

## Oenotourisme dans la Loire : sur les traces du romorantin, le cépage de François 1er



Construit à l'initiative de François 1er, le château de Chambord est un modèle de l'architecture française du début de la Renaissance.

Cinq cents ans après son introduction par François 1er dans le Val-de-Loire, le romorantin est aujourd'hui le cépage exclusif de l'appellation ultra-confidentielle Cour-Cheverny.

Aux portes des châteaux de la Loire, c'est sur les terres de chasse de François 1er qu'il faut chercher l'origine de la présence du cépage romorantin dans le Loir-et-Cher. En 1515, le jeune roi, tout auréolé de sa victoire à Marignan, en Italie, fit venir 60 000 pieds de Bourgogne pour les planter autour de Romorantin (d'où son nom), fief de sa mère, Louise de Savoie. C'était il y a cinq siècles. La légende rapporte qu'il entendait construire à cet endroit un grand château, dessiné par Léonard de Vinci et l'entourer de ces vignes pour élaborer un vin de roi. Le château se fera bien, mais à une quarantaine de kilomètres, à Chambord. Les vignes, elles sont restées. Le cépage, longtemps cultivé partout dans la région n'a pas été retenu dans l'AOC Touraine. Seule l'appellation ultra-confidentielle de 60 hectares, Cour-Cheverny, composée à 100 % de romorantin, l'a conservé. Une exclusivité mondiale.

Croisement entre le gouais et le pinot teinturier

De Romorantin à Chambord en passant par Cheverny et Cour-Cheverny de belles découvertes vigneronnes sont à faire. « Cet engouement pour le romorantin est le signe d'un intérêt croissant des amateurs pour des vins plus authentiques et locaux », vous expliqueront les vignerons de la l'AOC. Souvent jugé rustique, bien travaillé dans les terres limoneuses et les sables sur argiles de Sologne, il donne de belles cuvées. Croisement entre le gouais et le pinot teinturier, il donne un vin de couleur pâle aux arômes de fleurs d'acacia, de jasmin,



[Visualiser l'article](#)

de tilleul, d'agrumes et d'abricot. Son côté austère et tendu dans sa jeunesse peut surprendre. Nettement moins flatteur et aromatique que le sauvignon, il est meilleur après quelques années de garde.

Servi frais, il est décliné en sec ou en moelleux. Une poignée de domaines ont porté la création de l'AOC en 1993. Ils élaborent également tous des vins de l'appellation Cheverny, qui, avec ses 574 hectares, fait office de géant. Les blancs sont alors issus de sauvignon et de chardonnay, les rouges d'assemblage de pinot noir, gamay, cabernet franc et côt.

Le domaine de Chambord promeut la viticulture

Si le temps vous manque, rendez-vous à la Maison des vins, attenante au château de Cheverny, où vous pourrez déguster les vins des deux appellations. Elle propose un kit de dégustation libre très pratique et convivial, de trois à sept vins (de 4 € à 6,5 €) à choisir parmi une centaine. En 2015, elle a ouvert une antenne à Chambord. C'est une excellente opportunité de visiter le célèbre château, avec son fameux escalier à double révolution, ses toitures, ses tourelles, ses clochetons...

Le domaine national de Chambord se relance d'ailleurs dans la viticulture et entend bien promouvoir le tourisme autour du vin et de la nature avec sa forêt de 5 500 hectares. En 2015, il a planté deux hectares de romorantin pré-phyllloxérique appartenant à la célèbre famille Marionnet et quatre hectares de pinot noir. Il poursuivra en 2017 avec cinq hectares d'orbois ou menu pineau, cépage du Loir-et-Cher, lui aussi apprécié de François Ier. Les vignes sont situées à moins d'un kilomètre du château. Le domaine promet un circuit œnotouristique et une promenade à l'orée des vignes pour 2017. Le premier millésime est attendu en 2019, cinq siècles après la pose de la première pierre du château. Royal.

PRATIQUE:

Agence touristique du Loir-et-Cher

→ 5, rue de la Voûte-du-Château, 41000 Blois.

Tél. : 02 54 57 00 41

[www.coeur-val-de-loire.com](http://www.coeur-val-de-loire.com)

Domaine national de Chambord

→ 41250 Chambord

Tél. : 02 54 50 40 00

[www.chambord.org](http://www.chambord.org)

Maison des vins des AOC Cheverny et Cour-Cheverny

→ 1, avenue du Château, 41700 Cheverny.

