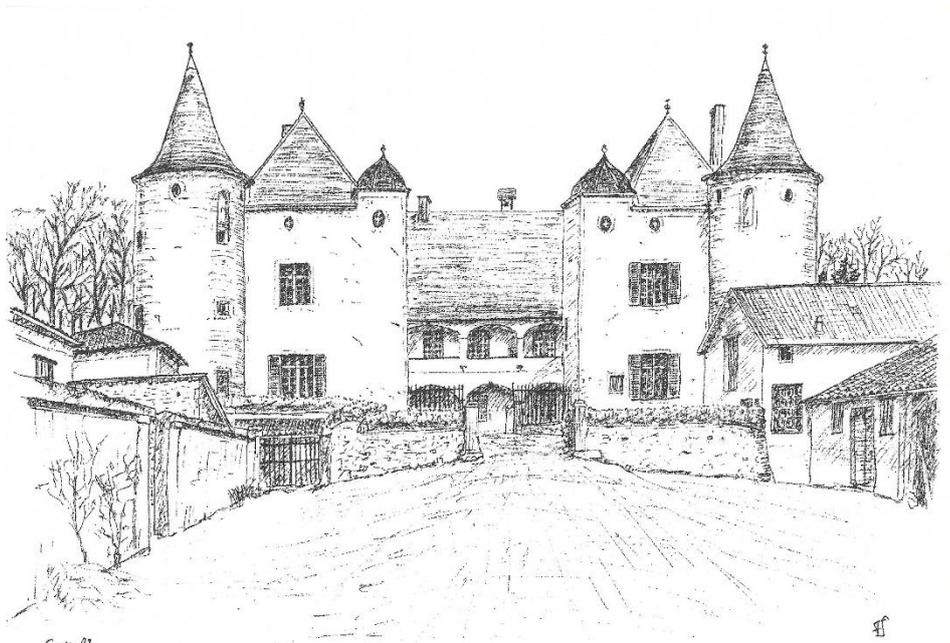


OENOTOURISME – ÉTUDE D'UN VIGNOBLE BEAUJOLAIS LE CHÂTEAU DE VARENNES À QUINCIÉ EN BEAUJOLAIS



Quand la bouteille
vous parle

60^{ème} CONGRÈS NATIONAL
DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

MÂCON
du 27 au 30 avril 2022

Table des matières

Figure 1 : Ecusson de Varennes.....	
Histoire du Château de Varennes.....	1
Les principaux propriétaires.....	2
Le vignoble	2
Le travail au cuvage.....	3
Notre gamme de vins	4
œnotourisme durable au Château de Varennes.....	4
Figure 2 : Plan du Château.....	6
Figure 3 : Parcellaires et lieux-dits du Château de Varennes.....	7
Figure 4 : Terroirs du Château de Varennes.....	8



Figure 1 : Ecusson de Varennes

CREDITS TEXTES ET ILLUSTRATIONS : COLLECTION CHÂTEAU DE VARENNES

Congrès des Œnologues de France Château de Varennes, 30 avril 2022

Présentation du Château de Varennes

La Famille Charvériat est propriétaire-récoltant du Château de Varennes depuis 1809. Le 12 décembre 1809, des ancêtres de la famille Charvériat deviennent propriétaires du Château de Varennes après François et Hector Allemand, qui avaient acquis le Château à la Révolution.

Depuis, le Château de Varennes et son savoir-faire, se sont transmis sur plus de 10 générations au sein de la famille Charvériat.

Histoire du Château de Varennes

Le château de Varennes est un ancien château fort du XI^e siècle remanié au XVI^e siècle et qui se dresse sur la commune de Quincié-en-Beaujolais dans le département du Rhône. Sa terrasse offre un panorama sur le Mont Brouilly.

La première construction de ce château date du milieu du XI^e siècle et on peut encore admirer le pavillon d'entrée qui précède les communs. Cette Tour Carrée, parfaitement conservée, présente des fenêtres à meneaux, un bel escalier de pierre et une cave dont la voûte est soutenue par un pilier central.

Après le XI^e siècle, Varennes évolue d'une place forte à une demeure seigneuriale. Les fossés sont comblés.

Les communs, bâtiments des vigneron, datent du début du XVI^e siècle. Ils comportent une magnifique halle supportée par des piliers de bois aux moulures gothiques. Elle donne accès aux caves agrandies au XIX^e siècle et au cuvage où le vin de la propriété est élevé.

À l'ouest, les écuries ont été construites au XVII^e siècle. On peut admirer les pierres sculptées en volutes qui encadrent les porches construits pour faciliter l'entrée des attelages. Dans la partie droite de ce bâtiment subsiste un four à pain qui précéda la construction d'un four plus récent placé dans la petite dépendance au centre de cette cour.

Le pigeonnier seigneurial, avec ses alvéoles et son échelle pivotante, date de la fin du XV^e siècle, tout comme les restes de la chapelle, sous le vocable de Saint-Emilien, bâtie un peu plus loin au milieu des vignes par Jean de Nagu en 1577.

