



Chambord



Le vignoble de Chambord

Dossier de presse

Le vignoble 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 et le plus vaste parc clos de murs d'Europe avec 5 440 hectares.

Deuxième château le plus visité de France, Chambord accueille plus d'un million de visiteurs par an, premiers bénéficiaires des produits issus des ressources naturelles du domaine.

Chambord est également un territoire vivant, où la préservation de la biodiversité et l'exploitation raisonnée de ses ressources sont au cœur des engagements du domaine. Entre forêts, prairies et marais, la faune et la flore s'épanouissent dans un équilibre naturel préservé, faisant de Chambord un modèle de gestion durable.

Dans une démarche d'authenticité et de mise en valeur du terroir, le Domaine national de Chambord propose une gamme de produits issus de son territoire, dont la production viticole constitue une fierté particulière. Le domaine produit des vins biologiques cultivés dans le respect des traditions et du sol sableux-siliceux caractéristique de la région.

Aux côtés du vin, d'autres produits emblématiques viennent enrichir l'offre du domaine : eau de bouleau issue des arbres de la forêt, valorisation de la venaison issue du gibier provenant de la gestion raisonnée du parc, jardins potagers biologiques, éco-pâturage, fauchage, conservation d'espèces traditionnelles, etc.

Les premières mentions de vignes à Chambord

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).

L'antériorité des vignes de Chambord est confirmée par quelques sources manuscrites et plans anciens conservés aux Archives nationales, aux Archives départementales de Loir-et-Cher et dans les collections du Domaine national de Chambord. Elles décrivent l'existence entre le XVI^e et le XIX^e siècles, pour le moins, de clos de vignes sur les terres de Chambord, plantées et entretenues par leurs anciens propriétaires ou par des métayers au profit des autorités gestionnaires du site.

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.

Un cépage historique

En 1519, François I^{er} entreprend la construction de Chambord. Cette 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. Le roi les fait planter autour de la ville de Romorantin, fief de sa mère, Louise de Savoie, dans le lieu-dit « Les Beaunes ».

Cette vigne fut notamment replantée à Chambord dès 2015, dans la perspective de la célébration des 500 ans du domaine en 2019.



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.

