

# Cheverny, entre vignes et châteaux

**LES ROUTES DES VINS (5/7).** Chaque dimanche, nous vous emmenons en balade dans une région vinicole. Après la Provence, nous voici du côté des châteaux de la Loire, à Cheverny.

**P**atrimoine et dégustation, bonheur des yeux, du nez et des papilles : c'est l'agréable cocktail qui vous attend en prenant la direction du département du Loir-et-Cher.

## Plutôt Tintin ou romorantin ?

A Cheverny, vous aurez le choix entre l'illustre bâtisse qui a inspiré Hergé pour Moulinsart et le vignoble. Si vous ne souhaitez pas percer les secrets du héros de BD à travers l'exposition qui lui est consacré au château, partez à la découverte du cheverny et du cour-cheverny, deux AOC (appellations d'origine contrôlée) nées en 1993, qui englobent 24 villages et s'étendent respectivement sur 574 ha et 55 ha. Le cheverny blanc est un vin d'assemblage de sauvignon, de chardonnay et parfois d'orbois. Son côté fruité, appelle la charcuterie ou les fromages de chèvre. En version rouge, gourmand, il peut accompagner toutes sortes de plats, d'une côte de bœuf à un plat sucré-salé. Le cour-cheverny, lui, provient d'un cépage unique et exclusif, le romorantin. En 1519, François I<sup>er</sup> fit transplanter 80 000 pieds de vigne de Bourgogne vers le château de Romorantin, où vivait sa mère, Louise de Savoie. Ainsi chargé d'histoire, ce vin blanc de garde est apprécié des amateurs. Et si vous n'avez pas assez de temps cette fois-ci, revenez le 15 septembre pour la Fête des vendanges.

## La douceur entre Loire et Sologne

Avant de vous décider, sachez que rien ne remplace une visite au domaine, en téléphonant au préalable, au gré de votre circuit. Vous pouvez démarrer par les vigneronnes les plus proches du château : le Portail, le domaine de Montcy ou la Plante d'or. En prenant la route vers Fougères-sur-Bièvre, le domaine de Veilloux vous attend également. La sérénité règne sur ce doux coteau et Michel et Sylviane Quenioux n'y sont pas pour rien. Sous ce calme, la passion pour la terre et le vin. Sur une vingtaine d'hectares, Michel a banni les produits chimiques depuis plus de quinze ans. La terre, il la bichonne, la surveille. En goûtant sa cuvée Argilo, un blanc complexe et minéral, vous vous souvenez avoir arpenté à ses côtés les parcelles de vieux sauvignon. Le résultat s'exprime dans votre verre : élégance et puissance, fruits, finesse et générosité, des cuvées vinifiées naturellement qui séduisent jusqu'au Japon.

## Un coup de jeune

En dix minutes, rejoignez ensuite les Montils. Au Clos-du-Tue-Boeuf, les frères Jean-Marie et Thierry Puzelat produisent des vins naturels sur 13 ha vendangés manuellement. Dans le chai, vous slalomez entre des palettes pour l'étranger ou des cavistes français. Ces vins purs, fruités et équilibrés partent pour moitié à l'export, soit environ 30 000 bouteilles. Outre leurs che-

verny (Frileuse en blanc, Rouillon ou Gravotte en rouge), les frères Puzelat sont également connus pour leurs tourraines (le P'tit Blanc, le Brin de chèvre, le Buisson pouilleux, KO in Côt we trust). Des vins gourmands, « à boire jeunes » selon la devise de Jean-Marie, l'aîné.

