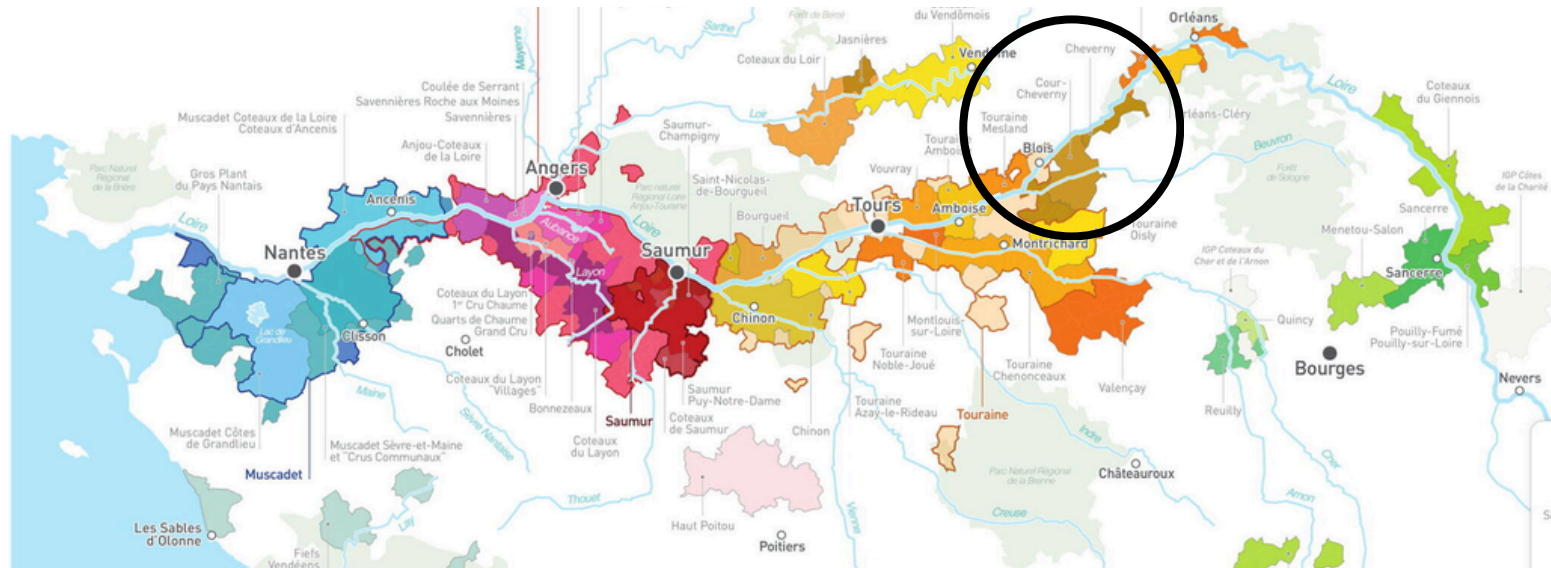




AOP Cheverny & AOP Cour-Cheverny

DEGUSTATION DU 21 MAI 2026

CHARLOTTE



Un territoire deux appellations

AOC Cheverny.

Le vignoble de Cheverny est implanté dès le Moyen Âge autour des abbayes. Au XVI^e siècle, il attire rapidement l'intérêt des rois de France. En 1577, une loi du Parlement de Paris interdit aux Parisiens d'acheter des vins produits à moins de vingt lieues de la capitale, favorisant ainsi l'extension du vignoble vers Blois et Tours. Grâce au travail des vignerons et à la qualité du terroir, l'AOC Cheverny est officiellement reconnue le 26 mars 1993.

Les 701 hectares de vignes compris dans l'AOC permettent à une cinquantaine de producteurs de vinifier des vins blancs, rosés et rouges. Les vins de Cheverny ont l'originalité d'être toujours issus d'assemblages :

Pour les blancs principalement : Sauvignon et Chardonnay (entre 60 % et 84 % de l'encépagement) / plus rare en minoritaire du Menu Pineau (appelé aussi Orbois), Chenin, Gouais Blanc.

Pour les rouge et rosé principalement : Pinot Noir et Gamay (entre 60 % et 84 % de l'encépagement) / en complémentaire du Côt.

AOC Cour-Cheverny.

L'histoire de Cour-Cheverny est étroitement liée à François I^{er}. En 1519, le roi fait planter 80 000 pieds de vigne de Bourgogne autour de Romorantin, au lieu-dit « Le Clos des Beaunes ». Ce projet faisait partie de son ambition de créer une cité royale à Romorantin avant de finalement choisir Chambord. De cet héritage est né le cépage Romorantin.