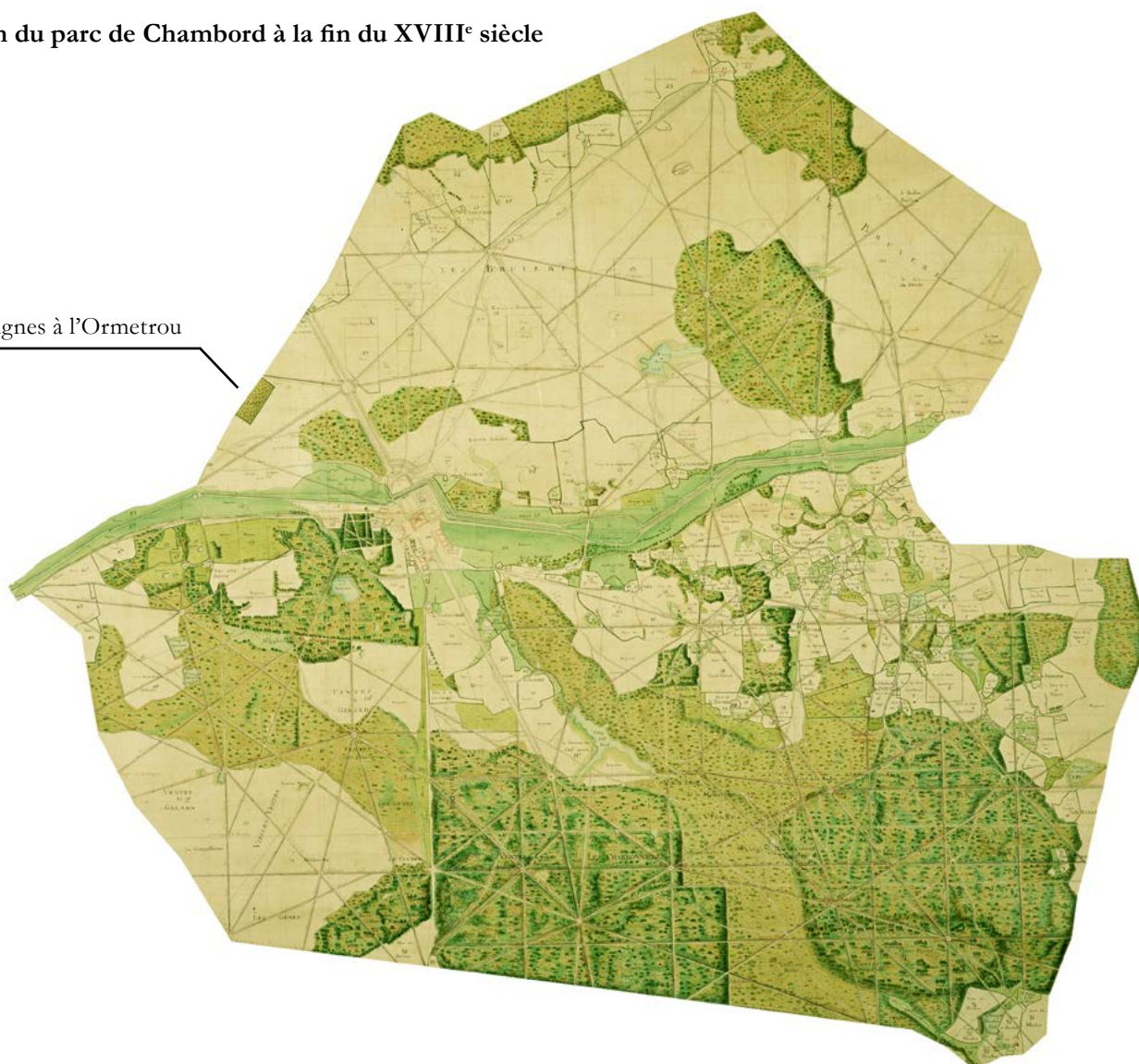
Il est proposé de planter une soixantaine d'arpents de vignes sur « un coteau aride et exposé au midi qui est vis-à-vis le château » - vraisemblablement la plaine de l'Ormetrou.

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, à l'ouest du Château le long du mur d'enceinte. Les vignes sont implantées dans une zone alluvionnaire de la Loire, dont la texture dominante est constituée de sable avec des poches argileuses, qui proviennent de l'érosion des roches granitiques du Massif central lors des cycles glaciaires du pléistocène. (-2,6 Ma à -117 000 ans).

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. Les raisins sont récoltés à pleine maturité. La méthode de vinification privilégie un minimum d'intervention en cuverie afin de révéler au mieux la complexité et la singularité de chacun des terroirs de ce domaine d'exception.

Chiffres-clefs

- 77 000 pieds de vigne
- Récolte 2022 : 534 hl - 60 000 bouteilles
- Récolte 2023 : 646 hl – environ 80 000 bouteilles
- Récolte 2024 : 320 hl – environ 35 000 bouteilles

Les vins de Chambord

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

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

Cheverny rouge, Château de Chambord

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

Cheverny blanc, Domaine de Chambord

« AOC Cheverny » - assemblage 78 % de sauvignon et 22 % d'orbois.

Vin blanc, Domaine national de Chambord

Vin de France - romorantin. Ceps issus par bouturage d'une vigne préphylloxérique.

Deux nouvelles cuvées ont vu le jour pour le millésime 2023 :

Vin effervescent « Blanc Brut » - *L'intrigant*

Vin mousseux de qualité, méthode traditionnelle - romorantin et orbois

Vin effervescent « Rosé Brut » - *La favorite*,

Vin mousseux de qualité, méthode traditionnelle - gamay

LES CÉPAGES

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.



Le chai

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 en inox et des barriques en chêne issus 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 mobilisant des entreprises locales. 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.

Les fûts de chêne

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 depuis grâce à 30 tonneaux supplémentaires. Pour les millésimes 2023, le passage en fût est appliqué au Cheverny blanc et au Vin blanc de Chambord (romorantin).





