



domaine national de Chambord

Dossier de presse

La vigne de Chambord



La vigne de François I^{er} est de retour à Chambord

Table des matières

I. Communiqué de presse	2
II. Un projet qui trouve son origine dans l'histoire de Chambord	3
III. Les objectifs du projet.....	4
IV. Quelques chiffres	5
V. Un partenariat exemplaire avec la Maison Marionnet	6
VI. L'œnotourisme à Chambord	8
VII. Le domaine national de Chambord	9
VIII. Informations pratiques.....	11
IX. Photographies libres de droit	12

I. Communiqué de presse

Replanter « les vignes de François I^{er} », 500 ans après leur introduction en Val de Loire sur ordre du roi lui-même, en 1519, est un acte fort et marque le lancement **d'un** projet majeur dans la stratégie de développement de Chambord, entériné dans le projet **d'établissement** « Chambord ou la cité idéale », voté par le conseil **d'administration** en novembre 2014, à **l'unanimité**.

Ce projet répond à un objectif triple : patrimonial, environnemental et économique.

Le plan **d'action** a été présenté au Président de la République lors de sa visite à Chambord, le vendredi 19 décembre 2014. Monsieur François Hollande a exprimé son enthousiasme et souligné **l'enjeu** du tourisme dans **l'économie** française.

Le choix des cépages **s'est** porté sur du Romorantin, qui a été rapporté sur ordre de François I^{er} en Val de Loire en 1519. Une partie de la vigne sera **d'origine** exceptionnelle **puisqu'il s'agira** de plants pré-phylloxériques, datant **d'au** moins 1840, appartenant à la famille Marionnet. **L'autre** cépage sera du Pinot Noir, en souvenir de **l'Auvernat**, dont la présence est attestée à Chambord au XVIII^{ème} siècle. La plantation se fait en deux temps : six hectares sont plantés dès juin 2015 (deux hectares de Romorantin pré-phylloxérique et quatre hectares de Pinot Noir) ; six hectares seront ajoutés à cette plantation en 2016 (deux hectares de Romorantin pré-phylloxérique, trois hectares et demi de Romorantin greffé et un demi hectare de Gamay).

La première récolte est prévue pour 2019, date anniversaire du début de la construction de Chambord.

En respectant les méthodes ancestrales pratiquées dans la région et en **s'accompagnant d'un** des meilleurs savoir-faire dans la pratique **œnologique** avec la Maison Marionnet, Chambord défend une certaine idée de **l'art** de vivre à la française.

Le domaine proposera ainsi à ses visiteurs un vin de qualité, en accord avec le rayonnement de la vallée de la Loire, **l'une** des régions les plus attractives de France pour les amateurs de vins.

Les vignes de Chambord seront accessibles librement au public dans le cadre **d'une** grande promenade dont **l'aménagement** sera livré en juin 2016. Des visites seront possibles en calèche, à bicyclette, ainsi **qu'une** participation à la vendange. La Ferme de **l'Ormetrou**, située au milieu des futures vignes, est destinée à devenir un lieu **d'hébergement** sous forme **d'une** auberge de jeunesse ou **d'un** gîte écoresponsable accessible à un public familial.

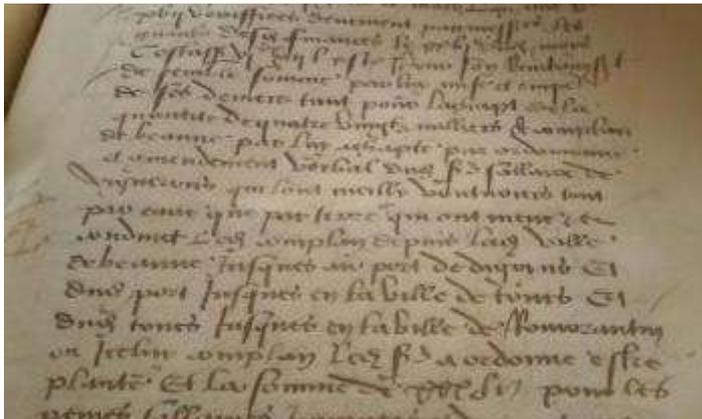
La plantation des premiers hectares de vignes à Chambord ouvre ainsi de belles perspectives **d'avenir** pour **l'œnotourisme** à Chambord.



