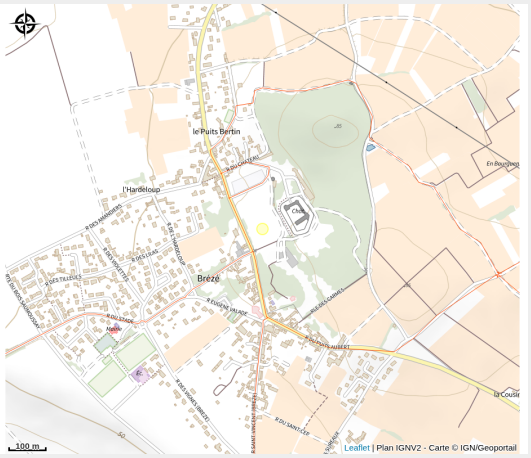
Domaine du Château de Brézé

Balades et randos région de Saumur



Crédit : Nos vins (Mélissa CHATER - Domaine du Château de Brézé)



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 de sa philosophie.

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir

Catégories : Vins et vignobles

Description

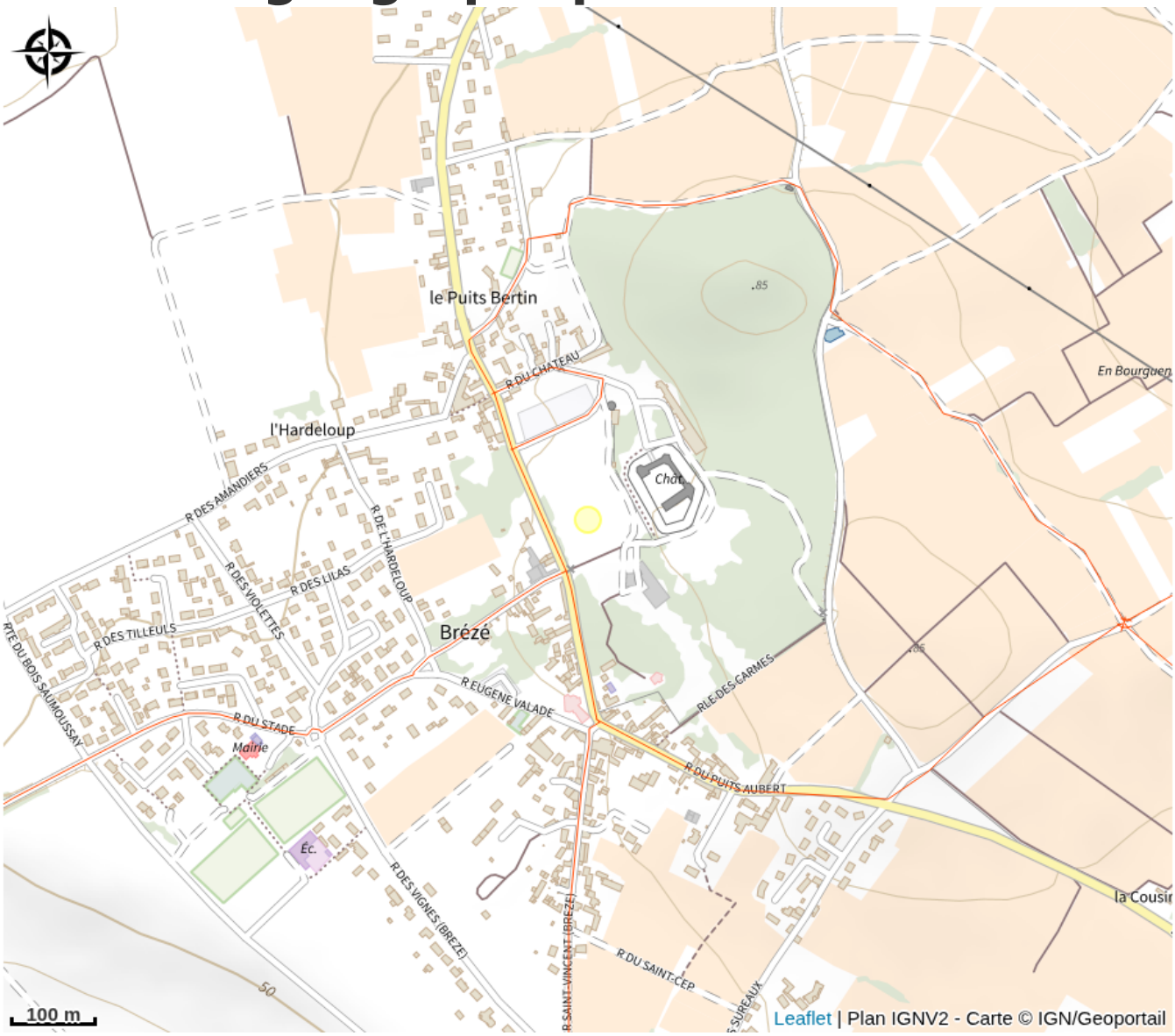
La production de vin au Château de Brézé date du XVème siècle. Les raisins étaient alors pressés dans la fameuse salle des pressoirs et élevés dans la salle des foudres, dans les souterrains du Château, et ce, jusqu’en 1976 !

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 du Bellay, lequel 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. La propriété, conseillée par le cabinet d’œnologie Stéphane Derenoncourt, est en conversion BIO dans une démarche respectueuse de l’environnement. Les sols sont travaillés sur une faible profondeur afin de ne pas dénaturer leurs horizons. Aucun désherbage chimique n’est employé. En fonction des terroirs, l'enherbement peut être un rang sur deux ou concerner la totalité de la parcelle. Le domaine du Château de Brézé cherche à entretenir la biodiversité du vignoble, gage d’équilibre et de santé du végétal. Cette philosophie permet d’obtenir le meilleur des vignes, en leur 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 ses interventions en cave, afin de préserver l’intégrité de ses raisins et de ses vins.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12

Tarifs:
Adulte : 5 € (Dégustation de 3 vins).

La dégustation est offerte pour tout achat de bouteilles des domaines.

Modes de paiement:
American Express, Carte bancaire/crédit

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

Fiche mise à jour par SPL Saumur Val de Loire Tourisme le 18/11/2026

Contact

20 rue de l'Amiral Maillé-Brézé
Brézé
49400 Bellevigne-les-Châteaux
Tél. 02 41 51 60 15 / 06 50 69 54 02
direction@vignobleskdecolbert.fr
https://www.vignobles-colbert.com