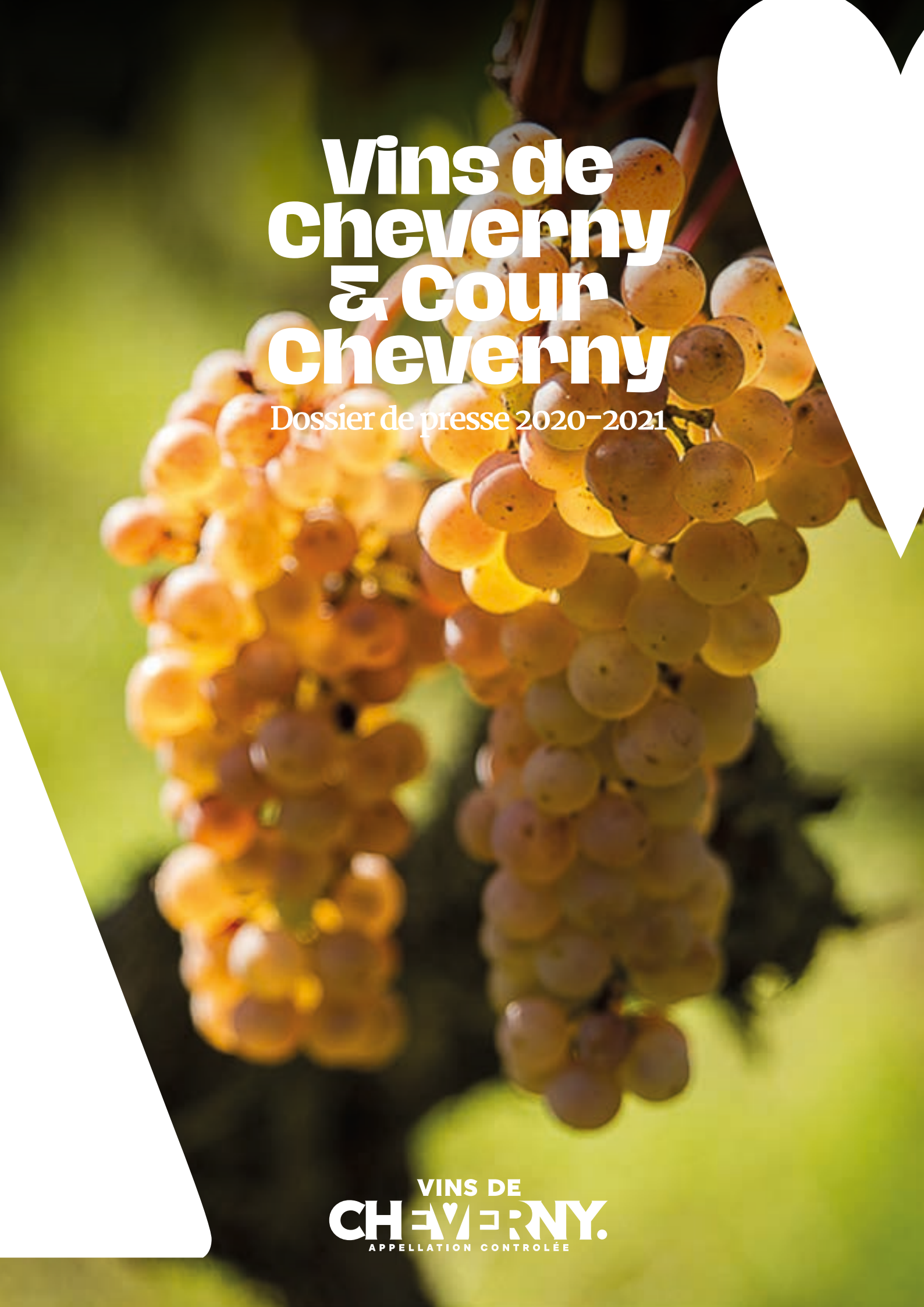


Vins de Cheverny & Cour Cheverny

Dossier de presse 2020-2021

VINS DE CHEVERNY.
APPELLATION CONTROLÉE

VINS DE CHEVERNY.
APPELLATION CONTROLÉE

Dossier de presse des vins de Cheverny et Cour Cheverny 2020/2021

4
DES VINS AUTHENTIQUES
QUINTESSENCE D'UN TERROIR

6
CHEVERNY
UN VIGNOBLE ROYAL

10
L'AOC CHEVERNY
ET SES VINS EXPRESSIFS

11
L'AOC COUR CHEVERNY
ET SON CÉPAGE EXCLUSIF

12
L'INNOVATION ET LA POÉSIE
POUR VALORISER UN TERROIR
ET DES HOMMES

16
FÊTE DES VENDANGES

18
MAISON DES VINS
DE CHEVERNY

20
MAISON DES VINS
DE CHAMBORD

CONTACT PRESSE
SOPHIE MANUEL COMMUNICATION

Tél : 06 15 12 73 31
presse@sophiemanuel.com
www.sophiemanuel.com

SYNDICAT DES A.O.C
VINS DE CHEVERNY ET COUR CHEVERNY

1, avenue du Château
41700 Cheverny
Tél : 02 54 79 25 16

maisondesvinsdecheverny.fr

DES VINS AUTHENTIQUES QUINTESSENCE D'UN TERROIR !

Aux portes de Chambord, entre Loire et Sologne, l'appellation Cheverny tire tous les bénéfices du terroir pour réaliser des vins fruités, floraux et de caractère. Le Cépage Romorantin semble avoir trouvé sur ces sols tout son potentiel d'expression pour donner naissance à un vin blanc Cour Cheverny typé et original.

Proche de Blois, les AOC Cheverny et Cour Cheverny sont situées entre deux zones géologiques ; la Sologne à l'est avec des sols sablo-argileux du mio pliocène et à l'ouest des sols d'argile à silex du crétacé. Des affleurements de calcaires lacustres de l'aquitanien sont à l'origine d'îlots argilocalcaires.

Les aires d'appellations forment un arc de cercle au sud de Blois jouxtant la Vallée de la Loire. De petits plateaux sont découpés par de nombreuses vallées. Les sols y sont variés, parfois proches de la Sologne voisine mais avec des pentes favorables à la circulation de l'eau ou des sous-sols drainant composés soit de calcaires et marnes du burdigalien, soit d'argile à silex ou de falun.

Au fil des siècles, la vigne s'est développée par îlots sur les terrains les plus qualitatifs et actuellement délimités précisément. Cette discontinuité, avec ses alternances de différentes cultures, de zones naturelles et de forêts permet une grande biodiversité.

