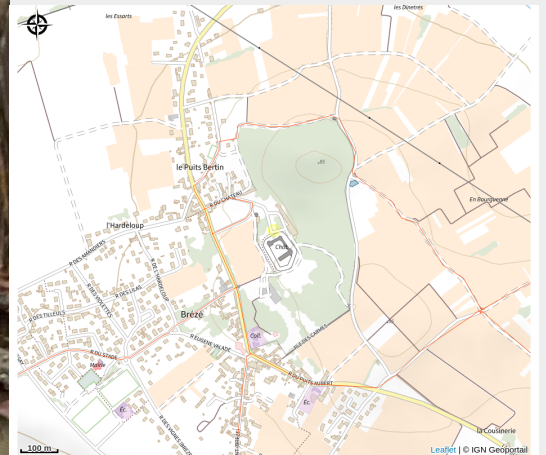


Château de Brézé

Balades et randos région de Saumur



Crédit photo : (Mathilde Desmouceaux)



Vous connaissez sans doute, le château de Brézé pour son architecture , ses douves profondes et son histoire mais connaissez-vous ses vins réputés ? Alors partez à la découverte du vignoble du château de Brézé et sa philosophie.

Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Catégories : Vins et vignobles

Description

La production de vin au Château de Brézé datant du XV^{ème} siècle. Les raisins étaient alors pressés dans la fameuse salle des pressoirs et élevés dans la salle des foudres, dans les souterrains du Château, et ce, jusqu'en 1976 !

Les anciens pressoirs troglodytiques témoignent de la production ancestrale des vins du domaine qui étaient tant appréciés par le roi René d'Anjou et le grand poète Joachim de Bellay qui dédia ces quelques vers : «Son Nectar nous assaisonne, Nectar nous le donne, Mon doux vignoble Brézéen ... »

Les vins blancs de Brézé furent alors la réputation de ce vignoble et connurent par la suite les faveurs des rois des plus grandes cours européennes. Le Comte Bernard De Colbert avec son épouse Charlotte De Dreux Brézé ont perpétué cette tradition familiale et historique. Son fils Jean et sa belle-fille Karine De Colbert produisent aujourd'hui des vins de l'appellation Saumur et Saumur-Champigny, pour le plus grand plaisir des amateurs de bons vins d'Anjou.

C'est dans ce lieu chargé d'histoire, au cœur du Saumurois, que le domaine viticole du Château de Brézé élabore ses vins.

Le vignoble du Château s'étend sur environ 10 ha, plantés en Chenin pour les vins blancs et en Cabernet Franc pour les vins rouges. Il produit du Saumur Rosé, du Saumur Blanc, du Saumur-Champigny et du Crémant de Loire. Les techniques viticoles et vinicoles du Château s'inscrivent dans une démarche de durabilité et de respect de l'environnement.

Les sols sont travaillés sur une faible profondeur, afin de ne pas dénaturer ses horizons. Aucun désherbage chimique n'est employé.

En fonction des Terroirs, l'enherbement peut être un rang sur deux ou sur la totalité de la parcelle. Il cherche à entretenir la biodiversité dans leur vignoble, gain d'équilibre et de santé du végétal.

Cette philosophie permet d'obtenir le meilleur de leurs vignes, en lui permettant d'évoluer dans un écosystème équilibré et sain.

"Avec du bon raisin, on fait du bon vin !"

Cette philosophie se retrouve aussi dans le chai, où il cherche à garder toute l'authenticité de nos terroirs. Il limite ainsi leurs interventions en cave, afin de préserver l'intégrité de leurs raisins et de leurs vins.

