



Une nouvelle expérience œnologique

La Maison des vins de Chambord propose cinquante-deux vins en appellation cheverny et cour-cheverny. En avant pour une dégustation.

Installée dans un bâtiment ancien rénové sur la place Saint-Louis, à deux pas du château, la Maison des vins de Chambord offre une expérience à la fois gustative et sensorielle. « Une nouvelle expérience œnologique » confie l'employé qui nous présente ce concept innovant, concept qui sollicite tous les sens à la fois et se veut une véritable vitrine de la viticulture locale.

On trouve ici cinquante-deux vins en appellation cheverny et cour-cheverny. Vingt-six domaines sont ainsi représentés, chacun d'eux proposant deux cuvées à la dégustation et à la vente.

La dégustation peut prendre deux formes. Une sélection de cinq vins dits « du jour » est animée par l'un des employés. La sélection change chaque semaine et est interactive ; on y découvre les bases de l'œnologie.

L'autre formule est plus intime. Pour 4 euros, le visiteur se voit remettre un verre gravé qu'il conservera par la suite et une carte à puce qui lui permet de goûter trois des cinquante-deux vins. Les blancs, les rouges et les rosés, conservés à la température de service idéale, livrent ainsi le meilleur d'eux même à la demande. Le visiteur peut



Un vin prêt à déguster à la bonne température.

faire son choix tranquillement, découvrir les différents vins, leur composition, le type de sol, la durée de garde, l'accord avec les mets, grâce à une tablette interactive. En cliquant on peut même découvrir « le petit conseil du vigneron ».

Ouvrir l'accès au vin au plus grand nombre

Une fois le choix fait il suffit de cliquer sur le vin, de poser sa carte à puce pour valider son choix et de placer son verre sous le bec verseur pour voir le précieux liquide couler dans son verre. Reste à déguster les 3 cl

servis.

Le système plait beaucoup, « surtout à ceux qui sont un peu timides, pour qui c'est la première dégustation. La Maison du vin est une belle vitrine, nous touchons une clientèle internationale, mais c'est aussi une façon de démocratiser le vin, d'ouvrir l'accès au vin au plus grand nombre ».

« On est que sur des récoltants de la région, c'est assez rare de pouvoir déguster des vins aussi proches en un même lieu ». Les vins proposés ici sont exclusivement en appellation cheverny et cour-cheverny.

André et Danièle viennent du Vaucluse. Ils ont choisi la dégustation dans l'intimité et échangent beaucoup sur leurs impressions. « Le principe est très sympathique. La mise en œil est aussi très belle ». Il faut dire que les lieux sont à la fois marqués par le charme de l'ancien et les lignes épurées de l'installation moderne. La dégustation se déroule sur une plate-forme surélevée en verre transparent. Tout au long du parcours « on marche sur des bouteilles ! »

Une fois leur choix fait, André et Danièle repartiront avec quelques bouteilles car ils aiment bien ramener chez eux des produits des régions qu'ils visitent, tout comme de nombreux touristes étrangers. C'est aussi une façon de ramener un souvenir de Chambord.

Laurence RICHER



On prend le temps de choisir et de déguster en toute liberté.

Laurence RICHER

Ouvert tous les jours de 11 h à 13h15 et de 14h15 à 19 h Toutes les infos www.maisondesvinschambord.com ou b tél 02 54 50 98 40