De nombreuses closeries témoignent d'un passé viticole dense et prestigieux. Guyot dans son ouvrage de XVIII^{ème} siècle recensant les pratiques viticoles françaises met en avant le travail des vignerons dans l'aire de Cheverny et en fait une référence qualitative. L'AOC Cheverny vient de s'agrandir avec l'entrée du village de Chambord dans son aire appellation. Et un projet est en cours pour une délimitation plus précise de l'aire de l'AOC Cour Cheverny pour 2024 normalement.

Au XIX^{e} siècle, les vins de la région de Cheverny sont considérés comme des crus. D'ailleurs, aujourd'hui les petits comme les grands châteaux, Château de Troussay, Château de Cheverny, Domaine National de Chambord réalisent leurs propres cuvées en AOC. Les Sources de Cheverny ont aussi décidé de développer leur propre vignoble.

Les vignerons peuvent être fiers de leur dynamisme et d'avoir œuvré collectivement à la création des vins fruités et expressifs. Ces vins ont bien-sûr différents nuances en fonction du terroir et de la personnalité du vigneron.

Aujourd'hui Cheverny réunit tous les atouts pour une découverte en douceur de cette région de gastronomie, de culture et d'histoire.
L'environnement préservé, la diversité du vignoble et la richesse du terroir invitent à la flânerie et au bien-être.

CHEVERNY, UN VIGNOBLE ROYAL

Un terroir spécifique

Le terroir de Cheverny se situe en rive gauche de la Loire, globalement au niveau de la ville de Blois. Il est limité à l'est et au sud-est par des massifs boisés, dont celui de la Grande Sologne. Ses limites au sud-ouest suivent à peu près le cours de la Bièvre.

Son climat, doux et tempéré, est un peu plus sec que celui des appellations ligériennes tourangelles en aval (25 à 50 mm de précipitations annuelles en moins), et sensiblement plus frais (sur la période végétative, températures moyennes inférieures de l'ordre de 0,5 à 1°C, et minimales inférieures de l'ordre de 1°C). Il est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées de la Bièvre, du Beuvron et du Cosson, petits affluents de la Loire.