L'appellation commence en 1949 sous le nom « Mont Près-Chambord, Cour Cheverny » puis devient officiellement AOC Cour-Cheverny en 1993.

L'aire de production s'étend sur 11 communes du Loir-et-Cher. L'AOC Cour Cheverny est une appellation en monocépage qui consacre le cépage Romorantin, cépage qui n'est cultivé nulle part ailleurs. Produit par 24 vignerons. Ils cultivent 71 hectares.

Le Romorantin est le cépage emblématique et exclusif de l'AOP Cour-Cheverny. Il s'est parfaitement adapté aux terroirs siliceux de la région.

D'un point de vue ampélographique, le Romorantin est un ancien cépage blanc français originaire du Val de Loire. Les études génétiques ont montré qu'il est issu d'un croisement entre :

- le Pinot,
- et le Gouais blanc.

Il appartient donc à la même famille que plusieurs grands cépages français comme le Chardonnay, l'Aligoté ou le Gamay.

Terroir et Climat



L'AOC Cheverny s'étend sur 25 villages, entre la Loire et la Sologne, à seulement 2h de Paris. L'appellation bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique et océanique dégradé. Fortement marquée par l'érosion de la Loire (érosion et dépôt de terrasses), la géologie de l'aire de l'appellation Cheverny est assez originale par rapport à celle des autres appellations du Val de Loire avec des sols à dominance argilo-calcaire, argiles à silex et limono-sableux.

Le vignoble de **Cour Cheverny** bénéficie d'un climat semi-océanique légèrement plus continental que la Vallée de la Loire et la Touraine. Ce climat est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées du Beuvron, du Cosson et de leurs petits affluents.

Les sols, mêlant argiles, sables siliceux et calcaires, constituent un écrin idéal pour l'expression du Romorantin. L'ensemble est par endroits recouvert de hautes terrasses de la Loire et de sable éoliens. Ce terroir singulier confère aux vins une typicité remarquable, célébrée pour sa fraîcheur et sa complexité.

PRODUCTION

Cheverny.

- Les vins blancs sont secs et fruités, où la puissance aromatique du Sauvignon (notes d'agrumes et de bourgeons de cassis) se marie à la rondeur et à l'élégance du Chardonnay. Les cépages complémentaires s'ajoute ou remplace le chardonnay afin de renforcer la minéralité du vin. En 2023, 25 703 hectolitres de Cheverny blanc ont été produits, représentant 68% de la production totale.
- Les vins rouges sont des vins fruités et gourmands. Le Pinot noir, cépage principal, apporte finesse et des notes de fruits noirs, d'épices et parfois même une légère touche fumée. Il est assemblé au Gamay, cépage complémentaire, qui apporte des notes de fruits rouges, de la fraîcheur et une bonne acidité. Ces vins sont généralement légers et peu tanniques. Il est possible d'ajouter du Côt par petite touche afin de créer des vins plus charpentés et plus structurés. En 2023, 10 290 hectolitres de Cheverny rouge ont été produits, soit 27% de la production totale.
- Les vins rosés de Cheverny, issus de l'assemblage entre le Pinot Noir, et le Gamay, se distinguent par leur grande fraîcheur et leurs notes épicées voire légèrement grillées. Ces deux cépages se combinent pour produire des rosés secs et fruités. 1963 hectolitres de Cheverny rosé ont été produits en 2023, ce qui correspond à environ 5% de la production totale.

Cour-cheverny.

Les vins blancs de l'AOC Cour Cheverny se distinguent par leur élégance et leur rareté. Dans leur jeunesse, ils se parent d'une robe jaune pâle et dévoilent un bouquet mêlant fleurs blanches et notes citronnées. Avec l'âge ou selon le type de vinification (cuve, fût,...), ces vins prennent des nuances dorées, révélant des arômes de miel et d'agrumes plus complexes. Le nez est franc et équilibré. En bouche, le blanc sec de Cour Cheverny sont marqués par de la fraîcheur intense et de la vivacité ainsi que par des arômes floraux (fleurs d'acacia, fleurs blanches...) et par des arômes d'agrumes et de miel. Il possède une belle longueur en bouche et c'est un vin que l'on peut déguster dans sa jeunesse mais que l'on peut aussi laisser vieillir dans sa cave 5 à 10 ans.

Grâce à une vinification maîtrisée, les vignerons peuvent également produire un vin blanc moelleux en récoltant les raisins en surmaturité. Ces vins issus d'une vendange tardive se développent sur des notes plus miellées tout en restant très bien équilibrées grâce à la vivacité naturelle du Romorantin.