Les fiches techniques

CHÂTEAU DE CHAMBORD CHEVERNY ROUGE FÛT DE CHENE

- Appellation d'Origine Contrôlée Cheverny
- Cépages : pinot Noir (84 %) et gamay (16 %)
- Vinifié à Chambord dans les installations de la ferme de l'Ormetrou
- Élevé en fût de chêne pendant dix mois environ

Temps de garde : cinq ans

Service : entre 14° et 16°

Technique

Les raisins sont récoltés à pleine maturité et sont triés à la vigne au moment de la récolte afin de ne conserver que les plus qualitatifs.

La vinification débute par une macération pelliculaire à froid pendant quatre à cinq jours afin d'extraire de jolis arômes primaires. La fermentation alcoolique se fait lentement en maîtrisant la température puis les vins sont élevés pendant dix mois dans des fûts de chênes issus de la forêt de Chambord.



Arômes

Un vin léger, équilibré et délicat qui révèle des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille, mûre). Cette cuvée est intégralement élevée en fût de chêne favorisant sa complexité aromatique en permettant de nombreux échanges et en apportant des notes, boisées, toastées et de nouveaux arômes de caramel et de vanille.

Accords mets et vin

Ce vin léger peut accompagner différents moments de dégustation, de l'apéritif à la table : volaille, viandes rouges, fromage de chèvre, etc.

CHÂTEAU DE CHAMBORD CHEVERNY ROUGE

- Appellation d'Origine Contrôlée Cheverny
- Cépages : pinot Noir (84 %) et gamay (16 %)
- Vinifié à Chambord dans les installations de la ferme de l'Ormetrou

Temps de garde : cinq ans

Service : entre 14° et 16°

Technique

Les raisins sont récoltés à pleine maturité et sont triés à la vigne au moment de la récolte afin de ne conserver que les plus qualitatifs.

La vinification débute par une macération pelliculaire à froid pendant quatre à cinq jours afin d'extraire de jolis arômes primaires.



Arômes

Un vin léger, équilibré et délicat qui révèle des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille, mûre).

Accords mets et vin

Ce vin léger peut accompagner différents moments de dégustation, de l'apéritif à la table : volaille, viandes rouges, fromage de chèvre, etc.

CHÂTEAU DE CHAMBORD CHEVERNY BLANC FÛT DE CHÊNE

- Appellation d'Origine Contrôlée Cheverny
- Cépages : sauvignon (78 %) et orbois (22 %)
- Vinifié à Chambord dans les installations de la ferme de l'Ormetrou
- Élevé en fût de chêne pendant dix mois environ

Temps de garde : cinq ans

Service : entre 14° et 16°

Technique

Les raisins sont récoltés à pleine maturité et sont triés à la vigne au moment de la récolte afin de ne conserver que les plus qualitatifs. La récolte est suivie d'un pressurage lent permettant de sélectionner uniquement les jus les plus qualitatifs. Après un débourbage statique, les moûts sont placés en cuves pour débiter leur fermentation alcoolique, puis ils sont transférés en partie en fûts. L'élevage sur lies fines se poursuit en fûts de chêne neufs (30 %) et en fûts de chêne d'un à deux vins afin de laisser à notre cuvée de Cheverny blanc le temps de s'ouvrir et d'exprimer ainsi tout le potentiel du terroir.



Arômes

Un vin frais et subtil, les arômes de fruits jaunes (pêche blanche, poire, abricot), d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques (ananas, mangue) s'associent avec élégance à une belle tension minérale.

Accords mets et vin

Ce vin fin et délicat peut accompagner différents moments de dégustation, de l'apéritif à la table : coquillages, poissons, fruits de mer, sushis et volaille. Il s'apprécie également sur des plats du quotidien comme une omelette au fromage de chèvre.

