

François 1er " fit encore mieux puisqu'il fut l'inventeur d'un vin ! Un vin qui a traversé les siècles et que l'on peut boire aujourd'hui. Depuis quelques années, on lui a donné un nom et une appellation : Cour-Cheverny. C'est donc à François I^{er} que nous devons la survie du cépage blanc dont il est issu et qu'il a fait venir de Bourgogne. Etrangement il a disparu de sa région d'origine. En 1519, François 1er achète en Bourgogne 80 000 plants de petit donnelly (ainsi le désignait-on probablement) et les fait planter dans la commune de Romorantin (Loir-et-Cher) où le roi établit son vignoble dans le « clos royal » du château. Si l'on en croit la tradition, il voulait agrandir, transformer, voire rebâtir le château. Un projet abandonné : le nouveau château s'élèvera finalement à une trentaine de kilomètres, à Chambord.

Quant au vignoble, il prospéra et ce cépage s'acclimata si bien dans sa nouvelle contrée qu'il prit le nom de Romorantin. Après la dernière guerre, il couvrait plusieurs centaines d'hectares, puis vint te déclin ; la mode et la séduction immédiate du chardonnay et du sauvignon lui portèrent des coups qui auraient pu lui être fatals si des défenseurs de ce cépage aussi rare que typé ne s'étaient manifestés et avaient gagné leur combat.

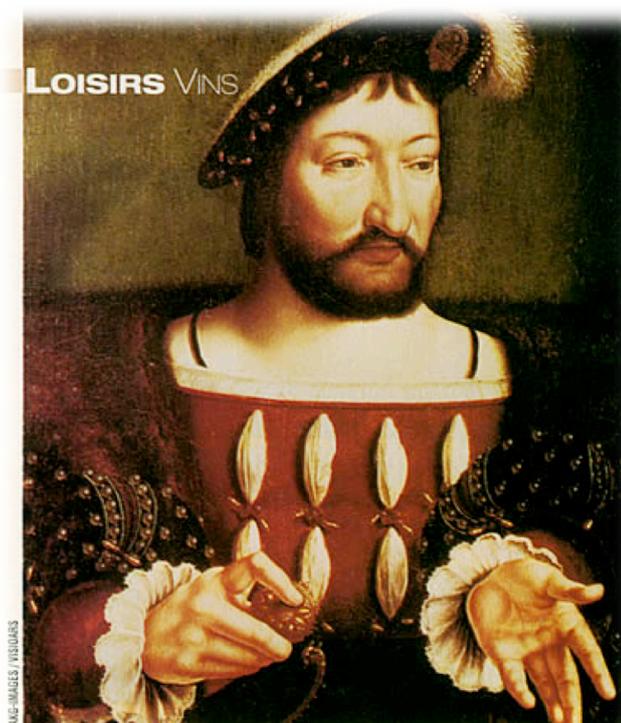
Depuis 1993, en effet, une appellation lui est réservée, à lui seul : Cour-Cheverny. Le vignoble producteur de cour-Cheverny couvre une cinquantaine d'hectares répartis sur onze communes sises entre Blois et les châteaux de Chambord et de Cheveny. Ici, pas d'océan de vignes : la forêt est omniprésente et joue le rôle de régulateur climatique. Le sol silico-argileux ne contribue pas à de gros rendements, à tel point que l'AOC, Cour-Cheveny est l'une des rares à ne produire que les deux tiers (environ) du quantum autorisé (rendement réel: 42 hl/ha). Ce vin blanc ne cherche pas à rivaliser avec les Montrachet et autres Meursault, son prix non plus (dès 3,80 €). Son caractère est affirmé, frais, minéral, avec un soupçon de miel d'acacia et une touche épicée. Un vin d'amateur. très sec et d'une grande vivacité propre au cépage.

Domaine des Huards

Cuvée François 1er, 2000 très délicat et néanmoins masculin, belle longueur.

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Les cépages que fit planter François I^{er} ont traversé les siècles.

Le vin de
François I^{er}