## Une invitation au voyage

A Cour-Cheverny, rendez-vous au domaine des Huards de Michel et Jocelyne Gendrier. Ne craignez pas le chien Columbia, il alerte juste son maître. Grand, avenant, Michel Gendrier vous entraîne au milieu des rangs enherbés, « un rang sur deux, en alternance chaque année ». Les terres, travaillées en biodynamie depuis 1999, n'ont pas connu d'engrais depuis une vingtaine d'années. Sur 35 ha de terres argilo-calcaires, la récolte donne environ 200 000 bouteilles par an. Près du chai modernisé, l'espace dégustation est accueillant, décoré de tableaux modernes. On y passerait des heures à entendre le vigneron parler de ses cuvées, de la typicité de ses cour-cheverny, du blanc la Haute Pinglerie ou bien du Vivier, un rouge issu de vignes appartenant à la famille de Jean-François Deniau, homme politique et académicien. Deniau était également un navigateur émérite. Une invitation au voyage ? Oui, car s'il est amoureux de son terroir, Michel Gendrier aime aussi parcourir le monde. Les voyages, la découverte : les vins doivent en bénéficier, nous aussi.

OLIVIER ROUIDIL



**DOMAINE DE VEILLOUX (CHEVERNY).** Michel Quenioux cultive ses vignes sans utiliser de produits chimiques depuis une quinzaine d'années.

(LP/ OLIVIER ROUIDIL.)

## NOS CONSEILS

### Les vins

**C**heverny blanc. Le Portail 2011, 6,60 € ; Domaine de Veilloux 2010, 6,60 € ; Benoît Daridan 2011, 6,50 € ; Domaine des Huards 2010, 7,60 € ; Delaille « L'Héritière » 2010 (cuvée produite tous les trois ans), 13,50 € ; l'Epicourtois 2010, 8,75 € ; Clos du Tue-Boeuf « Frileuse » 2010, 8,60 € ; Philippe Tessier « La Charbonnerie » 2010, 8,90 €.

Cheverny rouge. Benoît Daridan 2010, 6,50 € ; Cyrille Sevin cuvée le Bois du Bisson 2010, 9,80 € ; Michel Gendrier « Le Pressoir Tradition » 2009, 9 € ; Clos du Tue-Boeuf cuvée « Rouillon » 2011, 8,40 € ; Domaine de Veilloux « Les Veilleurs » 2009, 8,30 € ; Domaine de Montcy cuvée Louis de la Saussaye 2009, 9,50 € ; Sauger Vieilles Vignes 2009, 8,80 €.

OR



(LP/O.R.)

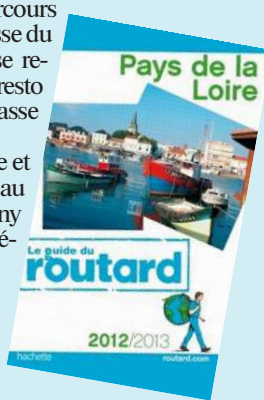
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

### Le bon plan du Guide du routard

**F**ace à l'étang de la Rousselière, à l'entrée du parcours de golf aménagé sur l'ancien territoire de chasse du château de Cheverny, laissez votre voiture se reposer sans complexe près des Porsche. Voici un resto idéal pour se mettre au vert, loin de la foule, en terrasse ou près de la cheminée.

Dans l'assiette : parmentier de joue de porc confite et jus de porto, carpaccio de saumon fumé maison au bois de hêtre, andouillette et sa sauce au cheverny rouge, sans oublier les fromages soigneusement sélectionnés. Accueil tonique.

La Rousselière : golf du château de Cheverny, 41700 Cheverny. Tél. 02.54.79.23.02 ou [contact@golf-cheverny.com](mailto:contact@golf-cheverny.com). Restaurant fermé le soir, sauf du jeudi au samedi en saison. Formules 19 €-35 €, carte environ 40 €.