II. Un projet qui trouve son origine dans l'histoire de Chambord

Le projet s'**ancre** dans l'**histoire** de Chambord avec la première apparition du Romorantin en Sologne. Dès 1519, année de la fondation du château, François I^{er} en effet a décidé d'**importer** dans la région 80 000 pieds du cépage bourguignon.

Ci-dessous, un extrait d'un courrier de 1518 relatant l'**implantation** de Romorantin en Sologne :



« Tant pour l'achapt de la quantité de quatre vingt milliers de complans de Beaune par luy achapté par ordonnance et commandement verbal dudit seigneur et sallaire de vigneron qui l'ont cueilly, voicturiers tant par eaue que par terre et qui ont mené et conduit lesdits complans depuis ladite ville de Beaune jusques au port de Digoyns et dudit port jusques en la ville de Tours et dudit Tours jusques en la ville de Romorantin... Iceluy complan ledit seigneur a ordonné estre planté ?... »

Texte sur le remboursement de 80 000 complants de vignes de Beaune. Transcription de Luc Forlivesi © Archives Nationales KK 289.



© Archives nationales – plan du parc de Chambord à la fin du XVIII^{ème} siècle (extrait)

Par la suite, le recensement des métairies effectué à la mort d'Henri II en 1552 témoigne de ce que chacune des nombreuses fermes de Chambord possédait sa propre vigne, comme presque partout en France.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les plans anciens de Chambord gardent la mémoire d'une parcelle de vigne sur les terres de la ferme de l'**Ormetrou**. Ce clos de six hectares est attesté par le plan de 1786 et par un acte notarié de plantation et d'**entretien** de cette vigne du 9 février 1787.

Pierre Delacour, le régisseur du Marquis de Polignac, gouverneur de Chambord, décide de compléter un clos de vigne sur les terres de l'**Ormetrou**. Confiée à Sylvain et Jacques Briou, père et fils, vigneron demeurant à Muides-sur-Loire, la plantation a été effective au printemps 1787 sur une parcelle

de dix arpents : « ...de planter en bons complans d'**auvernat** blanc et rouge franc, au printemps prochain, dans le temps le plus favorable, dix arpents de terrain, destinés à cet effet dans le parc de Chambord, entre le pavillon de Saint-Dyé et la porte de l'**Ormetrou**... » (Bail du 9 février 1787, chez François Tassin, notaire).

III. Les objectifs du projet

1. Un objectif patrimonial : restituer une réalité historique du domaine, oubliée mais attestée

Le parc de Chambord fait l'objet d'études et de prospections archéologiques suivies depuis le début des années 2000. Comme les autres massifs forestiers, il constitue un milieu à fort potentiel et a gardé la mémoire longue de son ancienne occupation humaine. Une campagne décennale de prospection de surface, menée sous le contrôle de la DRAC, a permis de reconstituer partiellement l'évolution du couvert forestier, de localiser les anciennes zones habitées, de les dater ou encore de préciser les activités humaines qui s'y sont déroulées.



La moitié des pieds de Romorantin qui seront plantés, sont issus de la seule vigne pré-phyllloxérique de ce cépage, parvenue jusqu'à nous. Les pieds pré-phyllloxériques n'ont subi aucune transformation génétique ni greffage. Ils donnent ainsi une production vinicole unique au monde, lointaine descendante des vignes de François I^{er}. Chambord, en tant que conservatoire des vignes historiques et naturelles, agit ainsi comme on le ferait pour la protection d'une collection historique.

2. Un objectif écologique : favoriser la biodiversité du domaine

Chambord se veut un modèle de gestion écoresponsable de ses espaces naturels. Le domaine national de Chambord est inscrit au réseau écologique européen NATURA 2000. L'objectif principal est le maintien de la biodiversité, tout en tenant compte des exigences économiques, sociales, culturelles et régionales. La surface inscrite représente 4 694 hectares, sur les 5 440 hectares du domaine. Cette approche conservatoire de la forêt s'efforce de réconcilier régénération forestière, densité animale, biodiversité et médiation.

A la demande de Ségolène Royal, Ministre en charge de l'écologie, la vigne de Chambord sera cultivée de façon biologique. La vinification opérée par les Marionnet vise à produire un vin naturel.