CHÂTEAU DE CHAMBORD ROMORANTIN FÛT DE CHÊNE

- Vin blanc de Chambord
- Cépages : romorantin
- Vinifié à Chambord dans les installations de la ferme de l'Ormetrou
- Élevé en fût de chêne pendant dix mois environ

Temps de garde : cinq ans

Service : entre 14° et 16°

Technique

Les raisins sont récoltés à pleine maturité et sont triés à la vigne au moment de la récolte afin de ne conserver que les plus qualitatifs. La récolte est suivie d'un pressurage lent permettant de sélectionner uniquement les jus les plus qualitatifs. Après un débourbage statique, les moûts sont placés en cuves pour débiter leur fermentation alcoolique, puis transférés en fûts. L'élevage sur lies fines se poursuivra en fûts de chêne neufs (30 %) et en fûts de chêne d'un à deux vins afin de laisser à notre cuvée de Romorantin le temps de s'ouvrir et d'exprimer ainsi tout le potentiel de ce terroir.



Arômes

Ce vin très fin, très pur, déploie une belle minéralité, des arômes de fruits jaunes et d'agrumes soutenus par un boisé délicat.

Accords mets et vin

Ce vin fin et élégant peut accompagner différents moments de dégustation, de l'apéritif à la table : en particulier les poissons et les fruits de mer, tout comme les fromages forts.

« L'INTRIGANT » BLANC BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE

- Vin effervescent de qualité « Blanc Brut »
Domaine national de Chambord
- Cépages : romorantin et orbois
- Vin mousseux de qualité, méthode traditionnelle, prise de mousse en bouteille sur lattes d'une durée supérieure à neuf mois

Temps de garde : deux à trois ans

Service : entre 8° et 10°

Technique

Les raisins sont récoltés avec une maturité précoce nous permettant de révéler de jolis arômes très francs et une belle fraîcheur.

La récolte est suivie d'un pressurage lent et progressif qui permet de sélectionner uniquement les jus les plus qualitatifs. Le jus est mis en cuve afin de réaliser un débourage statique pendant une durée de 18 heures environ à faible température (4° à 5°). Les moûts sont ensuite placés en cuves pour débiter leur fermentation alcoolique.



Puis, la prise de mousse de la cuvée se fait sur lattes dans des caves troglodytes pendant une durée de neuf mois.

C'est lors de cette prise de mousse dans des conditions naturelles idéales que nous obtenons une qualité optimale de fines bulles.

Arômes

Cette première cuvée de fines bulles produite en quantité limitée, exprime des arômes de fruits jaunes (pêche blanche, poire, abricot), d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques (ananas, mangue), qui s'associent avec élégance à une belle tension minérale. Cette cuvée accompagne les moments festifs, servie à tout moment elle saura ravir et éveiller les papilles.

« LA FAVORITE » ROSÉ BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE

- Vin effervescent de qualité « Rosé Brut »
Domaine national de Chambord
- Cépages : gamay
- Vin mousseux de qualité, méthode traditionnelle, prise de mousse en bouteille sur lattes d'une durée supérieure à neuf mois

Temps de garde : deux à trois ans

Service : entre 8° et 10°

Technique

Les raisins sont récoltés avec une maturité précoce nous permettant de révéler de jolis arômes très francs et une belle fraîcheur.

La récolte est suivie d'un pressurage lent et progressif qui permet de sélectionner uniquement les jus les plus qualitatifs. Le jus est mis en cuve afin de réaliser un débourage statique pendant une durée de 18 heures environ à faible température (4° à 5°). Les moûts sont ensuite placés en cuves pour débiter leur fermentation alcoolique.



Puis, la prise de mousse de la cuvée se fait sur lattes dans des caves troglodytes pendant une durée de neuf mois.

C'est lors de cette prise de mousse dans des conditions naturelles idéales que nous obtenons une qualité optimale de fines bulles.

Arômes

Cette première cuvée de fines bulles produite en quantité limitée, exprime des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille, mûre) qui s'associent avec élégance à une belle tension minérale. Cette cuvée accompagne les moments festifs, servie à tout moment elle saura ravir et éveiller les papilles.

L'adoption d'un pied de vigne

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 et à une carte de fidélité permettant un accès illimité à Chambord pendant un an. Une plaque au nom du mécène (ou à celui d'une personne de son choix) est apposée sur le pied de vigne adopté pendant dix ans.

