



Histoire du Romorantin

Saviez-vous que les terres de Sologne et du Val de Loire étaient la prédilection de François 1er qui vécut jeune à Romorantin et où naquit Claude de France sa future femme ?

En 1517, celui-ci commande à Léonardo da Vinci un palais qu'il destinait à sa mère, Louise de Savoie. Roi créateur de biens et audacieux en matière de viticulture, il dote ses demeures de clos de vignes dignes de leur maître !

François 1er décide alors que son vin serait produit dans le clos royal de ce palais.

C'est en 1519, sur ordre royal, que pas moins de 80 000 pieds de vigne sont acheminés de Bourgogne pour être plantés autour du futur Château de Romorantin.

Malheureusement, la mort de Louise de Savoie annule ce projet de palais et c'est à Chambord que François 1er fait bâtir une demeure à sa mesure, sans le concours de Léonardo da Vinci, lui-même décédé avant la fin de son œuvre.

Durant ces années, les pieds de vigne prospèrent et migrent à travers le terroir comme destinés à rejoindre leur maître royal...

Au fil du temps, ce cépage s'adaptera tellement bien au terrain qu'il prendra le nom de Romorantin. Disputant le territoire à ses illustres aînés,

Chardonnay et Pinot (Auvernats blanc et rouge), Sauvignon (Surin), il marque incontestablement et définitivement l'histoire du vignoble de cette région.

Le vignoble qui commerce dès le XIVe siècle, va établir sa réputation par la primauté de ses blancs. Epidémie, en 1875 le phylloxéra frappe et les vignes se trouvent en danger.

Toutefois, grâce à ses sols siliceux, la Sologne blésoise sort relativement indemne de la catastrophe.

Le vin Cour-Cheverny : il 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. Dans sa jeunesse, le Cour-Cheverny servi frais accompagnera asperges, poissons, coquilles Saint-Jacques et viandes blanches. Avec l'âge, il se révélera le compagnon idéal d'un perdreau, d'un homard, voire d'une belle tranche de foie gras poêlée. Le Cour-Cheverny est recherché par les connaisseurs de crus rares.

