

BIODYNAMIE

CHATEAU DE CHAMBERT DEVOILE SON OFFRE « OENOTOURISME »

COUP DE PROJECTEUR SUR LE NOUVEAU LIEU DU CHATEAU DE CHAMBERT, JUSTE REFLET DE LA PHILOSOPHIE DU DOMAINE, DE LA SINGULARITE DES VINS ET DE L'ART DE VIVRE OCCITAN.

A partir de Juin 2019, Château de Chambert dévoilera sa nouvelle offre oenotouristique : une salle panoramique et un laboratoire de recherche & développement sur la Biodynamie en complément des offres existantes.

UN PROJET REFLET DES VALEURS & AMBITIONS DU DOMAINE

Ce nouveau projet fût imaginé dans un contexte environnemental, local et humain. En effet, pour Philippe Lejeune, propriétaire du Château de Chambert « il était impératif de respecter l'environnement et de privilégier les circuits courts pour les intervenants et les matériaux locaux comme les pierres et boiseries. Stéphane Deligny, l'architecte en charge avait pour mission de créer un espace portant ces valeurs, digne représentant de notre sensibilité avec la biodynamie et la nature ».

Un projet fédérateur pour toute l'équipe Chambert, petite PME de 15 familles qui vivent de l'activité viticole tout au long de l'année. Se lancer dans l'aventure du réceptif était un projet spécial et d'envergure pour toute l'équipe.



COTE RECEPTIF**SALLE DE DEGUSTATION**

C'est dans une grande salle suspendue au-dessus des vignes que chacun pourra découvrir les terroirs de Chambert. Cet espace offrant une vue à 180° sur le vignoble sera ouvert toute l'année. Le visiteur (touriste, professionnel du vin, ou entreprise dans le cadre de séminaires ou incentive) y découvrira les vins du domaine dans des conditions idéales pour la dégustation et pourra y étudier chaque spécificité des cuvées et des parcelles.

Ouverture officielle : le 15 juin 2019 (présentation découverte lors de nos portes ouvertes du Samedi 25 Mai 2019).

CUISINE PROFESSIONNELLE

Une vaste cuisine a été conçue pour permettre au chef de compléter l'expérience Chambert par une ballade raffinée mariant les terroirs de Cahors et ses inspirations gastronomiques provenant du monde entier.

**COTE TECHNIQUE****LABORATOIRE HIGH-TECH**

Sur 90m2 se trouvent deux salles dédiées à la Recherche & au Développement : un laboratoire de recherche avec équipements en biologie pour les expérimentations liées à la vigne ; un microscope vidéo ; des équipements électroniques et informatiques pour le développement et déploiement de solutions innovantes appliquées à l'agriculture, développées en interne ou avec des partenaires (en robotique, électronique et Intelligence Artificielle).

CAVE DE STOCKAGE

Sous la salle de dégustation se trouve une vaste cave pour le vieillissement en bouteille. Cet espace offre un stockage additionnel d'une récolte entière de Chambert, permettant ainsi de renforcer la stratégie du domaine à livrer des vins de garde complexes mais épanouis et prêts à la consommation.

PORTES OUVERTES CHAMBERT 2019

Cette année nos portes ouvertes se dérouleront le Samedi 25 Mai 2019 (10h-19h30). Pour l'occasion le Bistro sera animé et ouvert avec sa petite restauration. Vous pourrez y découvrir les dernières nouveautés et profiter de la toute nouvelle terrasse plus spacieuse avec vue imprenable sur le vignoble ! Il sera également possible de découvrir le nouveau bâtiment dédié à l'oenotourisme avec son laboratoire en biodynamie.

OUVERTURE DU BISTRO CHAMBERT

Cette année le Bistro Chambert sera ouvert de début Juin 2019 à fin Septembre 2019 ; c'est une ouverture plus longue en saison pour répondre aux attentes des visiteurs de passage et locaux en arrière-saison.

A propos de Chambert

Dès 1690, le Château de Chambert occupe de beaux terroirs calcaires sur le causse de Cahors. Ce domaine de 65 ha de vignes est intégralement cultivé en Biodynamie (certifications Ecocert, Demeter et Biodyvin). Les vins sont élaborés par fermentations en cuves de béton brut et sur levures indigènes, l'élevage se fait en foudres de 3,000 Litres. Les sols argilo-calcaires, caillouteux et ferrugineux donnent des vins de garde très élégants, d'une grande tension et fraîcheur. Propriétaire et vinificateur : Philippe Lejeune, conseil Stéphane Derenoncourt.

Horaires et détails de visites sur www.chambert.com

Ouvert toute l'année (7J/7 en Juillet/Août).

BISTRO de Chambert ouvert de Juin à Septembre.

Contact réceptif et oenotourisme:

Nicolas Carron

Email: nicolas.carron@chambert.com

Tel: 07.69.88.38.05



Château de Chambert
Les Hauts Coteaux
46700 FLORESSAS
Tél: +33(0) 5 65 31 95 75
www.chambert.com