



Cheverny

Dossier
de **presse**

VINS DE CHEVERNY ET COUR CHEVERNY

Sommaire

Communiqué de Presse
Caractéristiques du vignoble
L'AOC Cheverny et ses vins expressifs
L'AOC Cour Cheverny et son cépage exclusif
5^{ème} Saison de la Maison des Vins
Les becs à dégustation
Maison des Vins de Cheverny et Cour Cheverny

SYNDICAT DES A.O.C

CHEVERNY ET COUR CHEVERNY

1 avenue du Château 41700 CHEVERNY
Tél. : 02 54 79 25 16 - Fax : 02 54 79 23 58

CONTACT PRESSE :

SOPHIE MANUEL COMMUNICATION

9 impasse de la Soulardière 41700 CHEVERNY
Tél. : 09 64 44 67 41 / 06 15 12 73 31
contact@sophiemmanuel.com

www.maisondesvinsdecheverny.fr





Cheverny



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2012

Des vins de plaisirs !

Aux portes de Chambord, entre Loire et Sologne, l'appellation Cheverny en tire tous les bénéfices pour réaliser des vins de plaisirs, fins et fruités !

AOC Cheverny

Les vins de Cheverny sont nécessairement issus d'assemblages : Pinot noir et Gamay pour les vins rouges et rosés puis Sauvignon et Chardonnay pour les vins Blancs. Cette appellation produit des vins fruités, tendres et conviviaux pour des moments joyeux et festifs !

AOC Cour Cheverny

Le blanc Cour Cheverny est issu d'un seul cépage qu'on ne rencontre nulle part ailleurs, le Romorantin. Très originale, cette variété donne beaucoup de caractère et de corps au vin. Le vin Cour Cheverny est vif et se caractérise par une très grande longueur en bouche. Il est recherché par les amateurs de crus rares.

Situé à deux heures de Paris, Cheverny bénéficie d'une situation géographique privilégiée, qui en fait une destination savoureuse pour un week-end à deux ou en famille. Outre son château XVIIIe, qui est l'un des seuls encore meublés (avec Valencay), le golf 18-trous, la proximité d'Amboise, de Chenonceau, de Chambord, de Tours et du zoo de Beauval (avec ses pandas), Cheverny réunit tous les atouts pour une découverte en douceur de cette région de gastronomie, de culture et d'histoire, où l'environnement préservé (Cour-Cheverny est l'AOC français qui compte le plus de domaines bio), la diversité du vignoble et la richesse du terroir invitent à la flânerie et au bien-être.





Cheverny



CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

PRODUCTEURS

Cheverny : 62
Cour-Cheverny : 28
dont une partie adhère aux 2 caves coopératives.

AOC Cheverny

589 ha - 27 524 hectolitres

AOC Cour Cheverny

54 ha - 2 095 hectolitres

Un vignoble exprimant une réelle typicité

Éléments historiques liés à la réputation du produit :

En 1577, le Parlement de Paris promulgue une loi interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 km) de la capitale. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait dans un premier temps autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours.

Pour répondre à la demande, les cépages productifs se répandent. Cependant, à l'inverse de la Beauce viticole (située sur l'autre rive de la Loire), où se développent en particulier les plantations de gros noir (teinturier extrêmement puissant et productif), le secteur de Cheverny a gardé une tradition de production de vins de qualité. Les vins du secteur étaient couramment désignés sous le terme de «vins de Sologne».

La crise phylloxérique conduit à une évolution de l'encépagement. Les cépages principaux actuels sont le Sauvignon en blanc, et les Gamay et Pinot Noir en rouge. Il convient de noter la présence sur une bonne partie de l'aire géographique du Romorantin, cépage unique de l'AOC Cour Cheverny.

Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit :

Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et dépôt de terrasses), la géologie de l'aire Cheverny est assez originale par rapport à celle des autres appellations ligériennes.

Schématiquement, il en est issu des sols soit à dominante texturale sableuse, soit développés sur substrat calcaire. Ces derniers sont traditionnellement réservés à la culture du Pinot noir et du Chardonnay, ce qui est assez original au niveau du Val de Loire.



