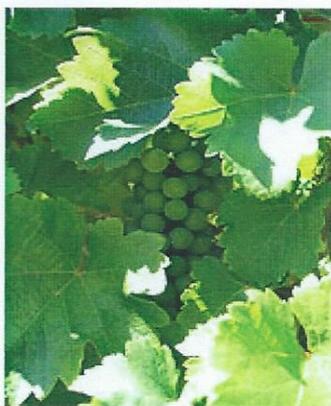


# Cheverny

# et Cour-Cheverny



*Réunion du 17 Mars 2009*

## Situation géographique

Le vignoble Cheverny, Cour-Cheverny se situe dans le département du Loir-et-Cher entre Orléans et Tours sur la rive gauche de la Loire, à environ une dizaine de kilomètres au sud-est de Blois. Nous sommes donc déjà en limite de la Sologne, dans une belle région, très propice au tourisme : c'est une région de bocage, au relief relativement plat, sillonnée par trois vallées ( le Beuvron, la Bièvre et le Cosson ) et riche de nombreux châteaux ( Blois, Chambord, Cheverny, Beauregard... ). La vigne y a trouvé de nombreuses petites parcelles où elle peut se développer, sur des terrains bien déterminés : au sommet de coteaux ou en clairières.

Les vins de Cheverny ( des vins blancs, des vins rosés et des vins rouges ) ayant droit à l'appellation sont produits sur les 24 communes de Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil et Monthou-sur-Bièvre . Tout cela représentant environ 450 ha.

Les vins de Cour-Cheverny ( des blancs uniquement ) ayant droit à l'appellation sont produits sur les 11 communes de Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne et Vineuil, soit une superficie de 48 ha inclus dans les 450 de Cheverny.

Le Cheverny et le Cour-Cheverny se distinguent surtout par le fait que le Cour-Cheverny n'est produit qu'à partir d'un unique cépage, le romorantin, qui ne se trouve nulle part ailleurs.



Château de Cheverny



## Histoire :

Ce vignoble a des origines anciennes. Développé par l'abbaye bénédictine de Pontlevois, il attira l'attention des comtes de Blois. En 1294, Hugues de Châtillon réglementait déjà le travail de la vigne. En 1519, François 1<sup>er</sup>, voulant produire son vin près de sa résidence, fit venir de Bourgogne 80 000 pieds de vigne ( du danery ) qu'on planta autour de Romorantin : ils sont à l'origine du cépage original du Cour-Cheverny.

Pour en arriver à notre époque, l'aire d'appellation AOVDQS Cheverny est constituée en 1973 par le rapprochement de l'ancien AOVDQS Mont-près-Chambord- Cour-Cheverny, créé en 1949, et de l'appellation d'Origine Simple Coteaux du Blésois qui avait reçu son agrément en 1964.

Le décret donnant droit à l'appellation AOC Cheverny date du 26 mars 1993.

L'appellation Cour-Cheverny devint AOC par le décret du 24 mars 1993 ( compris dans l'AOVDQS Cheverny à cette date ).

## Les sols et le climat :

Le vignoble de Cheverny repose sur le calcaire de Beauce recouvert d'alluvions anciennes près de la Loire ou des sables de Sologne.

Les sols de cette Sologne viticole sont donc en général assez maigres et de nature silico-argileuse ou siliceuse avec quelques affleurements argilo- calcaires.

Situés juste au sud de Blois, ces vignobles subissent les influences de la Loire et des importants massifs forestiers de Sologne, qui jouent un rôle modérateur vis-à-vis des vents dominants et estompent les écarts de température . Ceci permet au romorantin, cépage assez fragile de s'épanouir.

# La vigne :

## Encépagement

### **Cheverny :**

- pour les vins blancs, il doit comporter entre 60 et 80% de sauvignon, en assemblage avec l'arbois, le chardonnay ou le pineau blanc de la Loire. Une petite partie est vinifiée en mousseux ( en appellation Crémant de Loire puisqu'ils n'ont pas l'appellation Cheverny ).
- pour les vins rouges, il faut un minimum de 50% de gamay ( autorisé jusqu'à 65% ), en assemblage avec le pinot noir. Le cabernet franc et le côt peuvent représenter jusqu'à 15% de l'encépagement. A cela s'ajoute le pineau d'Aunis pour l'élaboration des rosés.

### **Cour-Cheverny :**

Ici, l'encépagement se fait à 100% en romorantin, cultivé nulle part ailleurs. Il produit des vins secs, tendres et charpentés à la fois ; sa conservation en bouteille est étonnante et peut atteindre 25 ans pour les meilleurs millésimes.

## Plantation

La densité est fixée à 4500 pieds à l'hectare.

