

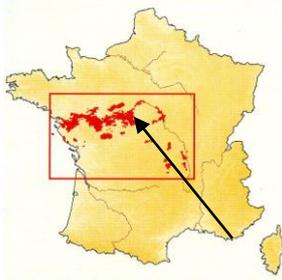


**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

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

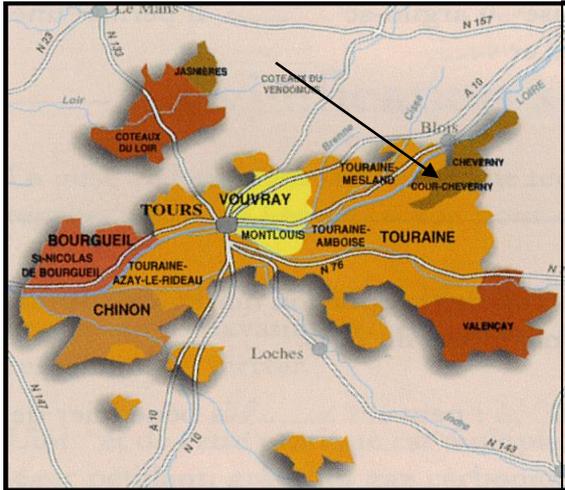
**Appellation**  
**A.O.C. Cour Cheverny**  
**Domaine de l'Aumonière**  
**Producteur : Gérard Givierge**



**Région**  
**Val de Loire**  
**Sous région**  
**Centre**

**Situation géographique**  
Au sud de Blois, sur la rive gauche de la Loire

**Millésime**  
  
**Note :**



**Principaux cépages**  
Romorantin  
**Terroir**  
Sols silico-argileux et parfois argilo calcaire  
**Climat**  
Sur des coteaux avec une bonne exposition.

**Observations**  
 A.O.C. depuis 1993.  
 Existe uniquement en blanc (sec et moelleux).  
 Superficie du vignoble : 49 Ha pour 2 000 HI soit un rendement de base de 40 HI/Ha.  
 Le Château de Cheverny inspira Hergé pour le château de Moulinsart.  
 Viticulteur depuis 1836. Exploitation de 18 Ha en A.O.C. Cheverny, Cour Cheverny et crémant de Loire.  
 Potentiel de garde de 5 ans pour les secs et de 10 ans pour les moelleux.  
 Température de service de 8° à 10° C.

**Examen visuel :**  
■ Limpidité, intensité :  
  
■ Impression générale :

**Examen olfactif :**  
■ Intensité :  
■ Nuances aromatiques et impression générale :  
  
■ Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**   
■ Attaque :  
  
■ Milieu de bouche :  
  
■ Finale :  
  
■ Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	<input type="checkbox"/>

**Originalité**  
Servez le sur une lotte sauce au vin correspondant ou sur une Saint Jacques finement escalopée.

**Remarque :** Implanté dès le Moyen-âge, le vignoble qui s'étire entre Loire et Sologne suscita l'intérêt de François Ier qui, audacieux en matière de viticulture, dotait toutes ses propriétés de clos de vigne. Il décida un beau jour que son vin serait désormais produit autour du palais qu'il chargea Léonard de Vinci de lui construire à Romorantin. Ainsi, en 1519, par décision royale, 80 000 pieds de vigne furent acheminés de Bourgogne pour y être plantés. C'est finalement à Chambord que François Ier se fera bâtir une demeure digne de son rayonnement, mais les pieds de vigne, quant à eux, prospérèrent à travers leur nouveau terroir comme destinés à rejoindre leur royal maître. Au fil du temps, ce cépage s'adapta si bien au terrain qu'il en perdra son nom d'origine pour devenir le Romorantin, disputant le territoire à ses illustres dînés, Chardonnay et Pinot (Auvergnats blancs et Noir), Sauvignon (Surin) et marquant ainsi définitivement l'histoire du vignoble.  
Situé sur le point le plus haut de la commune de Cour-Cheverny, à 9 Km du château de Chambord et à 5 Km de celui de Cheverny, le vignoble de la Désoucherie peut se prévaloir d'une histoire familiale longue de plus d'un siècle et qui se perpétue encore aujourd'hui. La pratique de la culture raisonnée sur tout le vignoble s'inscrit dans la droite ligne de cette continuité.