



Le vignoble de Chambord



Dossier de presse
www.chambord.org

Le vignoble de Chambord



Le Domaine national de Chambord entend, à son échelle, apporter des réponses au dérèglement climatique, 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 de murs 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, jardins-potagers, 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 la vocation agricole d'un domaine travaillé par l'homme depuis plusieurs siècles. Jusque dans les années 1950, une douzaine de fermes étaient d'ailleurs en activité à Chambord.

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^{er} 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 14 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^e 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^e 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.

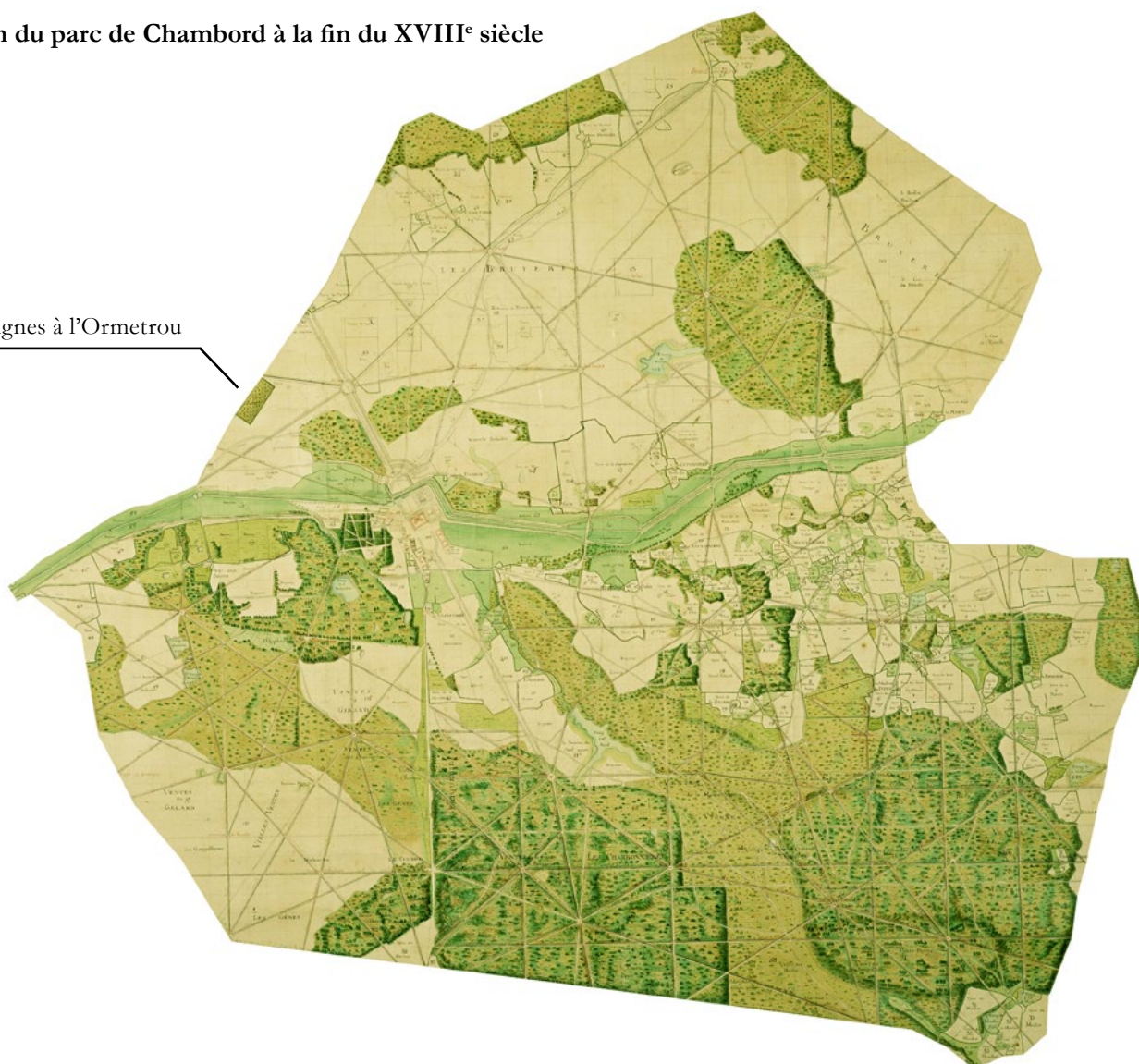
Il est proposé de planter une soixantaine d'arpents de vignes sur « un coteau aride et exposé au midi qui est vis-à-vis le château » - vraisemblablement la plaine de l'Ormetrou.