La distance entre les rangs est de 2,10 m au maximum.

La hauteur entre le sol et le fil inférieur de palissage doit être de 0,55 m maximum.

## Taille

3 modes de taille sont autorisés, le total des yeux francs par cep ne dépassant pas onze.

- taille Guyot avec un seul long bois portant huit yeux francs au maximum et au plus deux coursons.
- taille à deux demi-baguettes portant cinq yeux francs au maximum.
- Taille en éventail à coursons portant deux yeux francs au maximum.

## Rendements

Cheverny : rendement de base 55hl/ha pour les rouges, 55 hl/ha pour les rosés et 60 hl/ha pour les blancs. Les rendements butoirs passent respectivement à 66, 66 et 72 hl/ha.

Cour-Cheverny : base : 60 hl/ha. butoir : 72 hl/ha.

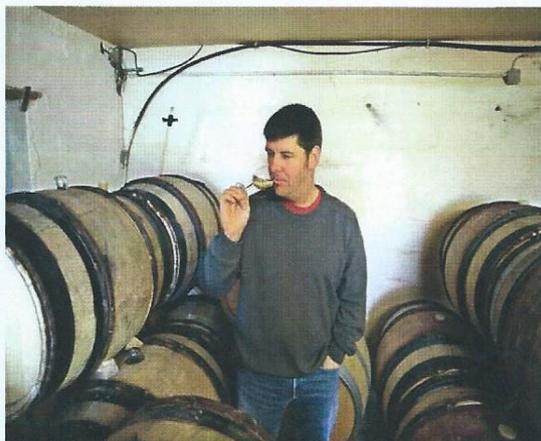
## Les producteurs visités :

### Domaine des Huards

Chez Michel et Jocelyne Gendrier  
41700 Cour-Cheverny 02 54 79 97 90



### Domaine du Moulin



Chez Hervé Villemade  
Le Moulin Neuf  
41120 Cellettes  
02 54 70 41 76



### Domaine Philippe Tessier

La rue Colin  
41700 Cheverny  
02 54 44 23 82

## Domaine des Huards

Le domaine se trouve sur la commune de Cour-Cheverny à 12 km de Blois.

La famille Gendrier y est installée depuis 1846. En 1950, 4 ha de vigne y sont cultivés ( en majorité en Romorantin ). A partir des années 60, le domaine affirme sa vocation viticole et s'agrandit. Il compte aujourd'hui 34 ha de vigne dont :

8 ha en Cour-Cheverny

7 ha en Cheverny blanc

17 ha en Chaverny rouge

1 ha en Crémant de Loire

C'est un terroir à dominante argilo-calcaire avec des parcelles recouvertes d'une couche sableuse ou argilo-siliceuse.

Travail de la vigne en biodynamie.

Production moyenne annuelle : 180 000 bouteilles.

### *Les vins*

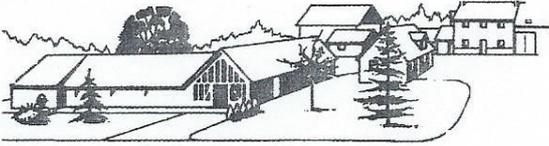
*Cuvée La Haute Pinglerie 2006 ( Cheverny blanc ).....6, 65 euros*

---

*Cuvée J.M.Tendresse 2005 ( Cour-Cheverny ).....7, 85 euros*

( voir fiches pages suivantes )

# Domaine Des Huards



**CHEVERNY et COUR-CHEVERNY**  
Appellation d'origine Contrôlée

***CHEVERNY BLANC 2006***  
***LA HAUTE PINGLERIE***

**TERROIR** : Argile et silico argileux sur socle calcaire.

**METHODE CULTURALE** : Vignoble conduit en biodynamie.

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 20 ans

**ENCEPAGEMENT** : 85% Sauvignon  
15% Chardonnay

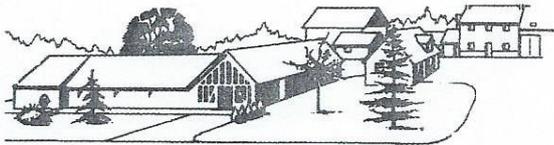
**VINIFICATION** : Pressurage doux. Débourage statique. Pas de levurage.  
Fermentation et élevage en fût de 5 ans.

**ELEVAGE** : 3 mois sur lies fines. Passage au froid puis filtration. Mise en bouteille en avril 2007

La cuvée la Haute Pinglerie est issue d'un terroir à très forte teneur en argile situé au sommet d'un coteau. La vigne n'y est jamais très vigoureuse et la maturité est toujours précoce.