3. Un objectif économique : rentabiliser les ressources naturelles du domaine

L'exploitation de la vigne permettra de dégager des ressources financières qui participeront à la réalisation de l'objectif que le domaine s'est fixé en matière d'autofinancement, qui atteint à ce jour 86.8 % sur le fonctionnement de l'établissement.

Au-delà des ressources propres suscitées par la commercialisation des bouteilles de vin, un projet de financement participatif au titre du mécénat des particuliers sera lancé en septembre 2015. Des mécènes seront invités à parrainer un pied de vigne qui portera leur nom et se verront accorder un droit d'option pour l'acquisition des bouteilles du vin de Chambord, qui risquent fort d'être en nombre insuffisant compte-tenu du flux de visiteurs.

IV. Quelques chiffres

Le domaine national de Chambord procède à la plantation **d'une** vigne composée de deux cépages :

- le Romorantin, importé de Bourgogne par François I^{er} ;
- le Pinot Noir, cépage dérivé de **l'Auvernat**, cultivé à Chambord au XVIII^{ème} siècle.

Le vignoble devrait couvrir une superficie totale de 12 hectares :

- 4 hectares de Pinot Noir plantés en mai 2015 ;
- 2 hectares de Romorantin pré-phyllloxérique plantés en juin 2015
- 2 autres hectares de Romorantin francs de pied plantés en 2016
- 3,5 hectares de Romorantin greffés plantés en 2016
- 0,5 hectare de Gamay planté en 2016

Les 12 hectares **d'un** seul tenant sont situés dans **l'enceinte** du domaine, près **d'une** ancienne ferme située à moins **d'un** kilomètre du château, au lieu-dit de **l'Ormetrou**. **L'emplacement** offre une vue exceptionnelle sur le château.

En 2019 : première récolte

Production : 50 à 60 000 bouteilles



Début de la plantation, le 12 juin 2015 à Chambord

V. Un partenariat exemplaire avec la Maison Marionnet



Henry Marionnet

En 1999, Henry Marionnet découvre et rachète une vigne plantée avant 1850, non greffée et pré-phylloxérique. Il **s'agirait** de la plus vieille parcelle en France, composée à 75 % des pieds **d'origine**. Ce vin fut servi à la reine Elizabeth II, lors de sa visite officielle en France en 2004.

Le cépage de la vigne est le Romorantin, variété blanche apportée de Bourgogne par François I^{er} en 1519. Le vin est différent de ceux de la région : minéral, il possède une palette très complexe de fruits à chair blanche, avec un peu de noisette, de miel et de fleurs blanches, comme le chèvrefeuille.

Les vignes de Chambord seront exploitées en régie directe, à **l'aide d'un** viticulteur recruté par le domaine, en contrat avec un laboratoire écocertifié et avec les conseils avisés de la famille Marionnet.

La Maison Marionnet, en la personne de Henry et de Jean-Sébastien Marionnet, experts internationalement réputés pour leur connaissance des vins de Loire et des vignes anciennes, est ainsi le partenaire essentiel du projet.

Henry Marionnet, fondateur de la Maison Marionnet

En 1969, Henry Marionnet reprend le vignoble familial, **qu'il** gère **aujourd'hui** avec son fils, Jean-Sébastien. Poussé par sa motivation et son ambition, il redonne de **l'allure** au domaine et **l'agrandit jusqu'à** obtenir 65 hectares.

Les vignes sont plantées sur un terrain de type argile à silex, qui respecte les caractéristiques du cépage. Un tiers de la surface est plantée en Sauvignon, le reste en Gamay.



Domaine de la Charmoise

Le vin Marionnet connaît un succès marquant auprès de grands restaurants parisiens, **d'épiceries** fines, comme Fauchon ou Hédiard, mais aussi auprès des bistrot à vin et des brasseries. Henry Marionnet privilégie en effet des éléments naturels pour élaborer ses différents cuvées, telles que la Première Vendange, le Vinifera ou encore les Cépages Oubliés.

Ses méthodes de travail sont innovantes et confèrent au vin des qualités aromatiques intenses.

Pour obtenir du Gamay, un vin particulièrement fruité et aromatique, Henry Marionnet préconise une technique de vinification différente et originale de celle habituellement utilisée. Les grappes sont cueillies à la main, déposées dans des petits paniers puis triées, pour ensuite être mises en cuves sous CO₂. La fermentation intracellulaire est réalisée dans des conditions naturelles, sans apport de soufre ou de levure. Les vins possèdent une richesse aromatique et une couleur supérieures aux autres.

