

Dossier de presse



MAISON
DES VINS
WINE HOUSE

AOC
CHEVERNY & COUR-CHEVERNY
VINS DU VAL DE LOIRE

contact presse : Sophie Manuel Communication
06 15 12 73 31 // contact@sophiemanuel.com

Maison de Vin, Place Saint Louis 41250 Chambord
02 54 50 98 40 // maisondesvinschambord@orange.fr



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une Maison des vins à Chambord

Les vigneronns de Cheverny ont ouvert, en juillet 2015, une Maison des vins en face du prestigieux château de Chambord, afin d'offrir une visibilité internationale aux AOC Cheverny et Cour Cheverny.

Avec plus de 80 000 visiteurs par an, la Maison des vins de Cheverny connaît un succès qui, depuis son ouverture en 2008, ne se dément pas. L'originalité du concept (dégustation à la carte des AOC Cheverny et Cour Cheverny), la qualité de l'accueil et l'esprit convivial qui se dégage de ce lieu attenant au château de Cheverny, ont contribué à l'indéniable réussite d'un projet que les vigneronns de Cheverny ont décidé d'exporter au cœur du prestigieux site du Domaine national de Chambord.

Une expérience gustative et sensorielle

Ce nouvel espace de dégustation et de vente, situé sur la coquette place Saint-Louis, d'où l'on peut apercevoir les tours en tuffeau et les toits ardoisés du château, a ouvert ses portes en juillet dernier. Les 70 m² de ce lieu dédié au plaisir de l'œnologie ont été pensés et agencés par une agence de création. Avant d'être gustative, l'expérience proposée est d'abord visuelle et sensorielle. Marchant sur des dalles de verre, sous lesquelles sont entreposés les stocks de bouteilles, le visiteur est en effet plongé dans un univers épuré et résolument moderne, tout habillé de matériaux nobles comme le bois et les pierres apparentes.

Une cinquantaine de vins à la dégustation

Cette théâtralisation magnifie l'expérience de la dégustation de la cinquantaine d'AOC Cheverny en blanc, rouge et rosé et Cour-Cheverny que les amateurs pourront découvrir. Les vins sont servis au verre suivant un procédé de distribution original. Commentée ou en libre-service, la dégustation permet, en outre, d'accéder à des informations sur chacun des domaines viticoles et lieux de production via un système connecté. Les nouvelles technologies sont donc au rendez-vous.

Développer l'export et la renommée des AOC à l'étranger

La création de cette nouvelle Maison des vins correspond à la volonté des vigneronns, de mieux faire connaître les AOC Cheverny et Cour Cheverny, grâce à la renommée internationale du château de Chambord qui draine chaque année 1,5 million de visiteurs, dont 750 000 pour le château.



LA MAISON DES VINS

Située dans le cadre prestigieux du Domaine national de Chambord, la Maison des vins est au cœur du village de Chambord, place Saint-Louis. Cet espace dédié à la dégustation et à la vente des AOC Cheverny et Cour Cheverny est plus qu'une maison des vins, c'est un véritable voyage sensoriel œnologique.

La théâtralisation au service du vin

La mise en scène du lieu place le visiteur, dès son entrée, dans un environnement propice à la dégustation et à l'appréciation des vins. Les vigneron de Cheverny ont aménagé avec Textures et Saveurs, un agencement alliant l'expérience gustative et visuelle. Le fait de monter et de marcher sur des dalles de verre, sous lesquelles sont entreposés les stocks de bouteilles, apporte une autre dimension. Le sentiment d'être suspendu comme dans un rêve. Le visiteur est plongé dans un univers épuré et résolument moderne.

La dégustation connectée et commentée

La Maison des vins propose deux types de dégustation :

La sélection du jour

Cette dégustation gratuite et commentée par un spécialiste du vin permet la découverte de 5 vins ; un blanc, un rouge, rosé Cheverny et deux blancs Cour Cheverny (un sec et un moelleux ou demi-sec).

La dégustation de vin au verre

Les vins sont servis au verre suivant un procédé de distribution mis en place par la société Vinomatic. Le concept hi-tech permet aux amateurs de vin de découvrir, dans des conditions optimales, une cinquantaine de vins rouges et blancs en AOC Cheverny et Cour Cheverny. 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 52 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. Muni d'un verre et d'une carte magnétique, le visiteur peut déguster de façon autonome 5 vins via la distribution automatique du vin. Le système connecté permet d'apporter au dégustateur des informations sur chacun des vins et des domaines viticoles. Ce service permet aux visiteurs de déguster à son rythme et de s'informer via les nouvelles technologies.

Disponible, l'équipe de la Maison des vins apporte toutes les précisions nécessaires pouvant aider le visiteur à mieux appréhender le vin.

Contact Presse

Sophie Manuel
06 15 12 73 31
presse@sophiemmanuel.com



LA MAISON DES VINS

Les vins

Les vins rouges, blancs et rosés AOC Cheverny et les vins blancs AOC Cour Cheverny sont proposés par les 26 vignerons associés au projet.

Développer la renommée des AOC à l'étranger

La création de cette nouvelle Maison des vins correspond à la volonté des vignerons, de mieux faire connaître les AOC Cheverny et Cour Cheverny. La renommée internationale du Domaine national de Chambord qui draine chaque année 1,5 million de visiteurs, dont 755 000 pour le château devrait permettre de développer la renommée des vins de Cheverny et Cour Cheverny à l'étranger.

Origine des visiteurs étrangers du Château de Chambord en 2014 (représente 45 % de la fréquentation totale du Château)

USA 28 610	Allemagne 28 573	Espagne 27 521	Italie 25 464
Chine 22 916	Belgique 17 788	Japon 16 670	Grande Bretagne 16 630
Pays Bas 13 299	Russie 12 499	Brésil 9 722	Pologne 8 296
Taiwan 7 800	Australie 7 157		

L'œnotourisme à Chambord

L'accueil de la nouvelle Maison des vins sur la place du village de Chambord rappelle la volonté du Domaine national Chambord de devenir un ambassadeur des vins de Loire, de mettre en valeur le savoir-faire des vignerons du territoire.

La plantation des premiers hectares de vignes à Chambord en juin 2015 ouvre de belles perspectives d'avenir pour l'œnotourisme à Chambord. Les vignes seront accessibles librement au public dans le cadre d'une grande promenade dont l'aménagement sera livré en juin 2016. Des visites seront possibles en calèche ou à cheval, et une participation à la vendange sera proposée au public.

MAISON DES VINS
Place St Louis – 41250 Chambord
Tél. : 02 54 50 98 40
Ouvert tous les jours de 11h à 13h15 et 14h15 à 19h.

Contact Presse

Sophie Manuel
06 15 12 73 31
presse@sophiemanuel.com



L'AOC CHEVERNY

L'AOC 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 23 000 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 et 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 légume d'été.

Production AOC Cheverny

22 716 hectolitres au total
50.3 % de blanc soit 11 401 HL
41.2 % de rouge soit 9 362 HL
8.7 % de rosé soit 1 954 HL

Contact Presse

Sophie Manuel
06 15 12 73 31
presse@sophiemmanuel.com



L'AOC COUR CHEVERNY

L'AOC Cour Cheverny et son cépage exclusif

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

Produite par 24 communes, l'appellation Cour Cheverny consacre le cépage introduit par François 1er 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.

Les vins 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 et 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.

Respect de la nature

**52% de l'AOC Cour Cheverny est éco-certifiée
dont 33% en Bio et 19% en Terra Vitis.**

Contact Presse

Sophie Manuel
06 15 12 73 31
presse@sophiemanuel.com