MB - 06/06/2011

	2008			2009			2010		
	HL	HA	RENDS/HA	HL	HA	RENDS/HA	HL	HA	RENDS/HA
AOC CHEVERNY									
Blanc	9243	293,01	31,54	13480	287,73	46,85	14472	304,68	47,5
Rouge	9531	233,25	40,86	10549	233,57	45,16	10798	237,14	45,53
Rosé	1864	48,1	38,75	2190	48,56	45,1	2254	47,69	47,26
TOTAL	20638	574,36		26219	569,86		27524	589,51	
AOC COUR CHEVERNY									
Blanc	1538	54,39	28,28	2322	51,81	44,82	2095	54,16	38,68
TOTAL	1538	54,39		2322	51,81		2095	54,16	

Sources : DOUANES 41



Cheverny



AOC CHEVERNY

Production AOC Cheverny

27 524 hectolitres au total

52.5 % de blanc
soit 14 472 HL

39.2 % de rouge
soit 10 798 HL

8.2 % de rosé
soit 2 254 HL

L'A.O.C Cheverny et ses vins expressifs

L'AOC Cheverny : Appellation d'origine Contrôlée - décret du 26 mars 1993

L'aire de production de l'AOC comprend 24 communes. La production annuelle, d'environ 28 000 hectolitres, se répartit en parts à peu près égales : moitié en blanc, moitié en rouge et rosé.

Cette appellation produit aujourd'hui des vins fins et fruités recherchés pour leurs qualités parfaitement accordées à notre époque : des vins tendres, conviviaux, sans excès.

Les cépages :

Les vins Cheverny sont traditionnellement et nécessairement issus d'assemblages. Pour les Cheverny blancs, les cépages sont le Sauvignon, le Chardonnay et le Menu Pineau. En ce qui concerne les Cheverny rouges et rosés, Pinot Noir et Gamay noir à jus blanc sont les cépages principaux.

Les vins de Cheverny :

- **Vins blancs :** vifs et fins, ils sont issus d'assemblage entre le Sauvignon, qui s'exprime parfaitement sur ce terroir en dégageant toute sa puissance aromatique (note de cassis et de réglisse) et le Chardonnay qui apporte l'élégance ou bien le Menu Pineau qui quant à lui donne de la minéralité.
- **Vins rouges :** Riches en sève et gourmands, ils sont issus de l'assemblage de Pinot Noir qui donne de la finesse et de la subtilité avec un complément de Gamay pour la fraîcheur. Le Cabernet Franc et le Côt peuvent intervenir en tant que cépages complémentaires.
- **Vins rosés :** Vins souples, dont la fraîcheur est marquée par une note épicée, quelque fois légèrement grillée.

Les accords mets-vins :

Habituellement le vin blanc Cheverny est le compagnon idéal du poisson, des volailles, des charcuteries et des fromages de chèvre locaux. Néanmoins, il se révèle avec une quiche aux brocolis et bleu d'Auvergne, d'un aspic de gambas et St-Jacques aux agrumes ou encore d'un poulet sauté aux herbes et au citron...

Le vin rouge Cheverny s'apprécie sur des viandes blanches en sauce comme un poulet tandoori sauce yaourt par exemple, des poissons à chair serrée comme le thon ou bien des viandes rouges grillées. Associez-le également aux carpaccios à l'huile d'olive, aux tians de légumes provençaux et aux desserts de fruits rouges. Servez-le à température de la cave (15° environ) afin d'apprécier au mieux le parfum de cerise et la gaieté du vin.

Vin sympathique et désaltérant, le rosé est l'accompagnement idéal d'un barbecue sous la tonnelle ou encore d'un clafoutis de légumes d'été.



Plaquette





Cheverny



AOC COUR CHEVERNY

Respect de la Nature

52 % de l'AOC Cour Cheverny est éco-certifiée

dont 33 % en Bio et 19 % en Terra Vitis

L'A.O.C Cour Cheverny et son cépage exclusif

L'AOC Cour Cheverny : Appellation d'origine Contrôlée - décret du 26 mars 1993

Produite par onze communes, l'appellation Cour Cheverny consacre le cépage introduit par François 1^{er} en 1519 et planté aux abords du château de Romorantin où vivait sa mère.

Celui-ci s'adapte si bien au climat et au sol qu'il prend le nom de *Romorantin* dont l'appellation Cour Cheverny conserve l'exclusivité.

Le cépage Romorantin :

Ce cépage semble en effet avoir trouvé sur les sols siliceux du vignoble tout son potentiel d'expression pour donner naissance à un vin blanc typé et original.

Le Romorantin est vendangé à maturité tardive. Et les vins sont vinifiés principalement en sec.