Pour **l'élaboration** du Sauvignon, également cueilli à la main, des moyens naturels sont utilisés pour éviter **l'oxydation**. Après un temps de fermentation intracellulaire plus ou moins long, le raisin est décuvé et pressé. Soutiré, le vin est élevé en cuve inox sans fermentation malolactique. La palette **d'arômes** obtenue par ce procédé est beaucoup plus large, et offre un vin enchanteur.

L'objectif de travail de Henry Marionnet est de créer des vins purs, sans soufre, et non modifiés par **l'homme**, **c'est-à-dire** francs de pied. Il tend à respecter et mettre en valeur les vins oubliés, comme le Gamay à jus rouge.

VI. L'œnotourisme à Chambord

La plantation des premiers hectares de vignes à Chambord ouvre de belles perspectives **d'avenir** pour le tourisme viticole à Chambord. Plusieurs espaces sont **d'ores** et déjà opérationnels pour **l'accueil** des visiteurs en quête de découvertes **œnologiques**.

La boutique du château

Entièrement rénovée en 2014, la boutique de 400 m² est accessible gratuitement depuis **l'entrée** principale du monument. Décoration, gastronomie régionale, objets **d'art**, beaux livres, souvenirs du château, elle propose une vaste sélection **d'articles** choisis avec soin. Différentes thématiques sont autant **d'espaces** consacrés à la forêt, aux enfants, aux arts de la table et permettent à chacun de trouver le cadeau ou souvenir idéal.

Depuis juillet 2014, **l'accent** est porté sur le vin : un espace de dégustation a été inauguré au sein même de la boutique. Les producteurs locaux y sont **aujourd'hui à l'honneur**. **L'espace** est déjà pensé pour une valorisation optimale de la production viticole de Chambord dès 2019. Au cours des années à venir, des ateliers de dégustation **œnologique** pourront y être organisés plus régulièrement et les vigneron locaux seront conviés à venir y présenter leurs nectars. Les 775 000 visiteurs qui entrent dans le monument sortent tous par la boutique.

La Maison des vins

En juillet 2015, les vigneron de Cheverny ouvriront une nouvelle Maison des vins sur la place du village de Chambord, face au château. Avec près de 90 000 visiteurs par an, la première 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 dégagent de ce lieu attenant au château de Cheverny, ont contribué à **l'indéniable** réussite **d'un** projet, que Chambord a décidé **d'accueillir**.

Ce nouvel espace de dégustation et de vente, situé sur la place Saint-Louis, **d'où l'on** peut apercevoir le château, ouvrira ses portes en juillet prochain. Les 70 m² de ce lieu dédié au plaisir de **l'œnologie** ont été pensés et agencés par une agence de création. Marchant sur des dalles de verre, sous lesquelles sont entreposés les stocks de bouteilles, le visiteur est plongé dans un univers épuré et moderne. Les amateurs pourront goûter une cinquantaine **d'AOC** Cheverny et Cour-Cheverny, en blanc, rouge et rosé. 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.

L'accueil de cette nouvelle Maison des vins fait écho à la volonté de Chambord de servir **d'ambassadeur** des vins de Loire, de mettre en valeur le savoir-faire des vigneron du territoire et de rejoindre les appellations Cheverny et Cour Cheverny.

La visite des vignes

Les vignes seront accessibles librement au public dans le cadre **d'une** grande promenade dont **l'aménagement** sera livré en juin 2016. Des visites seront possibles en calèche, à cheval ainsi **qu'une** participation à la vendange. La Ferme de **l'Ormetrou** est destinée à devenir un lieu **d'hébergement** sous forme **d'une** auberge de jeunesse ou gîte écoresponsable accessible à un public familial.

VII. Le domaine national de Chambord

Chambord est une **œuvre d'art** exceptionnelle, classée au patrimoine mondial de l'**UNESCO** depuis 1981. Emblème de la Renaissance française à travers le monde, Chambord ne peut être dissocié de son milieu naturel, la forêt. Avec ses 5 440 hectares et ses 32 kilomètres de mur **d'enceinte**, le domaine national de Chambord est le plus grand parc clos **d'Europe**, situé à moins de deux heures de Paris.

Établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) depuis 2005, le domaine national de Chambord est placé sous la haute protection du Président de la République française et regroupe en son sein le château de Chambord, **l'ensemble** du village ainsi que la forêt.

Bien plus **qu'un** château, Chambord est un joyau **d'architecture** et de nature, né du rêve et de la démesure de François I^{er}. La visite plonge le public dans une atmosphère unique et féérique : de l'architecture Renaissance, qui a pu être inspirée par Léonard de Vinci, à la vue à couper le souffle que **l'on** aperçoit des terrasses, en passant par les appartements meublés du XVIII^{ème} siècle, ce sont 500 ans **d'histoire** que **l'on** traverse en quelques heures, en visite libre ou bien accompagné **d'un** guide passionné qui redonne vie à **l'Histoire**.

Chambord **n'est** pas un château comme les autres. Visiter Chambord, **c'est** accéder à un monde à part, empli de mystère, qui ouvre les portes du génie de la Renaissance.

Propriété de **l'Etat** depuis 1930, le domaine national de Chambord est devenu en 2005 un établissement public à caractère industriel et commercial placé sous le haut patronage du Président de la République et sous tutelle du Ministère de **l'Ecologie**, du Ministère de **l'Agriculture** et du Ministère de la Culture et de la Communication. Le conseil **d'administration** est placé sous la présidence de **Guillaume Garot**.

L'établissement public de Chambord est dirigé par **Jean d'Haussonville** depuis janvier 2010.



LES CHIFFRES CLES 2014

Exécution budgétaire

16,5 M€ de frais de fonctionnement

Dont 86,8 % de taux **d'indépendance** financière calculé sur la base des ressources propres

4,5 M€ **d'investissement** dont 1,5 million **d'euros** autofinancés

11,7 M€ de chiffre **d'affaires**

Fréquentation

769 220 visiteurs dans le château (2,34 % **d'augmentation** de fréquentation par rapport à 2013)

1,5 million de visiteurs sur le site

Personnel

126 personnes permanentes

(140 Equivalents Temps Plein)

Activités éducatives

50 000 élèves accueillis dans le cadre scolaire

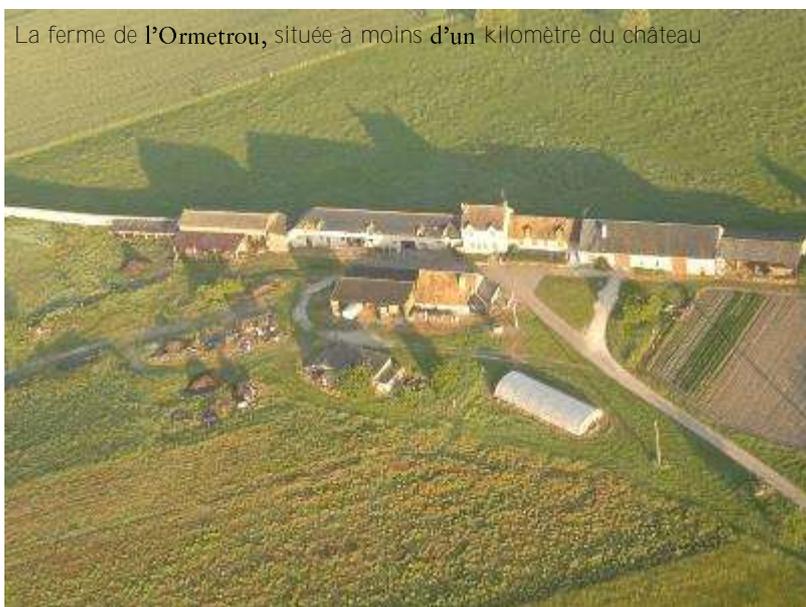
Travaux

73 meubles, objets **d'art** et souvenirs historiques sont venus enrichir les 4500 objets des collections du domaine en 2014, dont 54 meubles déposés par le Mobilier National

2,5 M€ de travaux de restauration sur le château

20 interventions **d'entretien** « Monument Historique »

La ferme de l'Ormetrou, située à moins d'un kilomètre du château



VIII. Informations pratiques

Contacts presse

Pauline SAVOYINI, chargée de communication
Tél : 02 54 50 50 49 / 06 82 02 89 94
pauline.savoyini@chambord.org