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^e siècle et du début du XIX^e 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^e siècle

Vignes à l'Ormetrou



La production viticole

Le vignoble de 14 hectares 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 biologique. Chambord s'est doté d'une véritable exploitation viticole puisque les raisins y sont récoltés et vinifiés dans un chai fraîchement renové. Les premières vendanges à Chambord ont été réalisées en septembre 2018 sur quatre hectares.

2022 et 2023, des années record

Les vendanges de 2022 et 2023 ont été exceptionnelles. Les 77 000 pieds de vignes ont été épargnés par la grêle et ont connu de belles journées ensoleillées, accompagnées par des températures douces, permettant de multiplier par quatre la récolte par rapport à l'année précédente :

- 534 hectolitres en 2022 et 646 hectolitres en 2023 (130 en 2021) ;
- 39 hectolitres par hectare en moyenne ;
- environ 66 000 bouteilles produites en 2022, environ 80 000 en 2023.

LES CÉPAGES

Les vins de Chambord

Vin rouge, Château de Chambord, vieilli en fût de chêne

« AOC Cheverny » - assemblage 1% de gamay et 99% de pinot noir.

Vin rouge, Château de Chambord

« AOC Cheverny » - assemblage 16% de gamay et 84% de pinot noir.

Vin blanc, Domaine de Chambord

« AOC Cheverny » blanc - assemblage de sauvignon et d'orbois, environ 60% sauvignon et 40% orbois.

Vin blanc, Domaine national de Chambord

Vin de France - mono-cépage, 100% romorantin. Ceps issus par bouturage d'une vigne préphylloxérique.

Cinq cépages ont été plantés au fur et à mesure depuis 2015, sur plus de 14 hectares.



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



La Chablisienne accompagne Chambord en mécénat de compétences pour des missions de conseils et d'assistance, pour la vinification et la commercialisation des vins produits par Chambord. La Chablisienne est une société coopérative agricole

fondée en 1923, spécialisée dans le conseil technique, la vinification et la commercialisation des vins de Chablis.



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^e, datée grâce au chantier, et l'autre début XIX^e, 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.

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 formant une arche en pierre monumentale,
- les charpentiers MH Férygnac de Hautefort,
- les cuves inox de la société Métalinox,
- les réseaux hydrauliques et la gestion technique du process par la société Chalvignac de Cognac,
- APBI pour le sol en résine en mécénat de compétences,
- AB Coordination pour la la sécurité du chantier en mécénat de compétences.



Chiffres clefs

- Montant global des travaux
2 266 523 €
- Subventions Monuments Historiques
369 459 €
- Mécénat des entreprises
591 000 €
- Adoption des pieds de vigne
730 000 €



Les fûts de chêne de Chambord



Depuis cinq ans, le Domaine national de Chambord s'associe avec Cadus, en mécénat de compétences, pour la confection de fûts à partir de chênes issus de son parc forestier. Ces fûts sont commercialisés auprès de producteurs de vins et de spiritueux.



Pour la première fois en 2022, le vin rouge Château de Chambord a été vieilli en fût de chêne de Chambord. Cette expérience a été conduite avec 22 tonneaux et fut très concluante.

Le nombre d'hectolitres vieillis en fût augmente en 2023 grâce à 30 tonneaux supplémentaires.

Les fiches techniques

AOC CHEVERNY VIN ROUGE DE CHAMBORD VIELLI EN FÛT DE CHÊNE PINOT NOIR

■ Château de Chambord « AOC Cheverny » élevé en fût de chêne

■ Assemblage : pinot noir et gamay

Temps de garde : 5 ans

Service : 15°C

Technique

Les raisins sont vidés en grappes entières (sans éraflage) dans des cuves en inox pour une durée de 18 heures environ à faible température (4 à 5 °C).

À la suite de ce maintien au « froid », la température remonte doucement pour que les jus commencent leur fermentation, jusqu'à une température de 25°C. Enfin, le vin est vieilli en fût de chêne de Chambord pendant sept mois.



Arômes

Le vin rouge du château de Chambord élevé en fût de chêne est plus rond et plus souple. Il contient davantage d'arômes qu'un vin élevé en cuve inox. À la robe rubis aux reflets brique, il révèle des arômes de fruits rouges des sous-bois et de café. Son caractère est légèrement tannique.

Accords mets et vin

Ce vin rouge élevé en fût de chêne accompagne parfaitement les viandes denses comme le bœuf bourguignon et se marie très bien avec le fromage.