Ses sols viticoles présentent une certaine diversité. La majorité est à dominante texturale sableuse (issus de terrasses anciennes, de formations de Sologne, ou de dépôts éoliens sableux). Mais on en rencontre aussi d'autres plus caillouteux développés sur calcaires aquitaniens, ou localement sur argiles à silex.

Un terroir historique

La présence de sols maigres, propices à la viticulture mais difficiles à travailler a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble.
Voie de communication historique majeure, la Loire constitue depuis au moins l'Antiquité un important axe d'échange et de commerce. Elle a servi non seulement pour l'exportation du vin, mais a aussi contribué à la diffusion des cépages et à la constitution de leur usage local. Contrairement à beaucoup de vins du Val de Loire, les Cheverny sont traditionnellement et nécessairement issus d'assemblages.

Export

1 bouteille de Cheverny sur 5
est vendu en Europe

1 bouteille de Cheverny blanc sur 4
est vendue en grand export

1 bouteille de Cour-Cheverny sur 6
est vendue en grand export (hors Europe)

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. En conséquence, 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 le 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 au regard des autres appellations ligériennes.
Schématiquement, il en résulte des sols à dominante texturale sableuse ou développés sur substrat calcaire. Ces derniers sont traditionnellement réservés à la culture du Pinot noir et du Chardonnay, ce qui est assez spécifique au niveau du Val de Loire.

Carte du vignoble

CHEVERNY & COUR-CHEVERNY

Vins du Val du Loire

L'AOC CHEVERNY
ET SES VINS EXPRESSIFS

AOC Cheverny

L'aire de production de l'AOC comprend 25 communes (avec Chambord de puis 2017). La production annuelle, d'environ 25 000 hectolitres, est de 60% pour le blanc et 40 % pour le 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 etnécessairement 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, le Pinot Noir est le cépage principal, toujours associé au Gamay noir à jus blanc .

52
PRODUCTEURS À CHEVERNY
DONT UNE PARTIE ADHÈRE AUX 2 CAVES COOPÉRATIVES.

-

AOC CHEVERNY*
630 HA
PRODUCTION
24 000
HECTOLITRES
57,6 % DE BLANC SOIT 13 700 HL
33,3 % DE ROUGE SOIT 8 000 HL
9,1 % DE ROSÉ SOIT 2 200 HL

*CHIFFRES 2019
(MOYENNE SUR 14 CAMPAGNES)

Les vins de Cheverny

• **Vins blancs** : vifs et fins, ils sont issus d'assemblages 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 fraicheur. Le Côt peut compléter l'assemblage Pinot Noir dans la limite de 5%.
• **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. Certaines cuvées concentrées seront appréciées sur une joue de bœuf.
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.

•
Appellation d'origine Contrôlée décret du 26 mars 1993.
•

L'AOC COUR CHEVERNY
ET SON CÉPAGE EXCLUSIF

AOC Cour Cheverny

Produite par onze communes, l'appellation Cour Cheverny consacre le cépage qui aurait été 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.
Une révision de l'aire de l'appellation est en cours, elle est conjointement portée par le Syndicat des vins et l'INAO. Les surfaces plantées sont en progression.

Le cépage Romorantin

Ce cépage semble en effet avoir trouvé sur ce terroir tout son potentiel d'expression pour donner naissance à un vin blanc typé et original.
Le Romorantin est vendangé en légère surmaturité.
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 révèlera le compagnon idéal d'un perdreau, d'un homard, voire d'une belle tranche de foie gras poêlé.

Appellation d'origine Contrôlée décret du 26 mars 1993.

L'INNOVATION ET LA POÉSIE POUR VALORISER UN TERROIR ET DES HOMMES

UN VOYAGE SENSORIEL

Embarquez à Cheverny pour une croisière sonore et visuelle (360°) qui offre la (re)découverte des AOC Cheverny et AOC Cour Cheverny avec audace et onirisme. Depuis le 21 juillet 2020, vous pouvez découvrir cette nouvelle expérience immersive à la Maison des vins de Cheverny, un véritable voyage sensoriel !