Le vin Cour Cheverny :

Ils sont secs et vifs et se caractérisent par une très grande longueur en bouche. Agréables dans leur jeunesse, lorsqu'ils sont dégustés "sur le fruit", ils sont particulièrement aptes au vieillissement : leur robe prend alors des reflets dorés et leurs saveurs délicates ont des notes de miel et d'acacia.

Les accords mets-vins :

Dans sa jeunesse, le Cour Cheverny servi frais (8-10°) accompagnera asperges, poissons, coquilles Saint Jacques et viandes blanches.

Avec l'âge, il se révélera le compagnon idéal d'un perdreau, d'un homard, voire d'une belle tranche de foie gras poêlé.

Vin original, aux quantités limitées, le Cour Cheverny est recherché par les amateurs de crus rares.



Affiche



Cheverny



5^{ème} SAISON DE LA MAISON DES VINS

La Maison des vins de Cheverny





Aux portes de la Sologne et des châteaux de la Loire, Cheverny marque sa différence avec son inédite Maison des vins qui célèbre ses cinq ans.

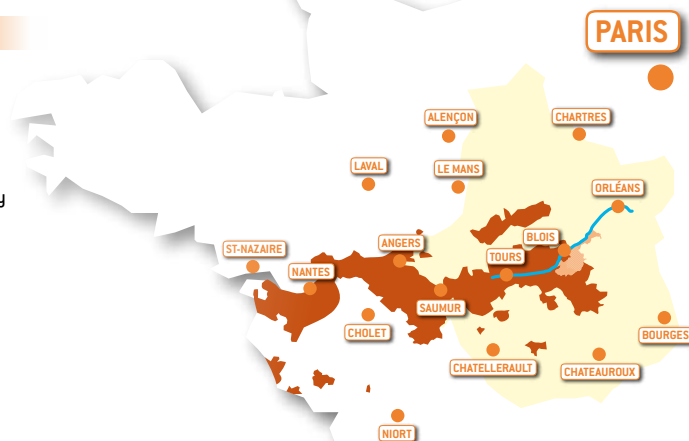
Connu pour son château (dont une aile est encore habitée), Cheverny l'est aussi pour sa Maison des vins. Cinq ans après son ouverture, ce lieu dédié à la dégustation et à la vente d'AOC locaux, connaît un succès qui ne se dément pas. Ainsi, la fréquentation du site, installé à l'entrée du château qui reçoit 400 000 visiteurs par an, a dépassé les 86 000 entrées dont 12 % de clientèle européenne (contre 75 800 en 2010). Et depuis 2008, les ventes n'ont cessé de croître, passant de 141 bouteilles/jour à 202 bouteilles/jour (2011) tandis que le chiffre d'affaires est en augmentation de 17 %.

Ces excellents résultats témoignent de la pertinence d'un concept tout à fait original et innovant, qui permet à des amateurs de vin de découvrir, dans un espace dédié à la dégustation et à la vente, une centaine d'AOC Cheverny rouge, blanc et rosé et d'AOC Cour Cheverny blanc. L'idée : offrir au visiteur une expérience gustative inédite autour de ces deux AOC qui s'étendent en bordure de Loire, tout en bénéficiant de conseils sur le choix des vins. Chacun des sept vins offerts à la dégustation, parmi les 100 cuvées en libre-service, est proposé suivant un procédé unique en France : il suffit de poser son verre équipé d'une puce électronique sous le cru souhaité pour se voir servir 3 cl du nectar demandé.

Situé à deux heures de Paris, Cheverny est un rendez-vous œnologique atypique qui en fait une destination savoureuse et unique.

Légende :

-  Région Centre
-  Vins de Loire
-  AOC Cheverny
-  AOC Cour-Cheverny



www.maisondesvinsdecheverny.fr





Cheverny



LES BECS À DÉGUSTATION

Concept innovant de la Maison des vins, unique en Europe, les becs à dégustation !

Vins du jour :

dégustation gratuite de 4 vins
(un blanc, un rouge, un rosé en Cheverny et un Cour Cheverny blanc).

Vins découvertes :

4 € le kit dégustation 3 vins et 6.50 €
le kit dégustation 7 vins. (le kit comprend
le verre, le carnet, le crayon et le vin).