Tél. : 02 54 79 25 16

[www.maisondesvinsdecheverny.fr](http://www.maisondesvinsdecheverny.fr)

Maison des vins Chambord

→ 1, place Saint-Louis, 41250 Chambord.

Tél. : 02 54 50 98 40

[www.maisondesvinschambord.com](http://www.maisondesvinschambord.com)

LES VIGNERONS

Domaine Philippe Tessier

Philippe Tessier est un fan de romorantin, avec 6,5 hectares cultivés sur les 24 de son domaine. Il élabore trois Cour-Cheverny, notamment Les Sables et la cuvée vieilles vignes La Porte Dorée. Parmi les découvertes à signaler, Phil'en Bulle, un étonnant vin pétillant composé à 90 % de romorantin et 10 % de menu pineau. Certifié en bio.

→ La Rue Colin, 41700 Cheverny.

Tél. : 02 54 44 23 82

[www.philippetessier.fr](http://www.philippetessier.fr)

www.larvf.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

#### Domaine de Montcy

Ancienne cadre marketing chez Nestlé, l'Italienne Laura Semeria s'est installée à Cheverny sur 22 hectares de vignes bio. Le domaine propose un parcours famille à travers les vignes bio, la visite du chai sur réservation, et des journées du vendangeur. À noter aussi d'excellentes confitures bio, élaborées à partir de recettes de grand-mère.

→ 32 route de Fougères 41700 Cheverny.

Tél. : 02 54 44 20 00

www.terra-laura.com

#### Domaine de la Charmoise

Dans les années 1980, Henry Marionnet venait livrer lui-même ses touraines aux cavistes parisiens. Aujourd'hui, la famille Marionnet est devenue le chantre du romorantin et du gamay de Bouze. Elle élabore des cuvées rares, la collection Vinifera, issues de vignes franches de pieds de sauvignon, côt, gamay. Elle est experte du romorantin pré-phyloxérique avec ses cuvées uniques, La Pucelle et Provignage. Le domaine n'est pas en bio mais il élabore des vins sans sulfites ajoutés.

→ 41230 Soings-en-Sologne.

Tél. : 02 54 98 70 73

www.henry-marionnet.com

#### Clos du Tue-Bœuf

Les deux frères Jean-Marie et Thierry Puzelat produisent des vins bio sur leurs douze hectares de vignes en AOC Cheverny et Touraine qu'ils complètent par une petite activité de négoce. Romorantin, menu pineau, fié gris, sauvignon, pinot gris, des vins élevés en qvevri géorgienne... Leur palette est très large.

→ 6, route de Seur, 41120 Les Montils.

Tél. 02 54 44 05 16

www.puzelat.com

www.larvf.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



#### Domaine du Moulin

Sur un domaine de 25 hectares, Hervé Villemad et sa sœur Isabelle élaborent des vins avec très peu de sulfites ajoutés. Les blancs sont typés par des vendanges bien mûres. Pour vous en convaincre, goûtez Les Chataigniers, Les Acacias ou Les Saules.

→ 97, rue Moulin-Neuf, 41120 Cellettes.

Tél. : 02 54 70 41 76

www.villemade.net

www.larvf.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

#### Cyrille Sevin

Cet ancien prof de math parisien reconverti propose un très joli crémant de Loire, assemblage original de menu pineau, chardonnay, pinot noir et cabernet franc. Il est aussi certifié en bio.

→ 201, rue de Chancelée, 41250 Mont-près-Chambord.

Tél. : 06 88 33 43 44,

www.cyrillesevin.com

#### Un romorantin authentique au domaine des Huards (ci-dessous)

C'est sans aucun doute le domaine phare de l'AOC Cour-Cheverny. Michel et Alexandre Gendrier bichonnent leur romorantin, qui « ne supporte pas d'artifices dans la vinification ». Résultat : leur cépage prend tout son temps pour s'épanouir dans les dix hectares de vignes. En cour-cheverny, goûtez Romo, tendu et droit, François 1er, issu de vieilles vignes, ou JM Tendresse, un demi-sec issu de vendanges en tries. La famille Gendrier produit des vins bio très maîtrisés à des prix abordables, raison de plus pour se faire plaisir !

→ 32, voie des huards, 41 700 Cour-Cheverny.

