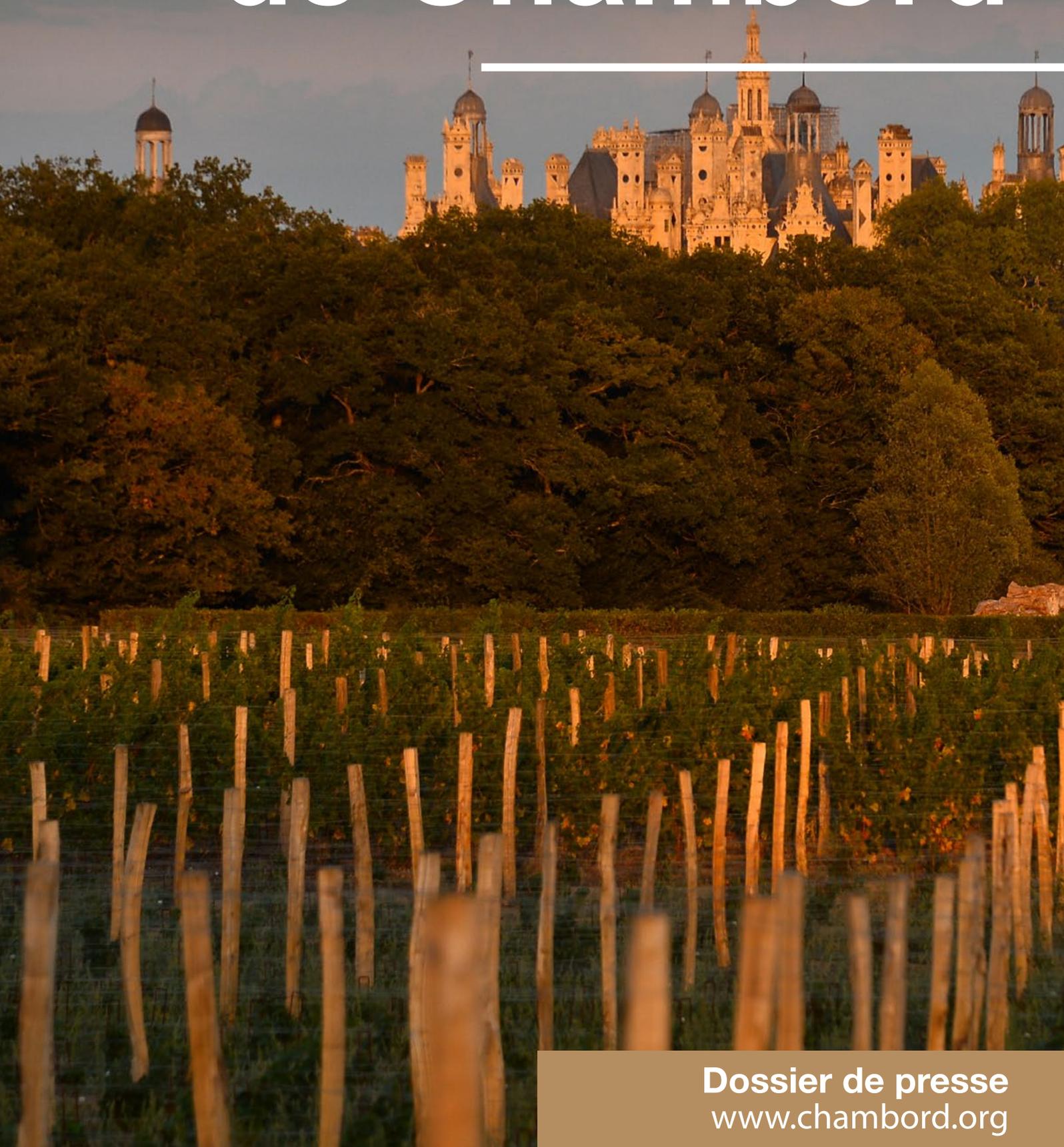




# Le vignoble de Chambord

---



Dossier de presse  
[www.chambord.org](http://www.chambord.org)

# Le vignoble de Chambord



## Chambord durable, Chambord agricole

Le Domaine national de Chambord entend, à son échelle, apporter des réponses aux urgences de la transition écologique, notamment à travers l'entretien et la valorisation de l'incomparable biodiversité de son parc. D'une superficie de 5 440 hectares, le Domaine national de Chambord est le plus grand parc clos d'Europe, protégé par un mur d'enceinte de 32 kilomètres de long. Inscrit au réseau Natura 2000, le parc abrite une flore et une faune exceptionnelle

Depuis plusieurs années, Chambord pérennise des actions de développement durable : fauchage raisonné, viticulture biologique, permaculture au

potager, conservation d'espèces traditionnelles comme l'abeille noire de Sologne (une quarantaine de ruches présentes sur le domaine), et la brebis de Sologne avec la mise en place d'un troupeau en éco-pâturage dynamique.

