

Deux coups de... Châteaux Pour les AOC Cheverny et Cour Cheverny : Des Vins à Découvrir Autrement...

Les vigneron des Appellations Cheverny et Cour Cheverny - que nous présentons, synthétiquement, par ailleurs, dans ce dossier - ne manquent ni d'imagination, ni d'esprit d'initiative pour promouvoir les vins blancs, rosés, rouges qu'ils produisent.



Il est vrai qu'ils ont le bonheur de voir resplendir à proximité de leurs vignobles deux des plus magnifiques Châteaux de la Loire, celui de Cheverny et celui de Chambord. . Deux édifices « royaux » où des visiteurs défilent toute l'année... Bien entendu, les vigneron n'ont pas manqué l'occasion de faire découvrir aux foules déferlantes les bons vins qu'ils produisent en créant à proximité, des « Maisons des Vins ». D'abord à Cheverny et plus récemment à Chambord.



Mais l'esprit créatif des vigneronns des lieux, que nous évoquions plus haut, les a amenés aussi à installer dans leurs Maisons des Vins facilement accessibles, de nouveaux outils interactifs dédiés à la promotion collective des vins et en permettant une découverte plus ample et plus précise. Ce qui n'empêche pas, bien entendu, que des dégustations plus classiques, puissent s'opérer, par ailleurs, chez les viticulteurs.

*Nous décrivons donc, plus précisément ci-dessous, **les modes de fonctionnement innovant des deux Maisons des Vins de Cheverny et de Chambord.***

*A quoi s'ajoutera, pour enrichir ce dossier, une **description synthétique des Appellations Cheverny et Cour-Cheverny.***



*Enfin, comme nous le pratiquons régulièrement sur notre site pour introduire une rencontre plus directe entre ses visiteurs, un vigneron ainsi que et les appellations qu'il produit, nous associerons à ce qui précède, **la présentation d'un Domaine de Cour-Cheverny, celui des Huards de Jocelyne et Michel Gendrier, et nous décrivons quelques uns de ses vins.***

1- La Maison des Vins près de Cheverny...



Située en un lieu privilégié, à proximité du Château de Cheverny, la Maison des vins de Cheverny et son concept tout à fait original et innovant permettent donc à des amateurs de vin de découvrir, dans un espace dédié à la dégustation et à la vente, une centaine d'AOC Cheverny et d'AOC Cour Cheverny, en rouge, rosé et blanc.

81 662 visiteurs sont ainsi allés découvrir, en 2014, cette expérience gustative inédite autour de ces deux AOC, via un procédé unique en France.

Une nouvelle salle multimédia



Les vigneronns ont récemment présenté avec fierté, leur nouvelle salle multimédia. Une borne interactive (et adaptable aux personnes à mobilité réduite) permet donc aux visiteurs de découvrir dans une approche plus nouvelle et sophistiquée, les vins de Cheverny et Cour Cheverny.

La vinification, le terroir et les vigneronns sont les 3 entrées de cette borne connectée. Il suffit de toucher avec sa main, le mot *Vinification* pour découvrir par une vidéo en motion design, en français et anglais, tout le processus de la vigne au verre. Cet outil ludique et informatif répond ainsi à une question récurrente posée par des visiteurs de la Maison des vins depuis 2008 : « comment élabore t-on-le vin ? ».

La découverte des vigneronns se fait via une carte de l'aire des appellations. On découvre ainsi la localisation des caves et une présentation visuelle de chaque viticulteur. Les châteaux de la Loire figurent évidemment sur la carte... œnotourisme oblige ! Rien de mieux qu'une vidéo pour présenter le terroir, les vignes vue en hauteur par drone, le raisin, les vendanges, des chais,... Tout un aperçu de la vie sur un terroir.

Dégustation sensorielle

Pour mieux humaniser encore la rencontre des visiteurs avec les appellations, les vigneronns ont créé une nouvelle application qui permet d'avoir une présentation audio du 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 possibles à déguster du même viticulteur. Cette nouvelle dégustation sensorielle devrait séduire 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



www.maisondesvinsdecheverny.fr

2- La Maison des Vins de Cheverny Proche du Château de Chambord

La date d'ouverture de la 2ème Maison des vins de Cheverny, près du château de Chambord est toute récente: le 6 juillet 2015. L'objectif défini est très précisément de doubler à Chambord, autre site prestigieux, l'indéniable réussite constatée à la Maison de Cheverny.

Une expérience gustative



Ce nouvel espace de dégustation et de vente, est situé sur la coquette place Saint-Louis, d'où l'on peut donc apercevoir les tours en tuffeau et les toits ardoisés du château de Chambord.