La grande nouveauté 2020 est de permettre au visiteur de la Maison de Cheverny, un authentique plongeon dans le terroir des vins de Cheverny et Cour Cheverny grâce à une expérience sonore, visuelle et poétique.
Créée il y a 12 ans par l'ensemble des vignerons des 2 appellations, la maison des vins offre un parcours initiatique qui invite au voyage, tout d'abord gustatif avec un espace de dégustation higt-tech, pédagogique avec l'espace informatif et maintenant immersif, une réelle balade des sens !

Une exposition immersive

Dès l'entrée dans la salle, les visiteurs découvrent une structure originale suspendue, de 5 m de diamètre et 2 m de hauteur au centre de la pièce, dissimulant une installation artistique qui projette dans un voyage à 360° au cœur du vignoble des vins de Cheverny et Cour Cheverny. Le récit immersif embarque le visiteur dans une flânerie créative qui intègre autant de repères que les vins de Cheverny et Cour Cheverny en détiennent ; valeurs humaines, naturelles, patrimoniales, historiques, gastronomiques, …

Au fil des 4 saisons, le visiteur découvre l'évolution de la vigne et les gestes des hommes et femmes qui accompagnent cette transformation pour produire le vin. On se laisse surprendre par cette narration numérique et technologique inédite de 5 minutes 17 qui invite de façon artistique et onirique à la découverte des vins de Cheverny. Cette expérience sonore et visuelle immersive à 360° révèle avec poésie le travail artisanal des vignerons au cours des saisons.

La tradition de l'innovation

Originale, cette installation scénographique matérielle et numérique combine la vidéo-projection (vidéo mapping) et le dessin animé (rotoscopie) qui offre une adéquation avec le travail artisanal du vigneron. Une réalisation sur-mesure imaginée par l'Atelier d'Enterstice, qui avait pour contrainte, de créer une installation sans aucune emprise au sol car la salle doit pouvoir continuer d'accueillir des réunions et évènements. Pour le fond, un travail en amont a été réalisé avec l'Université François Rabelais de Tours dans le cadre du programme VIntASS afin d'identifier les spécificités des appellations au niveau du patrimoine vitivinicole en vue de sa valorisation.
Cette création visuelle originale est conçue avec la technique d'illustration à la gouache permettant une finesse de trait exceptionnelle, elle est le médium idéal pour retranscrire dans le détail, faire ressortir la fragilité de la nature, la délicatesse de la vigne.
Le procédé rotoscopique d'animation également utilisé dans cette création est une technique cinématographique qui consiste à relever image par image les contours d'une figure filmée, en prise de vue réelle pour en transcrire la forme et les actions offrant la réalité des gestes, le savoir-faire et l'ambiance du terroir de Cheverny.

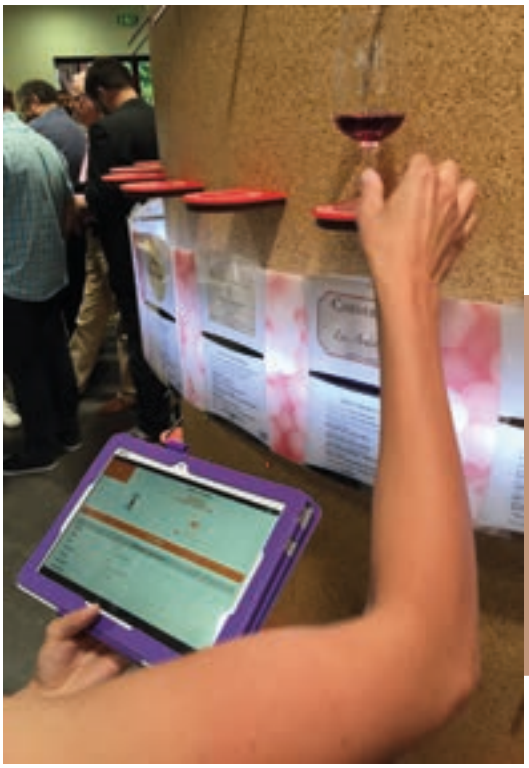
Ce spectacle innovant et poétique invite à mieux connaître les vins de Cheverny. « Ce projet novateur est une réalisation collective portée par le syndicat des vins de Cheverny. Notre objectif est bien-sûr de développer la notoriété des 2 appellations et par cette immersion de faire échos à la sensibilité artistique. Cette créativité que l'on retrouve aussi bien dans les œuvres que dans les vins » explique Michel Gendrier, président du Syndicat des vins de Cheverny.
Michel Quenioux, président de la Maison des vins précise « Nous accueillons environ 71 000 visiteurs chaque saison. Le positionnement moderne de la dégustation est une des clés de notre succès, cette nouvelle expérience immersive devrait être un nouvel atout ».