La production de vin et légumes biologiques renoue également avec une tradition agricole et la vocation nourricière d'un domaine travaillé par l'Homme depuis plusieurs siècles. Jusque dans les années 1950, une douzaine de fermes étaient d'ailleurs en activité dans le domaine.

# Un vignoble historique

---



Le projet viticole de Chambord est un projet historique. Les archives attestent la présence de vignes à Chambord au moins depuis la période médiévale (les fermes et communautés religieuses préexistent à la construction du monument actuel). En 1519, François I<sup>er</sup> entreprend la construction de Chambord.

La même année, une ordonnance royale nous apprend qu'il a fait venir, en Val de Loire depuis Beaune en Bourgogne, 80 000 pieds de vigne du cépage réputé être à l'origine du cépage Romorantin. C'est cette vigne qui fut notamment replantée à Chambord dès 2015, dans la perspective de la célébration des 500 ans du domaine en 2019. Un bloc de quatorze hectares a été planté à quelques kilomètres du monument, au lieu-dit de l'Ormetrou, dans une démarche agricole écoresponsable.



## Les premières mentions de vignes à Chambord

Un certain nombre de documents atteste la présence de vignes dans le parc de Chambord au XV<sup>e</sup> siècle. Ces pièces de vignes, de superficie réduite, constituent une dépendance des maisons et petites exploitations.

On retrouve encore quelques mentions de clos de vignes en 1547 à l'occasion de la visite des fermes du parc par des officiers du roi Henri II. En tout état de cause, la vigne fait partie des paysages et des activités agricoles traditionnelles du domaine de Chambord ; elle renvoie à une viticulture populaire, destinée à une consommation domestique.



## Une exploitation viticole à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle

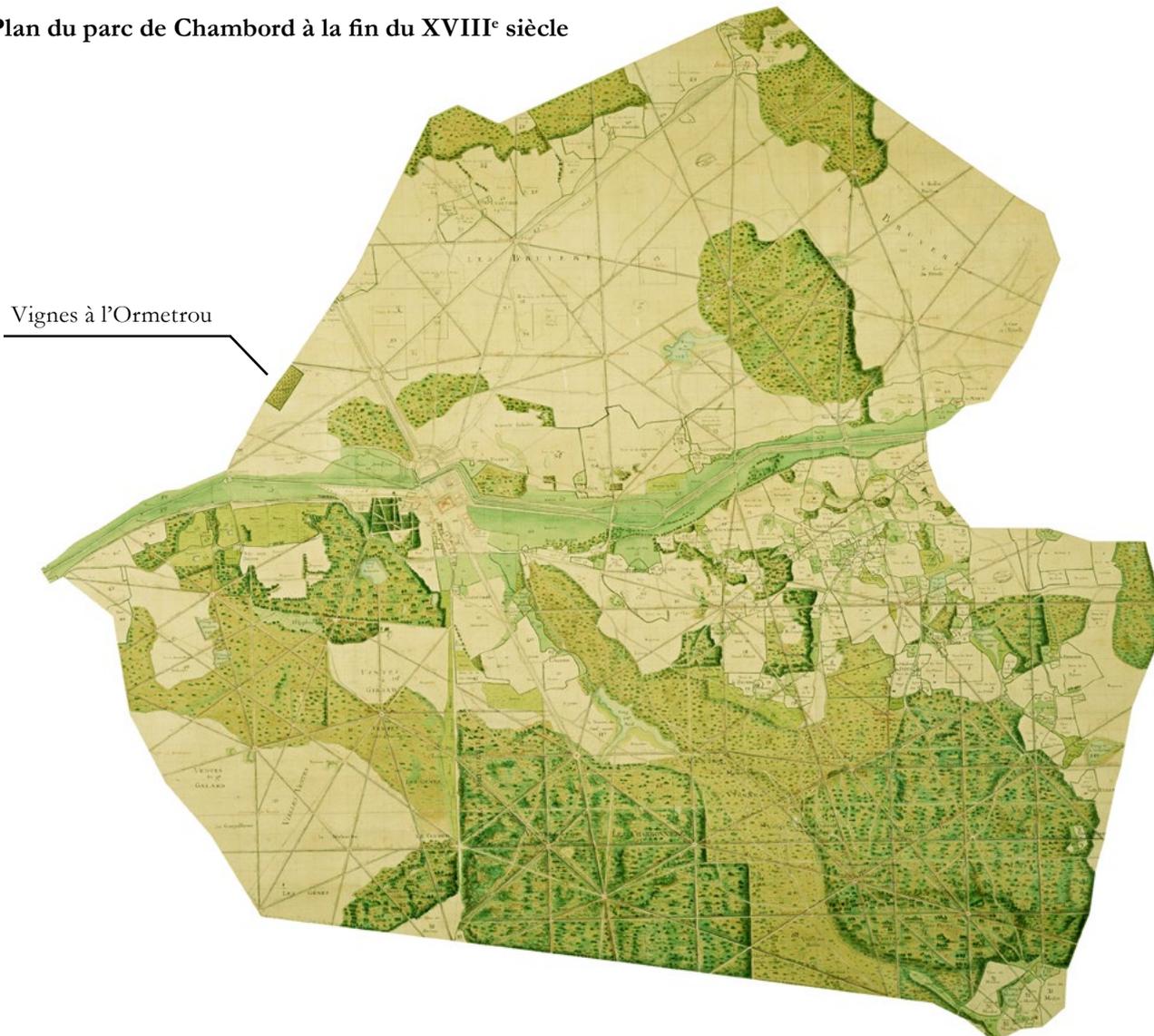
Quelques années après la suppression de la capitainerie royale des chasses de Chambord (1777), la destination du parc pose question. Un mémoire est rédigé par des physiocrates pour définir les contours de sa mise en valeur et de sa rentabilisation.

