentation



Le vignoble de Chambord

Le projet viticole de Chambord est un projet historique. En 1518, François I^{er} qui entreprend la construction de son « bel et somptueux édifice », ordonne la plantation sur son domaine d'un cépage, provenant de Beaune en Bourgogne, le romorantin. Il avait fait venir en Val de Loire 80 000 pieds de vigne de ce cépage.

En 2015, dans sa mission de conservatoire du patrimoine et dans un esprit d'écoresponsabilité, 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 mètres du château, un seul bloc de quatorze hectares a été planté selon une **exposition nord-sud. Le terroir est à dominante sableux, mélangé en sous-sol à de l'argile.**

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

- Quatre hectares de romorantin, apporté sur ordre de François I^{er} en de Loire en 1518,
- 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 : le romorantin.



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-phyllorérique. 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.

Le cépage de la vigne est le Romorantin. **Le vin est minéral, il possède une palette très complexe de fruits à chair blanche, avec un peu de noisette, de miel et de fleurs blanches, comme le chèvrefeuille.**

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.



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 sur le site de l'Ormetrou, à proximité des vignes. Les premières vendanges du vin de Chambord ont été réalisées en septembre 2018 sur quatre hectares. Soixante-quinze hectolitres de l'assemblage pinot noir gamay et vingt-six hectolitres du cépage romorantin ont été récoltés.

Tous ces vins sont naturels, sans apports de sulfite ou de levures artificielles. Ils sont produits en agriculture éco-certifiée biologique. Ils ont été vendangés à la main par des bénévoles, dont des agents de Chambord.

S'agissant du blanc, mono-cépage romorantin, les raisins ont été cueillis 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 les cuves 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).

Pour chacun des deux vins, l'élevage s'est fait en cuve inox durant six à huit mois avant la mise en bouteille, réalisée en mai 2019.

La production totale de ces vendanges 2018 commercialisées en 2019, s'élève à 12 800 bouteilles comprenant des bouteilles de 75ML et des magnums d'1,5L de vin blanc et de vin rouge.

Cette récolte a donné naissance à la première cuvée du vin de Chambord, présentée à l'occasion de la célébration des 500 ans de Chambord.



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

Le rouge, assemblage de pinot noir et de gamay, se caractérise par une dominance 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 densité et une longueur en bouche.