## PRATIQUE

### Comment y aller

Au cœur du val de Loire, Cheverny (Loir-et-Cher) est à 200 km de Paris, soit environ deux heures de voiture. Empruntez l'autoroute A10 jusqu'à Blois (sortie 17), puis il vous restera une quinzaine de kilomètres à parcourir. Si toutefois l'envie vous prend de baguenauder, sortez à Meung-sur-Loire pour découvrir Beaugency, puis poursuivez votre route en traversant le parc de Chambord, un des plus majestueux châteaux de la Loire. Par le train, la gare la plus proche est celle de Blois. Sur place, vous pourrez louer des vélos, et ainsi emprunter un des circuits de la Loire à vélo, 800 km d'itinéraires à travers deux régions (Centre et Pays de la Loire) et 6 départements (le Cher, le Loiret, le Loir-et-Cher, l'Indre-et-Loire, le Maine-et-Loire, la Loire-Atlantique). Renseignements et itinéraires : [www.cofiroute.fr/cofiroute.nsf/fr/index.htm](http://www.cofiroute.fr/cofiroute.nsf/fr/index.htm), [www.voyages-sncf.com](http://www.voyages-sncf.com), [fr.mappy.com](http://fr.mappy.com), [www.loireavelo.fr](http://www.loireavelo.fr), nombreux loueurs de vélos dans la région.

### Où dormir

Hôtels ou chambres d'hôte, gîte ou nuit au château... Chacun peut trouver son bonheur... selon son budget. Quelques adresses : la Demalerie sur la route de Fougères (D 52), le Petit-Bois-Martin au lieu-dit Favras et son cèdre plus que bicentenaire, sans oublier les délicieux petits déjeuners et, tout

proche, le château du Breuil et ses suites. Un peu plus loin, à Blois, le Manoir du Vieux-Cèdre. [www.bloischambord.com](http://www.bloischambord.com), [www.chambreshotels-cheverny.com](http://www.chambreshotels-cheverny.com), [www.val-de-loire-reservations.com/chambre-d-hotel-G1105-feings-loir-et-cher.html](http://www.val-de-loire-reservations.com/chambre-d-hotel-G1105-feings-loir-et-cher.html), [www.chateau-hotel-du-breuil.com](http://www.chateau-hotel-du-breuil.com), [www.manoirduvieuxcedre.com](http://www.manoirduvieuxcedre.com).

### Amis gourmands

Pour les vaillants cyclistes, les étapes gastronomiques ne manquent pas, même si les sucres lents sont recommandés ! A force de longer la

Loire, ils finissent bien par s'intéresser aux spécialités locales. A l'orée de la Sologne, vous pourrez ainsi déguster de nombreuses charcuteries et, en saison, des spécialités de gibier. Si les asperges possèdent leur propre confrérie et accompagnent très bien le cheverny, vous ne quitterez pas la région sans déguster un plateau de fromage. En effet, Selles-sur-Cher n'est qu'à quelques encablures, et son chèvre tient souvent compagnie sur les plateaux au Pouligny, à la bûche de Sainte-Maure-de-Touraine, ainsi qu'à l'olivier cendré du Loiret voisin.



**DOMAINE DE VEILLOUX (CHEVERNY).** Dans ces fûts, du sauvignon ou du menu-pineau qui serviront à élaborer les blancs du domaine.

(LP/ OLIVIER ROUIDIL.)



## Découvrez la dégustation du futur

**P**rofan, timide ou juste de passage, la Maison des vins de Cheverny est la solution idéale et originale pour une initiation. Dans l'ancienne forge du château, vous pourrez découvrir une centaine de cuvées des trente-deux vigneron, des vins du jour gratuitement et plusieurs formules payantes. La nouveauté réside dans le système de dégustation, ultramoderne, qui distribue des cuvées automatiquement. Sous une charpente de bois haut perchée, vous évoluerez entre trois bouchons géants. Après avoir choisi une formule, muni d'un verre comportant une puce électronique, rien de bien compliqué : sous chaque étiquette, une tablette ainsi qu'un bec incurvé. Vous posez votre verre sur la tablette et vous êtes servi. Guidé par les conseils des animateurs, vous affinerez vos connaissances en dégustant trois vins ou, si vous le souhaitez, la formule avec sept propositions différentes. Commencez par les chevernys blancs, frais, fruités et plus faciles à boire. Comparez les domaines, les années. Passez ensuite aux chevernys rouges, d'un domaine à l'autre. Dernière étape, les cour-chevernys. Rares, ces vins blancs secs et vifs sont complexes et élégants, parfois légèrement fumés. Une belle découverte pour nombre des 90 000 visiteurs venus cette année.