**DEGUSTATION** : nez bien mûr développe les fruits secs grillés avec un côté exotique. A servir avec une sole meunière, un poisson de rivière braisé, des cuisses de grenouilles poêlées aux herbes et fromages de chèvre bien secs.

# Domaine Des Huards



**CHEVERNY et COUR-CHEVERNY**

Appellation d'origine Contrôlée

**COUR-CHEVERNY 2005**  
**J.M. TENDRESSE**

**TERROIR** : Argileux et silico argileux.

**METHODE CULTURALE** : l'ensemble du vignoble est  
Conduit en biodynamie.

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 20 ans

**ENCEPAGEMENT** : Romorantin

**RENDEMENT** : 35 hl/ha  
Sucre résiduel 38 gr

**VINIFICATION** : Vendange en trie : 1<sup>er</sup> passage avec des raisins légèrement botrytisés, 2<sup>ème</sup> passage avec des raisins passerillés. Pressurage doux. Débourbage statique. Pas de levurage. Fermentation entre 18 et 20° C. Soutirage à 1010 de densité.

**ELEVAGE** : 3 mois sur lies fines. Passage au froid puis filtration. Mis en bouteilles en avril 2006.

**DEGUSTATION** : Lumineux, avec des reflets dorés très pâles. Nez fin, frais, délicat et une vigueur aromatique potentielle. Harmonie en bouche entre la fraîcheur et la douceur suave. Rétro complexe : minérale fruitée (mirabelle, agrumes, mangue) florale et épicée. Persistant. Divin seul, ce vin issu de conditions climatiques exceptionnelles s'accordera avec complicité sur des cuisines diverses et notamment épicées.

**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

Site internet : [www.gendrier.com](http://www.gendrier.com) - E-mail : [info@gendrier.com](mailto:info@gendrier.com) - R.C.S. Blois D 399.405.869

## Domaine du Moulin

Domaine tenu par Hervé Villemade depuis 1995.  
Ce domaine s'étend sur 17 ha travaillés en biodynamie depuis 2000.

### *Les vins*

*Cuvée La Bodice 2006 ( Cheverny ).....8, 00 euros*

*Cuvée Les Petits Acacias 2007 ( Cour-Cheverny ).....7, 50 euros*

---

## Domaine Philippe Tessier

Domaine familial de 20 ha implanté sur les trois communes de Cormeray, Cheverny et Cellettes.

Les vignes jeunes et vigoureuses sont enherbées. Ailleurs, les sols sont labourés et cultivés. Apport uniquement de chaux et d'humus. Label Agriculture Biologique.

Vendange manuelle afin de trier les raisins.

Les cépages sont vinifiés à part sans levurage et avec un minimum de soufre ( SO<sub>2</sub> ).

Pour les blancs :

Séjour sur lies fines durant au moins 4 mois, collage à la bentonite, vinification et élevage en barriques pour une partie des cuvées, mise en bouteille de Pâques à Novembre.

### *Les vins*

*Cuvée Domaine 2007( Cour-Cheverny ) ..... 6, 75 euros*

*( annulé et remplacé par le Cheverny 2007 de Thierry Puzelat )*

Jeunes vignes sur un sol silico-argileux.

Fermentation malolactique.

Elevage pour 50% du volume en barriques.

A boire sur le fruit ou plus évolué dans les 2 à 5 ans.

*Cuvée de la Porte Dorée 2006 ( Cour-Cheverny ) ..... 8, 95 euros*

Vignes les plus âgées sur un sous-sol calcaire.

Fermentation alcoolique longue et malolactique.

Elevage en demi-muids et en barriques.

Notes de fruits secs, cannelle, miel et épices.

Encore sur sa réserve, vin de demi-garde à boire dans les 4 à 8 ans.

*Cheverny 2007 de T. Puzelat.....8, 50 euros*

Sauvignon et Menu Pineau sur argile à silex des bords de Loire ( vignes labourées ). Ce vin est vinifié en fûts et mis en bouteille à la fin du printemps. C'est un blanc sec et fruité à boire jeune et jusqu'à ses 5 ans.

**Thierry Puzelat** a rejoint son frère Jean-Marie au domaine familial, le **Clos du Tue-Bœuf**, en 1994. En 1999, il décide de démarrer sa propre activité. Il commence à acheter des raisins sur pieds et à les vinifier. Pour compléter cette production, il loue et achète quelques parcelles. Aujourd'hui, il vinifie l'équivalent d'une douzaine d'hectares de vignes, dont les trois quarts proviennent des achats de raisins et un quart de sa production . En 2006, suite à une démarche personnelle et en collaborant avec des vignerons respectueux de la terre, 75 % des raisins vinifiés étaient d'origine bio ou biodynamique. Il atteint aujourd'hui pratiquement 100 %.