Une Application

Toujours à la pointe, les vignerons des AOC Cheverny et Cour Cheverny ont créé à la Maison des vins de Cheverny, **une application interactive dédiée à la promotion collective des vins.**
Pour aller plus loin dans l'aspect humain, les vignerons ont créé une application qui permet d'avoir une présentation audio français et anglais par le vigneron pour chaque vin dégusté.
Le visiteur muni de son verre équipé d'une puce électronique, se dirige avec sa tablette ou smartphone vers la centaine de crus proposés à la dégustation. Il lui suffit de poser son verre sous la cuvée souhaitée pour se voir servir 3 cl du nectar demandé. Puis sur l'application de choisir le numéro du vin dégusté pour écouter le vigneron décrire son vin.
Bien-sûr, il pourra aussi découvrir le domaine viticole et les autres vins disponibles à la dégustation du même viticulteur. **Cette nouvelle expérience sensorielle séduit les dégustateurs toujours à la recherche d'information.**
Et puis, rien n'empêche lors d'une soirée avec des amis, de faire découvrir un vin de Cheverny qui vous a séduit avec une présentation du vin par le vigneron lui-même !

Une salle informative

La vinification, le terroir et les vignerons sont les 3 entrées de cette borne connectée.
Il suffit de toucher avec sa main, le mot Vinification pour découvrir une vidéo en motion design, en français et anglais, l'élaboration du vin de la vigne au verre.
Cet outil ludique et informatif répond à une question récurrente des visiteurs de la Maison des vins depuis 2008 **« comment élabore-t-on-le vin ? »**.
La découverte des vignerons se fait via une carte interactive de l'aire des appellations, on découvre ainsi la localisation des caves et une présentation visuelle de chaque viticulteur. Les châteaux figurent également sur la carte, oenotourisme oblige !
Rien de mieux que des images pour présenter le terroir, les vignes vues de haut par drone, le raisin, les vendanges, les chais,... Un aperçu de la vie du terroir. Le syndicat se dote ainsi de son premier clip de promotion. Intuitive et informative, cette borne a pour objectif de permettre aux visiteurs de découvrir, en toute liberté, le terroir de Cheverny et les hommes qui font ces vins souples et fruités dans cette grande région viticole française, le Val de Loire.



Un motion design sur le vin

Les vignerons de Cheverny ont aussi créé une vidéo en motion design sur les grandes étapes de l'élaboration du vin.
Toujours au top de l'innovation, les vignerons de Cheverny ont choisi d'expliquer le processus de la vigne au verre via une animation d'images dynamiques et sympathiques.
Les vignerons de Cheverny ont déjà marqué leur différence en créant, il y a plus de huit ans, son inédite Maison des vins.
Le succès du lieu s'explique par 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 de vins d'AOC Cheverny et d'AOC Cour Cheverny, en rouge, rosé et blanc via un procédé unique en France.
L'équipe de la Maison des Vins répond à toutes les interrogations des dégustateurs. « La question récurrente est : « comment fait-on le vin ? » Un outil permettant d'illustrer nos propos est un véritable atout. » précise Célia Couderc, responsable de la Maison des Vins de Cheverny.
Alors comment expliquer la vinification de façon ludique et innovante ? Les vignerons ont choisi de créer une vidéo courte d'un peu plus de **3 minutes en motion design.**
Outil de communication récent, le motion design permet l'animation d'images adaptées à une thématique avec un texte narratif et explicatif, le tout synchronisé à une bande son.
La taille, la nouaison, l'effeuillage, l'assemblage, les cépages, la fermentation alcoolique… toutes les étapes du vin sont relatées de façon sympathique dans ce motion. Résultat : une vidéo dynamique et informative sur l'élaboration des vins de Cheverny et Cour Cheverny.
Cette vidéo est diffusée à la Maison des vins sur la borne interactive (adaptable aux handicapés) et elle est aussi disponible sur le site de la Maison des vins via youtube.