3597 hectolitres produits en 2023.

DOMAINE DU CROC DU MERLE

CHEVERNY ROSÉ

2024



LE DOMAINE

Situé à Muides-sur-Loire, aux portes du parc de Chambord, le Domaine du Croc du Merle est une propriété familiale transmise de père en fils depuis 1794. Le domaine exploite environ 14 hectares de vignes en appellation Cheverny et produit également des spécialités fermières locales.

LA CUVÉE

Appellation : AOP Cheverny
Cépages : 70% Pinot Noir
30% Gamay

Sols Sableux

Les vignes les plus anciennes ont 30 ans

Proximité de la Loire favorisant la fraîcheur aromatique

VINIFICATION

Vendangé fin septembre, la fermentation du rosé dure 3 semaines. Le peu de sucre résiduel lui donne une rondeur et atténue l'acidité naturelle.

L'alternance de froid et de périodes plus douces conditionne les soutirages pour éclaircir le vin.

DÉGUSTATION

ACCORDS ET GARDE

- Robe : Rose pâle brillante, Reflets légèrement saumonés
- Nez: Arômes : de fruits rouges frais, de fraise, de groseille, parfois de bonbon anglais et de notes florales.
- Bouche : Rosé sec et rond, Belle fraîcheur acidulée, Texture souple et gourmande
- Finale fruitée et légère

Se marie idéalement avec du poisson, des gratins de légumes...
Accompagne agréablement les repas d'été, grillades, salades.

Potentiel de garde : 3 ans

Prix : 9,70 €

LA QUADRATURE DU BLANC

CHEVERNY BLANC 2024



LE DOMAINE

Situé à Mont-près-Chambord, le domaine de Cyrille Sevin est l'une des signatures artisanales reconnues des appellations Cheverny et Cour-Cheverny. Ancien professeur de mathématiques devenu vigneron, il reprend le domaine en 2007 et développe une approche très orientée terroir, agriculture biologique et vinifications peu interventionnistes sur ces 7 ha.

LA CUVÉE

Appellation : AOP Cheverny
Cépages : 65% Sauvignon Blanc ;
25% Chardonnay ; 10% Menu
Pineau

Sols

- Limoneux-siliceux

Climat

- Tempéré ligérien à influence océanique
- Bonne fraîcheur naturelle favorisant la tension aromatique

VINIFICATION

- les vendanges majoritairement manuelles,
- les fermentations sans levures ajoutées,
- des élevages peu interventionnistes, avec peu d'intrant.

ACCORDS ET GARDE

Accords :

- fruits de mer,
- poissons grillés,
- cuisine végétarienne,
- fromage de chèvre,
- quiches,
- plats légèrement épicés,
- cuisine asiatique légère.

Potentiel de garde : 5 / 6ans

DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle brillante, Reflets argentés
- Nez : de pomme, de pêche, de fleurs blanches, d'agrumes, avec une légère minéralité.
- Bouche : Vin ample et frais, Belle tension, Texture souple
- Finale citronnée et saline



Prix : 14 €

CHRISTELLE ET CHRISTOPHE BADIN

COUR-CHEVERNY

2024



LE DOMAINE

Viticulteurs depuis 5 générations, domaine compte 19 hectares de vignes, sur l'appellation Cheverny et Cour-Cheverny. A la cave comme dans les vignes, tous les travaux sont réalisés dans le but de préserver la nature.

LA CUVÉE

Appellation : AOP Cour-Cheverny

Cépage : 100% Romorantin

Sol : Argilo-siliceux

VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Pressurage lent
- Levure indigène
- Vinification et élevage en cuve

ACCORDS ET GARDE

Accords :

- Poissons en sauce ou grillés
- Fruits de mer
- Volaille crémée
- Fromages de chèvre de la Loire

Potentiel de garde : 3 / 5 ans

DÉGUSTATION

- Nez : floral, fruits blancs mûrs, parfois notes de miel et de pomme
- Bouche : vive, équilibrée, avec une belle tension acide typique du Romorantin
- Finale : fraîche, légèrement minérale

Prix : 9,70 €

DOMAINE DARIDAN

COUR-CHEVERNY

VIEILLE VIGNE 2024



LE DOMAINE

Domaine familial situé à Cour-Cheverny, entre les châteaux de Chambord et Cheverny. L'histoire du domaine remonte à 1740. Benoît Daridan reprend l'exploitation familiale en 2001 après plusieurs expériences viticoles en France et à l'étranger. Avec 36 ha de vignoble, le domaine produit 18 cuvées dont 3 effervescents grâce à ses 9 cépages. La particularité du domaine réside dans ses vieilles vignes de Romorantin âgées d'environ 50 ans.