Il est proposé de planter une soixantaine d'arpents de vignes sur « un coteau aride et exposé au midi qui est vis-à-vis le château » - vraisemblablement la plaine de l'Ormetrou.

Cette visée fut en partie concrétisée en 1787 avec la plantation de dix arpents de pieds francs d'auvernat blanc et rouge (pinot) sur le site de l'Ormetrou. Ce clos de vignes apparaît sur plusieurs cartes et plans de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Il apparaît encore dans un inventaire du parc de Chambord dressé en 1817, où il occupe toujours une superficie de cinq hectares. C'est à l'emplacement de cette ancienne exploitation qu'a été plantée à partir de 2015 la nouvelle vigne de Chambord.

Plan du parc de Chambord à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle



# La production viticole

Le vignoble a été planté selon une exposition nord-sud. Le terroir est à dominante sableuse, mélangée en sous-sol à de l'argile. Les vins de Chambord sont produits en agriculture éco-certifiée biologique. Le raisin est vendangé chaque année à la main en partie par des bénévoles, dont les agents de Chambord. Chambord s'est doté d'une véritable exploitation viticole. Les raisins y sont récoltés et vinifiés. Les premières vendanges à 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 à l'époque. Les premières bouteilles ont été vendues en mars 2019, pour la cuvée des 500 ans. En 2021, pour la dernière récolte, 128 hectolitres ont été récoltés pour une production d'environ 17 066 bouteilles.

## LES CÉPAGES

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

Les vins produits sont constitués :

- d'un rouge, assemblage de Pinot Noir et de Gamay (environ 84% Pinot Noir et 16% Gamay, conformément au cahier des charges « AOC Cheverny »),
- d'un blanc constitué du cépage Orbois assemblé avec la surface plantée en cépage Sauvignon (environ 60% Sauvignon et 40% Orbois, conformément au cahier des charges « AOC Cheverny »),
- d'un vin blanc en mono-cépage historique appelé Romorantin.



- Quatre hectares de Romorantin issus d'une vigne pré-phyloxérique,
- Quatre hectares de Pinot Noir,
- Trois hectares de Sauvignon,
- Deux hectares d'Orbois,
- Un hectare de Gamay.

## Un partenariat avec la maison Henry Marionnet



Les vignes de Chambord sont exploitées en régie, 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.

En 1999, Henry Marionnet découvre et rachète une vigne plantée avant 1850, non greffée et pré-phyloxérique. Il s'agirait de la plus vieille parcelle en France, composée à 100 % des pieds d'origine.