Tél. : 02 54 79 97 90

www.domainedeshuards.com

www.larvf.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



#### CAVISTE

Le Palais Gourmet

Pascal Goubert possède près de 900 références en cave, dont l'élite des vins de Loire (Clos Rougeard, Philippe Alliet, domaine Vacheron, Philippe Foreau, domaine François Chidaine...).

→ 4, place de la Paix, 41200 Romorantin-Lanthenay.

Tél. : 02 54 76 82 34



[www.palaisgourmets.fr](http://www.palaisgourmets.fr)

## RESTAURANTS

Grand Hôtel du Lion d'Or

La carte est minutieusement dressée par le chef passionné Didier Clément. Il propose 900 références dont 250 du Val-de-Loire avec de vieux millésimes (Philippe Foreau, Charles Joguet...) et des signatures rarissimes (François Cotat, Edmond Vatan...).

Menus : de 49 € à 140€. Chambres : de 160 € à 540 €.

→ 69, rue Georges-Clémenceau, 41200 Romorantin-Lanthenay.

Tél. : 02 54 94 15 15

[www.hotel-liondor-romorantin.fr](http://www.hotel-liondor-romorantin.fr)

### **La Maison d'à Côté**

Christophe Hay décline ses créations sous la forme « carte blanche » au chef. Cent cinquante sont vins à la carte dont la moitié provient de la région. Menus : de 24 € à 117 €. Huit chambres et quatre suites sont proposées (de 85 € à 155 €).

→ 17, route de Chambord, 41350 Montlivault.

Tél. : 02 54 20 62 30

[www.lamaisondacote.fr](http://www.lamaisondacote.fr)

Au n° 25 de la même rue, la version bistrot ouvre ses portes en juin 2016.

L'Herbe Rouge

Dans cet ancien bistrot de village, au cœur d'un bourg d'une centaine d'habitants, Cécile Argondico propose une cuisine maison bio et des vins naturels.

→ Le Bourg - 41120 Valaire.

Tél. 02 54 44 98 14

[www.restaurant-herberouge.com](http://www.restaurant-herberouge.com)

Auberge du Centre

Une belle adresse qui sait droloter le saumon (en maki) et le magret de canard (au pain d'épices). Côté vins, des signatures du Val-de-Loire, évidemment (domaines des huards, du Hureau, Olga Raffault...).

→ 34, Grande-Rue, 41120 Chitenay.

Tél. : 02 54 70 42 11

[www.auberge-du-centre.com](http://www.auberge-du-centre.com)

Assa, la zénitude sur les bords de Loire

Le chef Anthony Maubert et son épouse Fumiko, pâtissière, proposent une subtile cuisine mariant la France et le Japon, les saveurs, les textures, les températures et les couleurs. Finesse, créativité, délicatesse : l'adresse est détonante et à découvrir sans attendre comme le foie gras en raviolo ouvert et fines lamelles de shiitakes (champignons noirs) ou le mille-feuilles au thé vert matcha. Côté vins : une sélection très resserrée (consultable sur tablette) de jeunes millésimes issus du Val-de-Loire. Une étoile scintille depuis 2015 ! De 32 € à 70 €.

→ 189, quai Ulysse-Besnard, 41000 Blois.

Tél. : 02 54 78 09 01

[www.assarestaurant.com](http://www.assarestaurant.com)

## CHAMBRES D'HÔTES

Le château de Colliers

De la terrasse, la vue sur la Loire est exceptionnelle. Les cinq chambres sont gérées par Patrick et Iléana Bernazeau dans une ambiance surannée. Une véritable plongée dans le passé (de 133 € à 164 € la nuit).

→ Route de Blois. 41 500 Muides-sur-Loire.

www.larvf.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Tél. : 02 54 87 50 75

www.chateau-colliers.com

Domaine national de Chambord

Pour séjourner au cœur du domaine royal, trois gîtes sont à votre disposition. Deux se trouvent à 200 mètres du château, le troisième en pleine forêt. À louer le week-end ou en semaine (de 460 € à 1 850 €).

Tél. : 02 54 50 50 12

gites-chamborg@chambord.org

Domaine de la Rabouillère

Dans cette vieille bâtisse, on trouve trois suites joliment restaurées, deux petites chambres et un charmant cottage dans l'esprit des anciennes fermes solognotes. En pleine forêt. De 85 € à 180 €.

→ Le Petit Marçon, 41700 Contres.

Tél. : 02 54 79 05 14

www.larabouillere.com