Maisons des vins de Cheverny :  
tél. 02.54.79.25.16 ou sur [www.maison-desvinsdecheverny.fr](http://www.maison-desvinsdecheverny.fr).

O.R.



**CHEVERNY (LOIR-ET-CHER).** Chaque jour, une centaine de cuvées sont présentées à la dégustation à la Maison des vins. (LP/ OLIVIER ROUIDIL.)

## BONS PLANS TOURISME

### La vie à la ferme dans le Puy-de-Dôme

**FAMILLE.** Voyagez autrement dans les Gicons du Puy-de-Dôme. Une occasion unique de résider en famille ou entre amis dans une agréable ferme réaménagée, à Montaigut. Vous goûterez aux plaisirs simples de la vie à la ferme, éventuellement avec votre chien ou chat, les animaux domestiques étant acceptés. En outre, les environs se prêtent à merveille à de magnifiques excursions. Vous pourrez parcourir à vélo ou à pied les lieux et voir des paysages qui vous régaleront les yeux. Ou encore visiter la cité médiévale, les ruines du château et l'église Notre-Dame-de-Bonne-Nouvelle.

■ A partir de 566 € la semaine pour 4 personnes en août et à partir de 408 € en septembre. Renseignements et réservations chez Casamudo. [www.casamundo.fr](http://www.casamundo.fr) ou au 0.800.74.69.81.



### Escapade vigneronne à Canet-en-Roussillon

**SOLEIL.** Avant d'attaquer la rentrée, échappez-vous un petit week-end à Canet-en-Roussillon, dans le sud de la France. Cette escapade comprend une visite des vignes du château de Rey, avec dégustation en prime. Mais aussi une visite guidée du vignoble du château de l'Esparrou, avec une dégustation au caveau. Week-end gourmand au menu, vos papilles voyageront aussi. Vous vous délecterez des produits du terroir, fromage, olives et vins. Enfin, vous pourrez vous balader à vélo et découvrir la richesse de la région du Languedoc-Roussillon. A partir de 177 € les deux nuits pour deux personnes, toute l'année, sauf juillet et août.

■ Renseignements et réservations auprès de l'office de tourisme du Canet. [www.ot-canet.fr](http://www.ot-canet.fr) ou au 04.68.86.72.00.



### Se mettre au vert aux portes de l'Anjou

**CAMPING.** Luxe, calme et volupté au camping les Portes de l'Anjou. Niché sur les bords du Loir, c'est dans un cadre idyllique et verdoyant que vous vous installerez dans ce camping, qui se trouve à proximité de l'imposant château des comtes d'Anjou. Sur place, de nombreuses activités vous sont proposées: animations, vélo, canoë et pêche ravigonnant autant les petits que les plus grands. A l'extérieur du camping, vous profiterez des attraits culturels et touristiques de la région. Vous pourrez même vous adonner aux plaisirs de la randonnée. Profitez des promotions, la semaine est à partir de 240 € si vous réservez avant ce soir.

■ Renseignements et réservations auprès d'Allinfrance. [www.allinfrance.com](http://www.allinfrance.com), [www.neo-camping.com](http://www.neo-camping.com) ou au 04.79.25.39.63.



### Marrakech, la ville rouge

**MAROC.** Une envie d'ailleurs ? Rendez-vous à Marrakech, au Maroc, pour un séjour enchanteur. Découvrez cette cité millénaire riche en casbahs, souks, médinas et jardins plus somptueux les uns que les autres. Arpentez la ville de part en part et appréciez la richesse culinaire de ce pays. Posez vos valises aux Trois Palmiers, un hôtel 3 étoiles, situé en plein centre du quartier de Gueliz, qui propose de nombreuses excursions, comme la visite des jardins de Marrakech en calèche ou la traversée du Haut-Atlas en 4 x 4. A partir de 559 € par personne la semaine en août, avec Promovacances.

■ Renseignements et réservations sur [www.promovacances.com](http://www.promovacances.com) ou au 0.899.654.850.



(LP/A. JOURNOIS.)