## Un nouveau chai pour Chambord

Le chai de Chambord est installé dans les anciens bâtiments de la ferme de l'Ormetrou, à proximité des vignes. Les bâtiments, constitués de deux granges, une partie du XVII<sup>e</sup>, datée grâce au chantier, et l'autre début XIX<sup>e</sup>, ont été rénovés afin de pouvoir accueillir 14 cuves inox et des barriques en chêne de la forêt de Chambord. L'ancien hangar en ossature métallique a été agrandi de deux travées supplémentaires et l'ensemble a été entièrement bardé de bois.

La réhabilitation s'est terminée au premier trimestre 2022, après un an de travaux. Une salle de dégustation est aménagée dans l'ancienne maison d'habitation, avec une vue privilégiée sur le château.

Le 4 juillet 2022, le chai de Chambord a été inauguré par Jean d'Haussonville, Directeur général de Chambord, en présence de Daniel Collay, Président de Groupama Paris Val de Loire, mécène principal du projet. Avec cette installation, Chambord s'affirme comme une destination viticole, pour faire rayonner l'émotion de la gastronomie propre au Val de Loire et valoriser un certain art de vivre à la française.



Le chai a été conçu par les équipes du Domaine national de Chambord (Direction des bâtiments et jardins).

Plusieurs entreprises locales ont participé à sa construction, parmi lesquelles :

- Guèble en maçonnerie taille de pierre,
- Cadet en couverture,
- Equans pour les réseaux électriques et informatiques,
- Croixmarie en menuiserie extérieure,
- Camus pour l'ouverture voûtée entre les deux granges format une arche en pierre monumentale,
- les Ateliers Férygnac, de Hautefort, pour la charpente,
- Métalinox pour les cuves inox,
- Chalvignac de Cognac pour les réseaux hydrauliques et la gestion technique du process
- APBI pour le sol en résine.
- AB Coordination pour la sécurité du chantier



## Chiffres clefs

- Montant global des travaux : 2 266 523 €
- Subventions Monuments Historiques : 369 459 €
- Mécénat des entreprises : 250 000 €
- Mécénat des pieds de vigne depuis 2015 : 770 000 €

## Bientôt un cheval dans les vignes ?

Au mois de mai 2022, le vignoble a accueilli un cheval de trait, le temps d'une journée.

L'animal pourrait à terme, remplacer le tracteur dans les délicates opérations de labourage aux pieds des ceps de la vigne, grâce à l'attelage d'un outil de labour mécanique.



## Les fiches techniques

### AOC CHEVERNY VIN ROUGE DE CHAMBORD PINOT NOIR

- Château de Chambord « AOC » Cheverny
- Pinot Noir, Gamay

Temps de garde : 7 à 10 ans  
Service : Entre 14° et 16° C

#### Technique

Les raisins sont vidés en grappes entières (sans éraflage) dans des cuves en 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. Le Pinot Noir est assemblé avec environ 16% de Gamay. Elevage en barriques de Chambord à partir de 2022.

#### Arômes :

La couleur est très prononcée et ses arômes sont principalement proches des fruits noirs : mûres, cerises, cassis. La bouche est pleine, alliant densité, complexité et finesse du Pinot noir.

#### Accords mets et vin :

Le vin rouge de Chambord, idéal pour toute la durée d'un repas grâce à son fruit et sa longueur en bouche, saura magnifier à la fois les viandes rouges et les viandes blanches.



### VIN BLANC DE CHAMBORD ROMORANTIN

- « Vin de France » Domaine national de Chambord
- Prochainement « AOP » Cour-Cheverny
- Romorantin en mono-cépage
- Ceps francs de pied

Temps de garde : 5 à 10 ans  
Service : Entre 8° et 10° C

#### Technique

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

#### Arômes :

Le fringant Romorantin ne cède en rien à l'élégance et à la complexité. Un vin d'exception, élégant, vif, avec des notes de citron, de coing, de tilleul et de fleurs.

#### 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.



## AOC CHEVERNY VIN BLANC DE CHAMBORD SAUVIGNON

- Domaine de Chambord, « IGP Val de Loire »
- Sauvignon, Orbois

Temps de garde : 2 à 3 ans  
Service : Entre 8° et 10° C

### Technique

La vinification peut être différente chaque année en fonction du millésime, de la maturité et de l'acidité de la vendange. Globalement, ce Sauvignon est souvent élaboré à partir d'une macération pelliculaire. Une fois cueilli, le raisin est égrappé et mis en cuve pour une durée de 18 heures environ, pour ensuite être pressé. Puis, le jus est mis en cuve pour fermenter lentement à une température de 15°.

### Arômes :

Son nez est délicatement fumé et fruité. On y ressent particulièrement l'ananas, le pamplemousse et un peu le cassis.