Les parrains sont informés régulièrement de l'évolution de la vigne grâce à l'envoi régulier de lettre d'informations et sont invités une fois tous les deux ans à un événement organisé pour les mécènes de la vigne.

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

- 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/



L'adoption d'une cuve

L'adoption d'une cuve s'élève à 40 000 €. Une plaque au nom du mécène (ou à celui de la personne de son choix) est apposée sur l'une des 14 cuves du chai.

Ce don est défiscalisable au titre de l'impôt sur les sociétés (60 %), de l'impôt sur le revenu (66 %) et de l'impôt sur la fortune immobilière (75 %).

Les mécènes sont membres du Cercle des bienfaiteurs et bénéficient d'une carte de fidélité permettant un accès illimité à Chambord pendant un an et d'une réduction sur le prix des bouteilles de la nouvelle cuvée. Ils sont également invités à un événement annuel regroupant, à Chambord ou Paris, les membres du Cercle des bienfaiteurs et du Club des entreprises mécènes, ainsi que de quatre invitations à un concert du festival de musique.





Le Domaine national de Chambord

Emblème de la Renaissance, placé sur la première liste des monuments historiques en France dès 1840, patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1981, Chambord suscite admiration et fascination à travers le monde entier depuis plus de 500 ans. Au château, s'ajoutent 5 440 hectares de bois, étangs et landes entourés d'un mur de 32 km. Loin d'être un palais résidentiel ou encore un relais de chasse, Chambord s'impose comme la référence de l'alliance entre patrimoine naturel et patrimoine culturel. Deuxième château le plus visité de France, Chambord accueille plus d'un million de visiteurs par an.

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

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)7 52 65 36 18

Irina Metzl

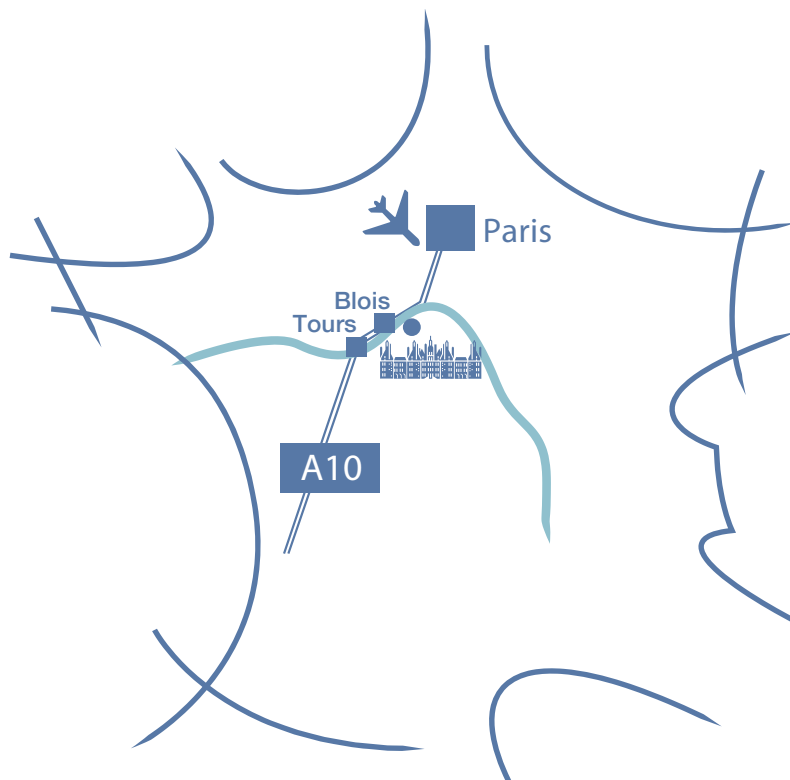
Chargée de communication

irina.metzl@chambord.org

+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 un an.

Parkings à vélo gratuit.



DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD

41250 Chambord

CHAMBORD.ORG

@chateaudenchambord



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