

L'AOC CHEVERNY

L'aire de production s'étend sur une superficie de 574 ha sur 24 communes. Les sols y sont essentiellement sableux sur un substrat calcaire.

Une quarantaine de vigneron produit 27 000 hectolitres par an, moitié en blanc, moitié en rouge et rosé.

Les vins de Cheverny sont toujours issus d'assemblages :

- Pinot Noir et Gamay pour les vins rouges et rosés,
- Sauvignon et Chardonnay pour les vins blancs.

L'AOC COUR-CHEVERNY

Seul le cépage Romorantin est autorisé sur cette appellation. Il fut introduit par François 1er qui le fit venir de Bourgogne pour l'installer à Romorantin où séjournait souvent Louise de Savoie, sa mère.

Le sol souvent argilo-siliceux ou argilo-calcaire, lui convient particulièrement bien. Les Cour Cheverny en tirent beaucoup de fraîcheur et un potentiel étonnant qui en fait de vrais vins de garde. L'aire de production s'étend sur une superficie de 60 ha sur 11 communes. Une vingtaine de vigneron produit 2300 hectolitres par an. Le vin Cour Cheverny est sec et vif et se caractérise par une très grande longueur en bouche. Agréable dans sa jeunesse, lorsqu'il est dégusté "sur le fruit", il est particulièrement apte au vieillissement : sa robe prend alors des reflets dorés et ses saveurs délicates ont des notes de miel et d'acacia.

La Maison des vins de CHEVERNY

Elle se situe à l'entrée du Château. Elle propose une centaine de références de vins de Cheverny et Cour-Cheverny de la quasi-totalité de viticulteurs des 2 AOC. Vous pourrez y déguster 7 vins différents grâce à un verre équipé d'une puce électronique ! Parmi la quarantaine de viticulteurs, voici ceux que nous recommandons particulièrement :

- Michel GENDRIER, domaine des Huard
- Laura SEMERIA, domaine de Montcy
- Philippe TESSIER, domaine Philippe Tessier
- Les frères PUZELAT, domaine Tue-Boeuf