Daphné TOURLIERE, chargée des relations presse
Tél : 07.62.81.20.64 - dt.comeandcom@gmail.com

IMAGE SEPT

Laurence HEILBRONN lheilbronn@image7.fr
Nathalie FELD nfeld@image7.fr
01.53.70.74.83

Domaine national de Chambord

41250 Chambord
+33 (0)2 54 50 40 00
info@chambord.org
www.chambord.org

Accès

Depuis Paris (moins de 2 heures),
15 km de Blois
Par autoroute A10, direction Bordeaux,
sortie Mer (n°16) ou Blois (n°17)
Par train, départ gare **d'Austerlitz**, arrêt
Blois-Chambord ou Mer

Tarifs

Tarif : 11 € (tarif réduit 9 €)
Entrée du château gratuite pour les
moins de 18 ans et les 18-25 ans
ressortissant de **l'Union** européenne.

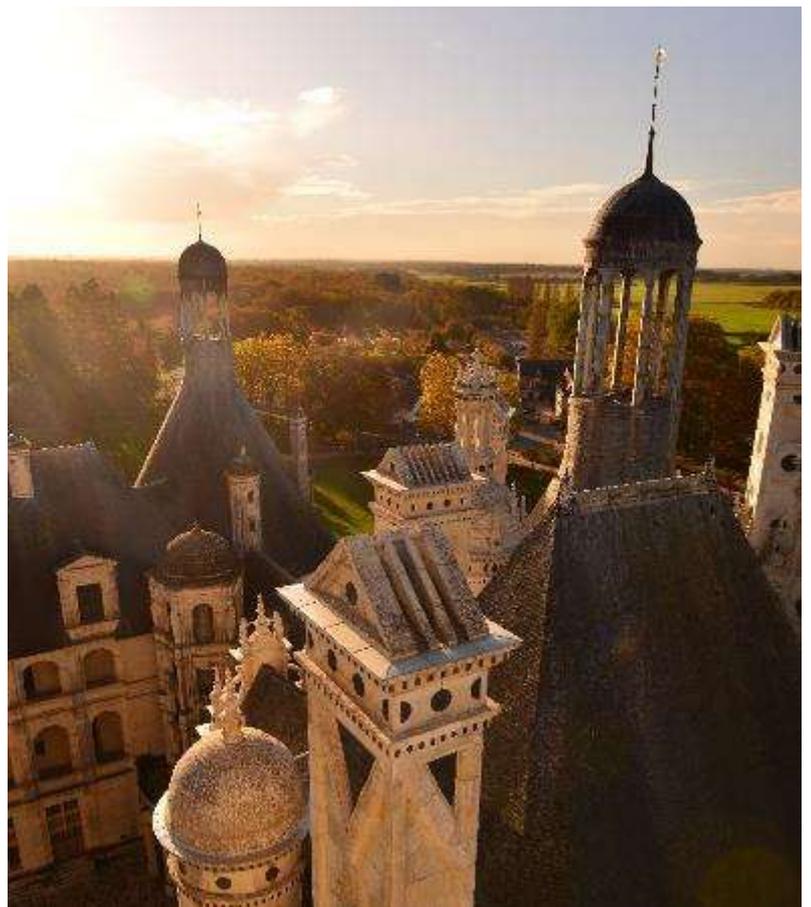
Jours d'ouverture :

Le château est ouvert toute **l'année**, sauf
le 1^{er} janvier, le 1^{er} mardi de février et le
25 décembre

Horaires d'ouverture :

- Haute saison : du 01 / 04 au 30 / 09 : 9h - 18h
- Basse saison : du 01 / 10 au 31 / 03 : 9h - 17h

Dernier accès ½ heure avant la fermeture du château.



IX. Photographies libres de droit



© Ludovic Letot – Domaine national de Chambord



© Archives nationales – plan du parc de Chambord à la fin du XVIII^{ème} siècle (extrait)



© Xavier Derégel - Domaine national de Chambord



© Ludovic Letot – Domaine national de Chambord



La Ferme de l'Ormetrou © Domaine national de Chambord



© Léonard de Serres – Domaine national de Chambord



Plantation vignes Chambord 12 juin 2015 © Domaine national Chambord