FÊTE DES VENDANGES

UN ÉVÈNEMENT DÉDIÉ AUX VINS DE CHEVERNY ET COUR CHEVERNY

Les vignerons organisent chaque début de septembre une fête des vendanges. Cette manifestation populaire et conviviale haute en couleur est un rendez-vous incontournable en Val de Loire.

La Fête des Vendanges de Cheverny promet d'être, encore une fois, savoureuse et gourmande à souhait. Les vignerons seront au rendez-vous pour célébrer cette fête, le samedi 4 septembre 2021

Cheverny, la capitale du vin en Loir-et-Cher

La réputation du terroir de Cheverny, situé sur la rive gauche de la Loire, n'est plus à faire. Ses vins blancs, rosés et rouges AOC Cheverny et blancs AOC Cour-Cheverny aux incroyables couleurs et aux tanins subtils sont produits dans la région viticole du Val de Loire où ils bénéficient d'un climat doux et tempéré.

Les vignerons de Cheverny et Cour-Cheverny, au dynamisme remarquable, et leurs partenaires vous invitent à ce rendez-vous «oenotouristique» unique pour vous faire partager leur amour du terroir et du vin.

Des randonnées au cœur du vignoble

Organisée en plein air, cette manifestation débute par une randonnée pédestre d'environ 10 km à travers les vignes, avec un ravitaillement dans un chai. Les cyclistes, quant à eux, peuvent profiter d'une échappée à vélo de 20 km, une autre manière de découvrir le terroir de ces deux appellations. Bien sûr la petite pause gourmande est au rendez-vous !

Un événement festif au sein du village

Les visiteurs sont invités à déguster, sur la place de l'église de Cheverny, les différentes cuvées présentées par la trentaine de vignerons. L'occasion de rencontrer celui ou celle qui a mis toute sa passion dans votre verre.

Dès le midi, un marché du terroir ainsi qu'un marché artistique accueillent les visiteurs. Cette fête est avant tout familiale, il y en a pour tous les goûts. Les enfants découvrent les joies des promenades à dos d'âne et s'ébattent dans des structures gonflables pendant que les parents s'initient au golf ou découvrent une expérience sensorielle ludique et originale avec le sentier pieds nus. Dès l'ouverture des festivités, un espace de restauration permet de déguster une gamme de produits du terroir.

L'Oenofestival du Loir-et-Cher

La Fête des Vendanges est aussi celle de la musique avec, des concerts gratuits sur la place de l'église de Cheverny.
On ne présente plus les parrains de cet événement, Ours et Pierre Souchon qui orchestrent la programmation de la fin de soirée de chaque édition.
Des artistes comme Oldelaf, Romtom, Arthur Le Forestier, Scotch & Sofa, Gaël Faure,... sont passés sur la scène de la Fête des vendanges.
Le concept est simple, de la chanson française pour envouter le public sur des airs qui touchent le corps et le cœur. L'ambiance est joyeuse et la jam final, c'est-à-dire la séance musicale improvisée qui réunit tous les artistes sur scène autour de Pierre Souchon et Ours, est toujours un show détonant.
Comme le dit Thomas Matthews du Wine Spectator « Le vin est à la fois une passion, une boisson étonnamment complexe, un symbole culturel ainsi qu'une source de joie. », alors que la fête commence....

WWW.FETEDESVENDANGES.NET

MAISON DES VINS DE CHEVERNY ET COUR-CHEVERNY

Aux portes de la Sologne et des châteaux de la Loire, Cheverny marque sa différence avec son inédite Maison des vins. Connu pour son château (dont une aile est encore habitée), Cheverny l'est aussi pour sa Maison des vins.

Depuis son ouverture ce lieu dédié à la dégustation et à la vente des AOC locaux, connaît un succès qui ne se dément pas. Ainsi, la fréquentation du site, installé à l'entrée du château qui reçoit 350 000 visiteurs par an, a dépassé les 70 000 entrées.

Le concept tout à fait original et innovant 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 : Proposer 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. Pour la dégustation, 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 oenologique atypique qui en fait une destination savoureuse et unique.

Les becs de dégustation ; concept innovant de la Maison des vins.

Les becs de dégustation ; concept innovant de la Maison des vins.

