

DESCENTE À LA CAVE DÉCOUVERTE



Merveille de l'architecture Renaissance, le château de Cheverny est un modèle d'équilibre.

Cépage exclusif de l'AOC Cour-Cheverny, le romorantin, aux arômes de miel, de fleurs blanches et de fruits exotiques, donne des vins qui méritent d'être découverts.

Le romorantin, un cépage rare

A quelques encablures du château de Cheverny, si cher au capitaine Haddock – cette demeure Renaissance servit de modèle à Hergé pour imaginer Moulinsart –, Cour-Cheverny intéresse les gourmands par l'existence d'un monocépage. Introduit par François I^{er} en 1519, ce fameux romorantin fut d'abord planté aux abords du château. Le trouvant parfaitement adapté au climat et aux sols, les

viticulteurs de la contrée l'adoptèrent sans hésiter. Aujourd'hui, le romorantin est le cépage exclusif de l'appellation d'origine contrôlée Cour-Cheverny. Accordée en mars 1993, cette AOC couvre onze communes, dont évidemment celle de Cour-Cheverny. Tirant sur le chardonnay, le cépage romorantin donne des vins blancs légers et fruités. Au nez, on perçoit souvent des senteurs de miel, d'acacia, de tilleul, d'amandes ou de fruits exotiques.

Bien fait, il allie souplesse et fermeté, équilibre et vivacité, avec toujours une belle longueur en bouche. Jeune, il se fera le compagnon idéal des asperges de Sologne, des poissons en sauce blanche, des coquilles Saint-Jacques ou du veau. L'âge aidant, il se plaira à accompagner la langouste ou le homard. Le Cour-Cheverny sait également être un vin de garde, évoluant vers une complexité pleine de charme. ■

JACQUES TEYSSIER