MAISON DES VINS DE CHEVERNY

1 avenue du Château 41700 Cheverny
Tél. : 02.54.79.25.16
Ouvert tous les jours
de Pâques à la Toussaint.
www.maisondesvinsdecheverny.fr

Le concept tout à fait original et innovant, permet aux amateurs de vin de découvrir, dans un espace dédié à la dégustation et à la vente, une centaine d'AOC Cheverny rouge, blanc et rosé et d'AOC Cour Cheverny blanc.

Outre une découverte gratuite et traditionnelle de crus du jour, la Maison des vins offre la possibilité d'un système novateur de dégustation : muni d'un verre comportant une puce électronique, le visiteur peut goûter, via des bornes interactives, 3 ou 7 références de son choix (selon la formule) parmi la centaine proposée... dans une totale liberté.

Pour mieux comprendre, prenons le déroulement d'une dégustation :

Le visiteur se fait remettre un verre qui comporte un composant électronique. Ce composant programmé de manière unique permet au dégustateur de goûter le cru désiré tout simplement en posant son verre sur le support de son choix. Ce composant échange des données avec le module spécifique d'une bouteille et une dose de vin est servie automatiquement (3cl).

Les qualités gustatives des vins sont conservées puisque ceux-ci sont maintenus à l'abri de l'air grâce à un gaz neutre et que chacun des 100 modules de distribution possède sa propre bouteille afin d'éviter toute interaction entre les différents vins. Les vins sont aussi servis à une température idéale car chaque module est maintenu à la température souhaitée.

Afin d'améliorer la gestion de l'ensemble des modules de distribution, ceux-ci sont tous reliés par un réseau commun à l'ordinateur de l'accueil. La personne gérant l'espace de dégustation peut ainsi piloter chaque module, avoir la connaissance du nombre de verres restant dans chaque bouteille et recevoir l'information lors d'une dégustation.



Affiche



Cheverny

MAISON DES VINS

Maison des Vins de Cheverny et Cour-Cheverny

Quelques Chiffres (2011)

Fréquentation :
86 800 personnes

48 952 bouteilles vendues dont :

35.60 % de Cheverny Rouge

26.60 % de Cour Cheverny Blanc

25.30 % de Cheverny Blanc

12.50 % de Cheverny Rosé

Une situation privilégiée

La Maison des Vins de Cheverny et Cour-Cheverny est située devant l'entrée du Château de Cheverny dans l'ancienne forge du Château. Cet emplacement prestigieux est à la fois une image symbolique par rapport au nom de l'appellation et également une opportunité par rapport au passage touristique (le Château reçoit plus de 400 000 visiteurs par an).

Une œuvre collective

Le statut associatif démontre la volonté des vignerons de faire de la Maison des Vins une œuvre collective avec 3 objectifs principaux :

- la promotion collective de l'AOC Cheverny et l'AOC Cour Cheverny,
- la commercialisation des vins des 2 appellations ; aujourd'hui sur 36 producteurs en caves particulières, 32 adhèrent à la Maison des Vins,
- la vitrine du syndicat, dont tous ses membres adhèrent à l'association.

Des locaux modernes

Les locaux de la Maison des Vins, entièrement rénovés, sont organisés en 3 parties :

- un espace de 85 m² dédié à la dégustation et à la vente (face à l'entrée du Château),
- une pièce informative avec des panneaux, des cartes et un système vidéo,
- une salle de réunion de 48 m² permettant de devenir le lieu incontournable pour toute manifestation concernant le vin.

Une innovation technologique

L'espace dédié à la dégustation a mis en place une stratégie basée sur 2 concepts :

- **Les vins du jour :** L'idée est de mettre l'accent sur 4 vins : un blanc, un rouge, un rosé en Cheverny et un Cour Cheverny blanc. Le visiteur peut bénéficier d'une dégustation gratuite et des prix à l'unité identiques à celui de la propriété. Ainsi, chaque viticulteur commercialise un nombre égal de bouteilles de façon périodique.
- **Les vins découvertes :** Ce concept a pour objectif de présenter, à une clientèle plus professionnelle, un échantillonnage représentatif des deux AOC. 100 vins "découvertes" sont proposés à la dégustation quotidiennement en toute liberté dans des conditions optimums. Cette offre permet aux visiteurs de déguster à son rythme, à son gré, de s'informer via les fiches explicatives.

Artiste

Un autre objectif de la Maison des Vins de Cheverny et Cour-Cheverny est d'être un lieu de rencontre avec les artistes. Elle est un lieu privilégiée pour la mise en lumière des artistes locaux.