VINIFICATION

Les raisins issus majoritairement de vieilles vignes sont récoltés à pleine maturité.
Pressurage doux
Débourbage à froid
Fermentation en cuve thermorégulée
Levures indigènes
Élevage principalement en cuve pendant 12 mois.

LA CUVÉE

Appellation : AOP Cour-Cheverny
Cuvée : Vieilles Vignes
Cépage : 100 % Romorantin

Les vignes reposent sur des terroirs : argilo-siliceux / sableux / calcaires.

→ Ces sols apportent fraîcheur, tension et minéralité au vin.

Climat :

Climat semi-océanique / Influence continentale légère

Présence des vallées du Beuvron et du Cosson qui préserve du gel

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle brillante aux reflets dorés.

Nez :

fleurs blanches, miel, agrumes, coing, notes légèrement fumées et silex.

Bouche : Attaque vive et tendue, Belle fraîcheur

Texture élégante

Finale minérale et persistante

ACCORDS ET GARDE

Le Cour-Cheverny Vieilles Vignes accompagne :

- les asperges,
- les fruits de mer,
- les crustacés,
- les poissons en sauce,
- les volailles à la crème,
- les ris de veau,
- les fromages de chèvre du Val de Loire.

Potentiel de garde : 6 à 10 ans



Prix : 13,70€

DOMAINE MAISON

CHEVERNY ROUGE

2024



LE DOMAINE

Le domaine maison père & fils fût créé au début du 20ème siècle mais connut son véritable essor à partir de 1950 sous la direction de Guy Maison qui donna son nom au domaine. Son fils Jean-François maison le fit prospérer pour atteindre la surface de 73 hectares ce qui en fait aujourd'hui le plus important domaine de l'appellation.

VINIFICATION

Les raisins sont triés et sélectionnés selon leurs maturités.

La fermentation est effectuée en cuves pour préserver le côté frais et fruité des arômes..

LA CUVÉE

Appellation : AOP Cheverny
Cépages : 60% Pinot Noir ; 30% Gamay ; 10% Côt

Sols

- Argilo-siliceux

Climat

- Tempéré à influence océanique
- Étés modérés
- Bonne fraîcheur nocturne favorable aux arômes

DÉGUSTATION

- Robe : Rouge rubis brillant ,Reflets violacés sur la jeunesse
- Nez : Arômes de : fruits rouges frais, cerise, framboise, groseille, notes légèrement épicées et florales.
- Bouche : Attaque souple et gourmande, Tanins fins, Belle fraîcheur
- Finale fruitée et légère

ACCORDS ET GARDE

Accords :

- charcuteries,
- volailles rôties,
- grillades,
- terrines,
- fromages doux,
- cuisine estivale et barbecue.

Potentiel de garde : 5 ans

Prix : 10,70€

DOMAINE DU VARDET

LA LIQUEUR DU ROI

COUR-CHEVERNY MOELLEUX 2023



LE DOMAINE

Niché au 247 rue du Bournigal à Mont-près-Chambord depuis le début des années 1900, Domaine Familiale depuis 4 générations.

Le Domaine du Vardet dispose de 8 hectares de vignes et produits des vins rouges, blancs et rosés.

LA CUVÉE

Appellation :
AOP Cour-Cheverny moelleux
Cuvée : La liqueur du roi
Cépage : 100 % Romorantin

VINIFICATION

Vendanges en sur maturité en 5 passages

Fermentation en cuve thermorégulée
Élevage en cuve.

Sucre résiduel : 25gr

Les vignes reposent sur un terroir : argile-sableux

DÉGUSTATION

ACCORDS ET GARDE

Robe

- Jaune doré brillant

Nez

- de miel d'acacia,
- de fruits confits : coing, abricot sec,
- d'agrumes confits,
- Pointe de cire et fruits exotiques

Bouche

- suave et élégante

Accords classiques : Foie gras, Volaille à la crème, Ris de veau, Fromages persillés / Fromages de chèvre affinés

Cuisine exotique : Cuisine asiatique légèrement épicée, Tajines sucrés-salés, Cuisine indienne douce

Desserts : Tarte aux fruits jaunes, Tarte Tatin, Desserts au miel, Poires pochées, Pâtisseries aux amandes

Potentiel de garde : 5 à 20 ans

Prix : 11,70€