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 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

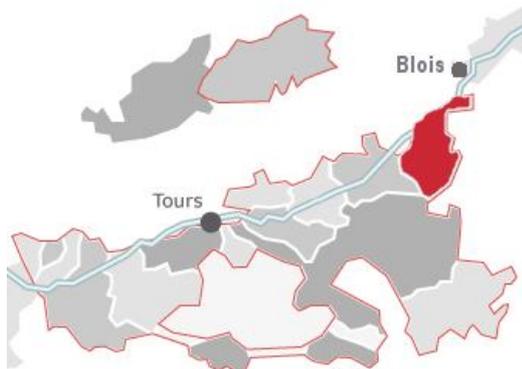
Cette théâtralisation magnifie l'expérience de la dégustation de la cinquantaine d'AOC Cheverny et Cour-Cheverny, en blanc, rouge et rosé que les amateurs peuvent découvrir. Comme à Cheverny, les vins sont servis au verre suivant un procédé de distribution original. Commentée ou en libre-service, la 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 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 vigneron, 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 millions de visiteurs, dont 750 000 pour le château.

Adresse : 1, Place St Louis 41250 Chambord

3- Les Appellations Cheverny et Cour-Cheverny



Proches de la rive gauche de la Loire au sud-est de Blois et accolées l'une à l'autre, les deux appellations Cheverny (579 ha) et Cour-Cheverny (55ha) sont implantées sur des terroirs de Sologne dont les sables couvrent l'argile.

Elles font pourtant clairement apprécier leurs différences. Et c'est François 1er qui s'en est chargé le premier, en quelque sorte, lorsqu'en l'an 1519, quatre vingt mille pieds de vigne furent transplantés sur son ordre, depuis la Bourgogne jusqu'au terres proches du château de Romorantin. Et ce sont les « descendants » de ces cépages, ayant pris naturellement le nom de Romorantin, qui produisent aujourd'hui, les vins blancs de Cour-Cheverny, renommés et exclusifs, vins de plaisir, élégants et qui ont aussi le talent de savoir vieillir.



Les vins de l'appellation Cheverny sont, plus classiquement, des enfants du Pays de Loire, créant des vins dans les trois couleurs, exprimant leur originalité et leurs qualités dans les assemblages de cépages confirmés, gamay, pinot noir, cabernet francs, cot pour les rouges et rosés, sauvignon et chardonnay, surtout, pour les blancs, compte tenu évidemment des nuances de terroirs.

On relève régulièrement les caractères fins et floraux des blancs ; parfumés des rosés ; fruités, des rouges dans leur jeunesse, à quoi s'ajoutent parfois des notes animales quand le temps rend le vin plus complexe. D'aucuns ne manquent pas d'y relever un lien étonnant avec la tradition cynégétique de la Sologne...



4- Le Domaine des Huards Biodynamie et Dégustations...



Confidence : nous avons découvert le Domaine des Huards, à Cour Cheverny, il y a une dizaine d'années lors d'une balade...dynamique elle aussi, avec le club des cyclotouristes de Vineuil (près de Blois). Nous avions le mollet tendu et la gorge un peu sèche. Et la réputation des vignerons du lieu traversé auprès de nos amis pédalant, a fait le reste...

La dégustation a été goûteuse et joyeuse, révélatrice d'une « très bonne maison vigneronne ». Nous ne sommes pas repartis sans une sage collection de bouteilles : il est toujours utile, pour des cyclos, de disposer d'une voiture accompagnatrice.

Il vaut donc de remonter l'histoire. L'ancêtre du Domaine des Huards, Pierre Gendrier, s'y est installé en 1846. Depuis, 7 générations s'y sont succédé. On est tenace, dans la famille ! On ne le souligne pas gratuitement : le Domaine des Huards, qui compte quelque 30 ha de vigne, est conduit en agriculture biodynamique depuis 1998. Une option aux amples exigences qu'on ne peut choisir et tenir sans convictions profondes de la famille et des générations.



L'objectif est simple et clair : produire des « vins naturels qui apportent un maximum de plaisir ». Mais le chemin, pour l'atteindre est semé d'obligations et parfois d'embûches. C'est « *une approche globale de la plante et de l'environnement en fonction des influences qui viennent de la terre, de l'air et de l'eau* » qu'il faut opérer. Au cœur de ces exigences, le Domaine des Huards s'est donné pour priorité de développer la vie microbienne du sol « *afin que les racines de la vigne puisent tous les éléments qui lui sont utiles* ». Il favorise, par ailleurs, les poussées de maintes herbes annuelles et vivaces. Il est même attentif au rythme et planètes et y adapte, par exemple, le travail du sol !





On ne peut tout dire de l'incroyable minutie des vigneron. Mais Jocelyne et Michel Gendrier qui mènent aujourd'hui le Domaine tiennent leur récompense dans l'excellence des vins produits : *« un fruité épaulé et structuré, persistant en bouche une minéralité agréable »* : voici qui caractérise nos vins, estiment-ils à juste titre ! Quelle plus belle confirmation d'une réussite que l'appréciation récente des deux grands dégustateurs français Bettane et Desseauwe : *« Le Domaine des Huards, l'une des grandes réussites de la biodynamie en Loire »* !

