

Un partenariat entre le Domaine national de Chambord et la distillerie Jackton, symbole de l'alliance entre la France et l'Écosse



Le Domaine national de Chambord et la distillerie familiale Jackton ont signé un partenariat illustrant les liens étroits entre la France et l'Ecosse, 730 ans après la signature du traité de l'Auld Alliance. Initiée en 2022 pour une durée de dix ans, cette collaboration accorde à la distillerie Jackton l'accès exclusif aux nouveaux fûts de chêne de Chambord pour la maturation de son whisky écossais et de son gin.

Les bouteilles sont en vente uniquement en France au prix de 69 euros (sur la boutique en ligne de Chambord, dans les boutiques du château et dans un réseau de cavistes). Après le Gin et le Blended Scotch Whisky, le Whisky Scotch Single Malt Chambord sera lancé en 2026.

Cette alliance met en lumière deux savoir-faire séculaires, deux terroirs - sognot et écossais - présentant des biotopes naturels très proches et un goût partagé pour les produits d'exception.

Pierre Dubreuil, Directeur général du Domaine national de Chambord et Peter East, Directeur de la RAER Alliance, 2025

■ Du whisky et du gin vieillies en fûts de chênes de Chambord

Le Domaine national de Chambord fabrique, depuis 2018, des tonneaux faits en chêne issus de sa propre forêt. La capacité de production de fûts est d'une centaine de barriques par an. Le chêne est fendu en merrains et mûrifié deux ans à l'air libre au sein du domaine, ce qui réduit le taux d'humidité du bois et l'assouplit tout en permettant le développement d'arômes épicés et vanillés pour la dernière étape de maturation des spiritueux. La fabrication et la chauffe de ces fûts sont assurées par la tonnellerie Cadus, implantée en Bourgogne.

Nouveauté 2026 : le premier Whisky Scotch Single Malt Chambord

Le whisky single malt écossais est vieilli dans des fûts de sherry pendant au moins trois ans pour devenir un whisky écossais, puis il est décanté et laissé dans des fûts de chêne Chambord neufs pendant au moins un an pour finir sa maturation.



Le Blended Scotch Whisky

La maturation est achevée en fûts de chêne millésimés de Chambord pendant neuf mois minimum. Ce whisky présente des notes de caramel salé, de vanille grillée et de gingembre.

Le Gin

Avant la distillation, neuf plantes sont distillées pour produire le Gin Jackton, puis il est transvasé dans des

fûts de chêne millésimés de Chambord pour la fin du processus de maturation (au minimum neuf mois). Ce gin présente des notes d'épices fraîches de conifère avec un bouquet zeste d'agrumes, de citron boisé et poivré, de fleurs et de pignons de pin grillés.



■ La distillerie Jackton

Depuis son ouverture en février 2020, la distillerie familiale Jackton a obtenu des récompenses pour sa gamme de gins et de whiskies, notamment le Scotch RAER et un trio d'expressions en fûts de Xérès, deux fois primés du Best Blended Scotch aux Scottish Whisky Awards. Pour la famille, faire du whisky est à la fois une science et un art, célébrant un véritable savoir-faire, depuis la culture du grain dans un sol approprié jusqu'à la sélection experte des finitions de fûts pour créer des spiritueux véritablement exemplaires.

« RAER » fait référence au terme anglais « Rear » qui signifie « vue arrière » et se prononce, avec la ferveur écossaise décrivant des moments spéciaux, dans un roulement exubérant du « r » : « C'était vraiment un moment RAER ! »

■ 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. Deuxième château le plus visité de France, Chambord accueille plus d'un million de visiteurs par an.

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.