AOC CHEVERNY VIN ROUGE DE CHAMBORD PINOT NOIR

■ Château de Chambord « AOC Cheverny »

■ Assemblage : pinot noir et gamay

Temps de garde : 5 ans

Service : Entre 14° et 16°C

Technique

Les raisins sont vidés en grappes entières (sans éraflage) dans des cuves en inox pour une durée de 18 heures environ à faible température (4 à 5 °C).

À la suite de ce maintien au « froid », la température remonte doucement pour que les jus commencent leur fermentation, jusqu'à une température de 25°.



Arômes

La couleur est très prononcée. Les arômes sont principalement proches des fruits noirs. La bouche est pleine, alliant densité, complexité et finesse du pinot noir.

Accords mets et vin

Ce vin rouge se marie idéalement avec des viandes légères, grillades et fromages.

AOC CHEVERNY VIN BLANC DE CHAMBORD SAUVIGNON

- Domaine de Chambord, « AOC Cheverny blanc »
- Assemblage : sauvignon et orbois

Temps de garde : 1 à 3 ans

Service : 8°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 pressé (directement) et le jus est mis en cuve pour une durée de 18 heures environ à faible température (4 à 5 °).

À la suite de ce maintien au « froid », la température remonte doucement pour que les jus commencent leur fermentation, jusqu'à une température de 15°.



Arômes

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

VIN BLANC DE CHAMBORD ROMORANTIN

- Domaine national de Chambord, « cuvée du roy »
- Romorantin en mono-cépage
- Ceps issus par bouturage d'une vigne pré-phyloxérique

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 se consomme à l'apéritif. Au cours du repas, le romorantin en mono-cépage se marie particulièrement bien avec les fruits de mer.

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 ?

Les vins de Chambord sont vendus dans de nombreux restaurants et points de vente en région Centre-Val de Loire, à Lyon et à Paris. Les vins de Chambord sont également disponibles à l'achat dans les boutiques de Chambord.



L'étiquette des vins

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.

Le bouchon est également marqué du « double C » de Chambord.



L'adoption d'un pied de vigne de Chambord

L'adoption d'un pied de vigne s'élève à 1 000€ et donne droit à une réduction sur le prix des bouteilles de la nouvelle cuvée. Une plaque au nom du mécène (ou à celui d'une personne de son choix) est apposée sur le pied de vigne adopté. Les parrains sont informés régulièrement de l'évolution de la vigne grâce à l'envoi chaque année de la Lettre aux mécènes de la vigne et sont invités une fois tous les deux ans à un événement organisé pour les mécènes de la vigne à l'Ormetrou.

Cette opération de mécénat est éligible à trois types de déductions fiscales, soit pour un don de 1000 euros :

- impôt sur les sociétés 60% (IS)
coût réel 400€
- impôt sur le revenu 66% (IR)
coût réel 340€
- impôt sur la fortune immobilière 75% (IFI)
coût réel 250€

Pour tout renseignement :

■ mecenat@chambord.org

■ tél. 02 54 50 40 03

Adoption d'un pied de vigne en ligne sur la plateforme de dons en ligne :

chambord.org/fr/soutenez-chambord/



Un savoir-faire précieux, des mécènes fidèles

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

La Chablisienne accompagne Chambord en mécénat de compétences pour des missions de conseil et d'assistance, pour la vinification et la commercialisation des vins produits par Chambord.

Groupama Paris Val-de-Loire est le mécène principal de la restauration du chai.



RIVERCAP



Groupama
PARIS VAL DE LOIRE



Le Domaine national de Chambord

Chambord suscite admiration et fascination à travers le monde entier depuis plus de 500 ans. Placé sur la première liste des monuments historiques en France dès 1840, patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1981, c'est l'une des constructions les plus stupéfiantes de la Renaissance. Loin d'être un palais résidentiel ou encore un relais de chasse, Chambord porte les valeurs de l'humanisme, de l'inventivité et du génie humain.

Propriété de l'État depuis 1930, le Domaine national de Chambord est un établissement public à caractère industriel et commercial placé sous la haute protection du Président de la République et sous la tutelle des ministères en charge de la culture, de l'agriculture et de l'environnement.

L'établissement a intégré le Grand Parc de Rambouillet par décret en Conseil d'État du 1^{er} juin 2018.

Le conseil d'administration est placé sous la présidence de Philippe Donnet.

Depuis janvier 2023, l'établissement public est dirigé par Pierre Dubreuil.