<http://www.domainedeshuards.com/>

Bonheurs d'une dégustation

Le Domaine des Huards produit chaque année quelque 10 à 12 vins dont un crémant. Des blancs de Cour-Cheverny nés évidemment de cépages Romorantin et également de Cheverny issus de Sauvignon et Chardonnay . Un Cheverny rosé de Pinot noir et Gamay. Des Cheverny rouges nés d'un assemblage de Pinot noir et Gamay avec parfois une pointe de Cabernet-Franc et un Cheverny « Ouvrage » au seul Pinot noir. Précisons que ces vins peuvent être acquis à des tarifs très sages, au regard de leurs qualité reconnue.

Nous avons eu le triple plaisir, récemment, de goûter trois de ces vins : nous avons délibérément étalé leurs dégustations sur plusieurs jours pour juger de leurs évolutions : elles ont été convaincantes. On ne se privera donc pas de les recommander.



Cour-Cheverny Le Romo 2011

Royal Romorantin

Romo de cépage Romorantin 100% évidemment, produit à partir de vignes de 35 ans. Ce vin blanc a été l'objet, lors de sa vinification, d'un pressurage doux et d'un débouillage statique. La fermentation entre 18 et 20 degrés a été produite comme il se doit en biodynamie, par des levures indigènes. Le soutirage a suivi. Puis le vin a été élevé 6 mois sur lies fines. Passé au froid et filtré, ce Romo 2011 a été mis en bouteille en avril 2012.

Au nez, le vin révèle sa netteté, son équilibre ; sa minéralité est typique des blancs du Domaine ; il vient des effluves d'agrumes puis de miel. En bouche, la puissance et l'élégance se développent dans une douce harmonie longuement prolongée dans la fraîcheur.

Avec ce Romo 2011 s'accorderont charcuteries, fromages de chèvre, cuisine épicée.

Cheverny Envol 2013

Gourmandise...

Ce vin rouge est issu de vignes d'un âge moyen de 20 ans. L'assemblage a associé Gamay 55%, Pinot noir 30% et Cabernet Franc, 15% pour une vinification soignée. La mise en cuve s'est effectuée ainsi sans pompage des raisins grâce à une remorque élévatrice. Les levures indigènes ont assuré une fermentation entre 25 et 28 degrés. Puis a suivi une cuvaison de 7 jours avec 28° de température au maximum ; un léger refroidissement a précédé le décuage. Puis un pressurage en douceur.

Lors de l'élevage, soutirage et oxygénation ont été pratiqués après la fermentation malolactique. Puis, passage au froid et filtration. Pour une mise en bouteilles en avril 2014.

Ce vin nous a séduit par sa précision...et son envol, à tous les instants de la dégustation. La lumière de sa robe. La fraîcheur et le fruité au nez. Sa joyeuse et bonne gourmandise en bouche, enrichie des arômes de petits fruits rouges et d'agrumes dans une fraîcheur préservée longuement présente. Il ne laisse que de bons souvenirs...



JM Tendresse 2003...

Souvenir, souvenir...

L'évocation de ce vin blanc, demi-sec de Cour-Cheverny ranimera la nostalgie de beaucoup. De ce JM Tendresse 2003 nous avons ramené quelques bouteilles en notre domicile, après l'inoubliable dégustation partagée il y a une dizaine d'années avec les « cyclos » de Vineuil au Domaine des Huards (Voir plus haut).

Au fil du temps, nous avons dégusté nos « JM Tendresse 2003 » avec des parents et amis, ne gardant que la dernière bouteille en cave. C'est en préparant le présent article que nous avons rencontré... la nostalgie. (Un temps, du moins, car les autres vins nous ont consolé !). Nous avons appris que ce vin demi sec, ne pouvait être produit que lors de conditions climatiques exceptionnelles en arrière saison. Si bien qu'aucune cuvée JM Tendresse n'a pu être produite par le Domaine Huards depuis 2009 !



Il ne nous restait qu'à ouvrir notre dernière bouteille : il fallait qu'elle fût intégrée à cette dégustation, tant ce vin nous avait laissé de souvenirs. Au premier nez, suivi de la première mise en bouche, nous avons craint, avouons le, que le nectar ait perdu un peu de son ampleur suave, de son harmonie, de sa bouche en fleurs, minérale et fruitée et, pour tout dire, de sa richesse. Mais, vin resservi après quelques heures, ce fut comme une résurrection...Et, en mesurant nos dégustations, (en associant l'une d'elles, cependant, à un excellent foie gras mi-cuit) nous pûmes accompagner cette renaissance de notre JM Tendresse 2003 pendant plus de quatre jours !

A coup sûr, nous le serons pas seul à guetter le ciel des futures arrière-saisons !