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

Le visiteur se fait remettre un verre équipée d'une puce 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.

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.

VINS DU JOUR

DÉGUSTATION GRATUITE
DE 4 VINS

1 blanc, 1 rouge, 1 rosé ,
& 1 Cour Cheverny blanc

VINS DÉCOUVERTES

4 € LE VERRE DÉGUSTATION
pour 3 vins

6.50 € LE KIT DÉGUSTATION
pour 7 vins
(le kit comprend le verre, le carnet de dégustation, 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 fin mars à mi -novembre.
www.maisondesvinsdecheverny.fr

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 350 000 visiteurs par an).

EN 2019

-

Fréquentation

70 805

personnes

48 438

bouteilles vendues

33 %

de Cheverny Rouge

32 %

de Cheverny Blanc

11 %

de Cheverny Rosé

24 %

de Cour Cheverny Blanc

Une œuvre collective

Le statut associatif démontre la volonté des vignerons de faire de la Maison des Vins une oeuvre 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 adhérents à la Maison des Vins,
- **la vitrine du syndicat**, dont tous ses membres adhèrent à l'association.

Un voyage des sens , la maison des vins offre un parcours initiatique qui invite au voyage, tout d'abord gustatif avec un espace de dégustation higt-tech, pédagogique avec l'espace informatif et maintenant immersif, une réelle balade des sens !

Les locaux de la Maison des Vins, entièrement rénovés, propose un parcours initiatique qui invite au voyage ;

- **un espace de dégustation higt-tech** de 85 m²
- **un espace informatif** avec des panneaux et une borne interactive,
- **une salle immersif avec vidéo 360** et aussi une salle de réception de groupe et de réunion de 48 m² permettant de devenir le lieu incontournable pour toute manifestation concernant le vin.

Dégustation high-tech

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. Chaque viticulteur commercialise un nombre égal de bouteilles de façon périodique. Le visiteur peut bénéficier d'une dégustation gratuite et des prix unitaires identiques à ceux de la propriété.
- **Les vins découvertes** : Ce concept a pour objectif de présenter, à une clientèle plus intéressée un échantillonnage représentatif des deux AOC. 96 vins "découvertes" sont proposés à la dégustation quotidiennement en toute liberté dans des conditions optimums. Cette offre permet au visiteur de déguster à son rythme, à son gré, de s'informer via les fiches explicatives et l'application mobile.

31

vignerons

96

vins à la dégustations

MAISON DES VINS DE CHAMBORD

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

Avec près de 70 000 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 vignerons de Cheverny ont décidé d'exporter au coeur du prestigieux site de Chambord.

Une expérience gustative et sensorielle

Cet 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. Les 70 m2 de ce lieu dédié au plaisir de l'oenologie ont été pensés et agencés par une agence de création. Avant d'être gustative, l'expérience proposée est d'abord sensorielle et visuelle. 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 des pierres apparentes.

Une cinquantaine de vins à la dégustation

Cette théâtralisation magnifie l'expérience de la dégustation de la cinquantaine d'AOC Cheverny (blanc, rouge et rosé) et Cour-Cheverny, (blanc) 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 vignerons, de mieux faire connaître les AOC de Cheverny et de Cour Cheverny, grâce à la renommée internationale de Chambord qui draine chaque année 1,5 million de visiteurs, dont 750 000 pour le château.

MAISON DES VINS
WINE HOUSE

1, place Saint Louis
41250 Chambord

maisondesvinschambord.com

25
vignerons

50
vins à la dégustations

EN 2019
-
20 896
bouteilles vendues

32 %
de Cheverny Rouge

29 %
de Cheverny Blanc

13 %
de Cheverny Rosé

26 %
de Cour Cheverny Blanc

VINS DE CHEVERNY.
APPELLATION CONTROLÉE

UNE IDENTITÉ AU SERVICE DU TERRITOIRE

MAISON DES VINS DE CHEVERNY.

C!

LE BONHEUR NE S'ACHÈTE PAS MAIS LE BON VIN SI, ET C'EST PRESQUE PAREIL !

maisondesvinsdecheverny.fr

CREDITS
DE SERRES Léonard - DUBRAIL Emilie - FOUCHE Florence - MANUEL Sophie - MORLAND Jérome - THIB-Photos

design : fredchailleux / 06 84 10 29 86 / fredchailleux.com