Contacts presse

Mathilde Fennebresque

Cheffe du service communication et mécénat

mathilde.fennebresque@chambord.org

+33 (0)2 54 50 50 46 - +33 (0)7 52 65 36 18

Irina Metzl

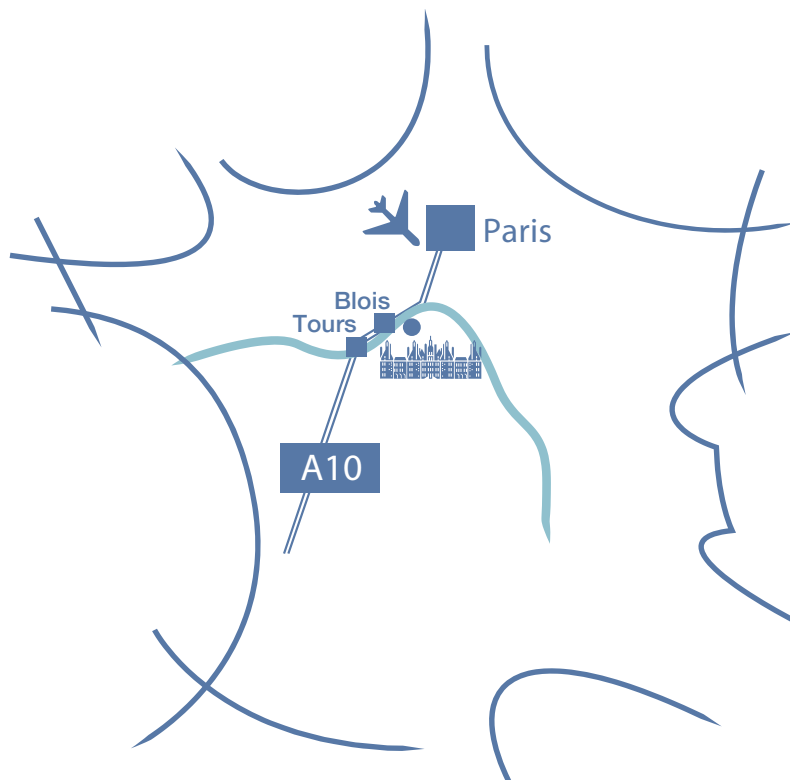
Chargée de communication

irina.metzl@chambord.org

+33 (0)2 54 50 50 49 - +33 (0)6 82 02 89 94

Pour toute demande de photographies et rush vidéo (drone) libres de droits : communication@chambord.org

Si vous souhaitez prendre des vues en drone à Chambord, il est impératif de contacter le service communication un mois avant votre tournage. Nous vous transmettrons la procédure d'autorisation qui devra être envoyée à la préfecture.



Informations pratiques

Ouverture du château

Le château est ouvert tous les jours sauf le 1^{er} janvier et le 25 décembre*.

* La journée du personnel a lieu en mars, date précise sur www.chambord.org. Ce jour-là le château est fermé au public.

Horaires d'ouverture

Horaires détaillés sur www.chambord.org.

D'avril à octobre et vacances de Noël :

9h – 18h

De novembre à mars :

9h – 17h

Dernier accès 30 minutes avant la fermeture du château.

Les jardins à la française ferment 30 minutes avant le château.

*Le château ferme à 16h les 24 et 31 décembre.

Tarifs

Tarifs sur www.chambord.org

L'accès au château et aux jardins à la française est gratuit pour les ressortissants de l'Union Européenne ayant moins de 26 ans.

Accès

Depuis Paris (moins de deux heures)

Par autoroute A10, direction Bordeaux, sortie Mer (n°16) ou Blois (n°17).

En train, départ gare d'Austerlitz, arrêt Blois-Chambord ou Mer.

Stationnement

Stationnement P0 à 600 mètres du château (voitures, moto) : 6 € / jour.

Stationnement P1 : minibus 11 € / jour et autocar 100 € / jour.

Stationnement gratuit pour les groupes ayant visité le château (preuve d'achat d'au moins huit tickets d'entrée pour les autocars et deux tickets d'entrée pour les minibus, à présenter en caisse).

Stationnement P2 (voitures) : 5 € / jour.

(Camping-car) : 11 € / 24h.

Carte dix stationnements (véhicules) : 10 € valable 1 an.

Parkings à vélo gratuit.



domaine national de Chambord

DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD

41250 Chambord

CHAMBORD.ORG



@chateaudechambord



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Val de Loire entre
Sully-sur-Loire et Chalonnes
inscrit sur la Liste du
patrimoine mondial en 2000