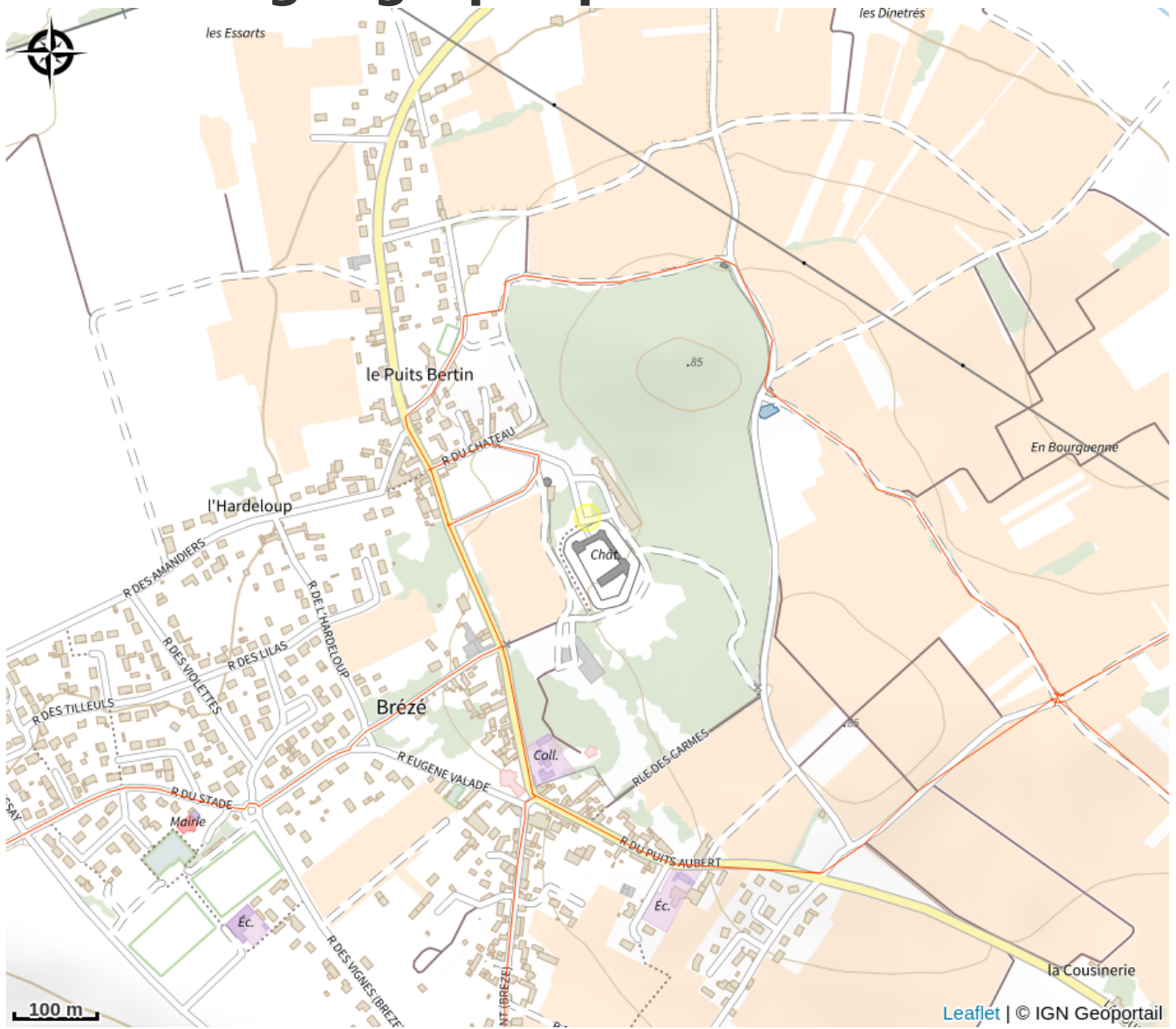
De nombreux évènements et activités oenotouristiques vous seront proposés tout au long de l'année.

Venez découvrir leur gamme de vin lors de votre passage sur ce site historique.

Appellations d'Origine Contrôlée :

- Crémant de Loire,
- Saumur-Champigny,
- Saumur Blanc,
- Saumur Rouge,
- Saumur Rosé.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/11 au 31/12/2023
tous les jours de 10h à 17h30.

Du 01/01 au 31/12/2024
tous les jours de 10h à 17h30.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Accès autocar, Camping-cars autorisés,
Dépose sur site pour les groupes, Visites guidées, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par SPL Saumur Val de Loire Tourisme le 12/07/2024

Contact

20 rue de l'Amiral Maillé-Brézé (accès
parking)

Brézé

49260 Bellevigne-les-Châteaux

Tél. 06 50 69 54 02 / 02 41 51 60 15

direction@vignobleskdecolbert.fr

<https://www.vignobles-colbert.com/fr/>