### Accords mets et vin :

Il se déguste en apéritif, au début du repas et s'accorde magnifiquement avec les crustacés, les poissons de mer ou de rivière, les charcuteries, les viandes blanches, le fromage de chèvre. Il est sublime avec les asperges du Val de Loire à la crème.



## L'étiquette des vins

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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> siècle, et dont un exemplaire a été exhumé à l'occasion de fouilles archéologiques. Le bouchon est également marqué du double C de Chambord.



## Les produits autour du vin

Plusieurs produits et accessoires autour du vin sont disponibles dans les boutiques de Chambord et sur sa boutique en ligne, parmi lesquels des verres et sous-verres en cuir marqués du sceau de Chambord ou un tire-bouchon en bois de cerf.

Depuis 2021, les vins de Chambord peuvent être directement commandés en ligne, pour une livraison effectuée en quelques jours.

**Boutique en ligne :**

<https://boutiquedechambord.fr/>



## Où trouver le vin de Chambord ?

Vous pouvez déguster les vins de Chambord dans de nombreux restaurants en région (Fleur de Loire à Blois, Petit Bistro à Blois), à Lyon (Tetedoie) et à Paris (La régalade, Paris 1er, Le Griffonnier, Paris 8ème, Café Varenne, Paris 7ème).

Les vins de Chambord sont également disponibles à l'achat dans plusieurs points de vente :

**DIRECTEMENT DANS LES DEUX BOUTIQUES DE CHAMBORD (halle et château)**

### EN RÉGION CENTRE-VAL-DE-LOIRE

- **France terroir**  
4, rue du Commerce – 41000 Blois
- **Office du tourisme**  
5, rue de la voute du Château – 41000 Blois
- **Vrac & Bio**  
13, rue des Orfèvres - 4100 Blois
- **Caviste « Au Gré du Vin »**  
28, avenue du Maréchal Maunoury - 41000 Blois
- **La Bourriche aux Appétits - Comptoir de Loire**  
Le Lac de Loire - 41350 Vineuil
- **La Biscuiterie de Chambord**  
30 bis, rue de Chambord - 41250 Maslives
- **La Vinithèque**  
1 rue d'Avignon – 45000 Orléans
- **Caviste « Palais Gourmets »**  
4, place de la paix – 41200 Romorantin

### À PARIS

- **Cave Vino sapiens**  
145, rue Saint Dominique – 75007 Paris
- **Caves Bossetti - NOUVEAU**  
34, rue des Archives – 75004 Paris  
164 bis, avenue de Paris – 94300 Vincennes
- **Restaurant Le Mazonay - NOUVEAU**  
46, rue de Montmorency - 75003 Paris

### À LYON

- **Cave Vino sapiens**  
73, rue de Trion - 69005 Lyon





# Le mécénat de la vigne

## Un savoir-faire précieux, des mécènes fidèles

Cette année encore, les mécènes continuent d'apporter leur savoir-faire au Domaine national de Chambord.

Pour la troisième fois cette année, les bouchons en liège des bouteilles sont gracieusement fournis par la société EMBAG l'AOC Cheverny rouge et blanc et par la société Lafitte Liège pour le Romorantin.

Les bouteilles de la cuvée 2021 sont à nouveau habillées de capsules en étain, dorées, argentées et bordeaux, offertes par la société Rivercap.

Nous remercions également les mécènes des cuves, Monsieur Jacques Boisseaux, Monsieur Jean-Claude Boulay et les sociétés Wiame et Raer, ainsi que Groupama Paris Val-de-Loire, mécène principal du chai.



**Groupama**  
PARIS VAL DE LOIRE



## 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](mailto:mecenat@chambord.org) - tél. 02 54 50 40 26



C & C

*Domaine national de Chambord*

2018

CUVÉE DES 500 ANS

2018



## ■ Contacts

### COMMUNICATION

[communication@chambord.org](mailto:communication@chambord.org)

Tél. : +33 (0)2 54 50 50 49

### MÉCÉNAT

[mecenat@chambord.org](mailto:mecenat@chambord.org)

Tél. : +33 (0)2 54 50 40 03

### VIGNOBLE

[vins@chambord.org](mailto:vins@chambord.org)

Suivez Chambord



[@chateaudechambord](https://www.instagram.com/chateaudechambord)

[www.chambord.org](http://www.chambord.org)

Images libres de droits  
sur demande à  
[communication@chambord.org](mailto:communication@chambord.org)