



# Lettre aux mécènes de la vigne de Chambord





Château de Chambord



## Les travaux du chai terminés

La réhabilitation du chai s'est terminée au premier trimestre 2022, après un an de travaux.



Le chai de Chambord est installé dans les anciens bâtiments de la ferme de l'Ormetrou. L'ancien hangar en ossature métallique a été agrandi. Deux travées supplémentaires ont été ajoutées et l'ensemble a été entièrement bardé de bois.

Une salle de dégustation est aménagée dans l'ancienne maison d'habitation. Les chantiers ont permis d'en dater la charpente à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle.



## L'inauguration du chai

Le chai de Chambord a été inauguré le lundi 4 juillet par Monsieur Jean d'Haussonville, Directeur général de Chambord, en présence de Monsieur Daniel Collay, Président de Groupama Paris Val de Loire, mécène principal du projet.



## Adoption de deux nouvelles cuves

Deux nouvelles cuves du chai ont été parrainées en 2021, portant à quatre le nombre de cuves « adoptées » par des mécènes. Le Domaine national de Chambord remercie la société RAER et Monsieur Jean-Claude Boulay, ainsi que Monsieur Jacques Boisseaux et la société Wiame VRD, de leur précieux soutien.

Il est toujours possible d'adopter une cuve du chai, moyennant un don de 40 000 euros.



## Chiffres-clés de l'année 2021

- Environ 77 000 pieds de vigne sur 14 hectares
- 128 hectolitres récoltés
- Environ 17 066 bouteilles produites

## Cuvée 2021 : des vins exceptionnels

Les vins de Chambord sont produits en agriculture éco-certifiée biologique, sans apport de levures artificielles. Ils sont vendangés à la main.

• **Domaine national de Chambord, Vin blanc Vin de France : mono-cépage, 100% Romorantin.** Ceps issus par bouturage de la vigne pré-phylloxérique de la famille Marionnet; 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.

• **Château de Chambord, Vin rouge AOP « Cheverny » : assemblage 16% de Gamay et 84% de Pinot noir;** 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.

• **Domaine de Chambord, Vin blanc AOP « Cheverny » : assemblage de Sauvignon et d'Orbois - NOUVEAUTE** Son nez est délicatement fumé et fruité. On y ressent particulièrement l'ananas, le pamplemousse et un peu le cassis.



## Bientôt un cheval dans les vignes ?

Au mois de mai dernier, le vignoble a accueilli un magnifique 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.



## 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 sont gracieusement fournis par la société EMBAG pour le Cheverny et le Sauvignon 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 vivement ces entreprises, partenaires indispensables, qui rendent ce projet possible et participent à son succès.



Le Domaine national de Chambord remercie les entreprises mécènes qui ont participé à la construction du chai.



## Partenariat international avec RAER ALLIANCE SCOTCH WHISKY

Mécène du chai depuis 2021, la société RAER a signé, le lundi 4 juillet, un contrat avec Chambord. Ce partenariat porte sur la production de spiritueux (gin et whisky), vieillies dans les fûts de chêne de la forêt de Chambord. L'établissement percevra une redevance de marque de 10 % pour la vente des bouteilles portant le nom et l'image de Chambord. Il s'agit d'un partenariat historique qui durera 10 ans.



Chaque année, un minimum de 32 fûts de chêne de Chambord traverseront ainsi la Manche pour rejoindre l'Écosse et les caves de RAER.





Lettre  
aux mécènes  
de la vigne  
de Chambord

## Produits authentiques de la marque Chambord

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/>



## L'achat des lots préférentiels de vin

Cette année à nouveau, en tant que mécène, vous bénéficiez d'un droit préférentiel d'achat pour un lot de trois bouteilles.

Nous reviendrons vers vous dans le courant de l'été pour vous indiquer la date de mise en vente des lots.

## Événement 2022 :

Nous organiserons un événement à l'automne, après les vendanges, lors duquel vous pourrez déguster la cuvée 2021 et visiter le nouveau chai.



## Où retrouver le vin de Chambord ?

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



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

### 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 de tourisme**  
5, rue de la voute du Château – 41000 Blois
- **Vrac & BIO**  
13, rue des Orfèvres – 41000 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 « Le Palais Gourmet »**  
4, place de la paix – 41200 Romorantin

### A 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 Mazenay - NOUVEAU**  
46, rue de Montmorency - 75003 Paris

### A LYON

- **Caviste « Pointu! Vins renversants »**  
73, rue de Trion – 69005 Lyon

### Contacts

Service marque et mécénat,  
[mecenat@chambord.org](mailto:mecenat@chambord.org)  
Élodie Ramel, Gestionnaire administrative du service  
exploitation viticole,  
[vins@chambord.org](mailto:vins@chambord.org)