On peut aussi admirer une galerie Renaissance donnant sur la cour et un magnifique escalier d'honneur dans l'aile ouest du château.

Les principaux propriétaires

Du XIe au XVIe siècle, différentes familles ont possédé le château de Varennes.

Le château de Varennes a suivi la fortune de ses maîtres. Modeste et humble sous les Villion et les Maréchal, il dut être riche et magnifique au temps des sires de Beaujeu et de la puissante famille de Nagu qui posséda Varennes de 1395 à 1769.

Pendant la révolution, le château fut confisqué, déclaré propriété nationale et mis en vente en 16 lots au plus offrant à la bougie éteinte.

Diverses enchères s'en suivirent. Les frères Allemand achetèrent Varennes. Le 12 décembre 1809, les propriétaires vendirent le château de Varennes aux ancêtres de la famille CHARVERIAT, originaire de l'Ain, qui en est propriétaire depuis plus de deux siècles

Le vignoble

Le vignoble s'étend sur 22 ha de vignes dont 20 ha en AOP Beaujolais-Villages et 2 ha en IGP Comtés Rhodaniens. En moyenne, les vignes ont plus de 50 ans d'âge. Le terroir est composé de roches volcaniques schisteuses et bleues, de schistes carbonifères et d'un peu de granit.

La conduite du vignoble est motivée par la préservation de l'environnement. Être plus respectueux de la terre, de la vigne, de la biodiversité permet de mieux faire ressortir le terroir dans nos vins. La certification HVE niveau 3 en décembre 2021 concrétise notre engagement dans la protection de l'environnement et de la nature. Nous sommes aussi engagés dans une restructuration de notre vignoble afin de faciliter la mécanisation et diminuer les désherbants chimiques par du travail du sol ou de l'enherbement.

Les Beaujolais Villages, vignoble historique du Château de Varennes.

Historiquement, les vins du Château de Varennes sont en AOP Beaujolais Villages. Au début 100% planté en Gamay, le vignoble a été complété par du Chardonnay en 1994 pour répondre à une première évolution et produire un vin blanc.

Les répartitions entre ces deux cépages correspondent à la tendance en Beaujolais :

- 96% Gamay N (cépage typique du Beaujolais ; le beaujolais représente 70% de la surface mondiale plantée en gamay)
- 4% Chardonnay B (cépage d'origine bourguignonne)

Les rendements moyens sont de 35 à 45 hl/ha. Pour comparaison, le rendement maximum autorisé est en rouge/rosé de 60 hl/ha et en blanc de 70 hl/ha. On obtient alors des raisins plus concentrés.

La densité de plantation pour les Gamay est de 10 000 pieds/ ha soit 1m entre chaque cep. Les gamays sont conduits en gobelet. Le gamay est un cépage productif. La plantation en haute densité permet de réduire le rendement par cep et d'augmenter la qualité des raisins. Les parcelles de Gamay sont les plus anciennes. La plus jeune a 24 ans et la plus âgée 92 ans (plantée en 1930).

Les parcelles de chardonnay sont plus jeunes. Elles sont âgées de 19 à 28 ans. Les chardonnays sont palissés (inter rang de 1,10 m et de 1,35 m) et conduits en guyot.

Les Comtés Rhodaniens, une évolution stratégique.

Notre stratégie d'évolution tant au vignoble que pour nos différentes cuvées tient compte en premier de notre terroir. Le terroir, c'est un sol, un cépage, un lieu, une région viticole. Le Château de Varennes est sur le terroir du Beaujolais depuis près de 1 000 ans. Proposer des vins différents avec des cépages des Côtes du Rhône ou d'Alsace implantés sur le terroir de Varennes, nous différencie des autres producteurs en Beaujolais.

La première idée sur l'évolution de nos vins est donc de partir du terroir du Château de Varennes et de le faire découvrir avec de nouveaux cépages. Comment le terroir de Varennes, composé de schiste et de granit, peut s'exprimer avec des cépages qui ne sont pas les cépages historiques du Beaujolais. Le choix des cépages répond aussi à l'évolution du climat. Viognier et Syrah étant des cépages du sud du Beaujolais, des Côtes du Rhône. Ces cépages résisteront mieux à de plus fortes chaleurs.

En 2018 nous avons donc planté 2 ha de nouveaux cépages en IGP Comtés Rhodaniens : Viognier B, Syrah N et Gewürztraminer RS. Ces trois cépages sont répartis pour 1/3 chacun et palissés avec un inter rang de 2,20 m. Après analyse de sol, le choix du porte greffe s'est porté sur le SO4. Les clones ont été choisis pour obtenir un rendement modéré : pour la Syrah le clone 471, pour le Viognier le 1042 et pour le Gewürztraminer, le 48. La syrah est conduite en coron de Royat ; le Viognier et le Gewürztraminer en guyot.

Le travail au cuvage

Sur les 22 ha, 7 ha sont apportés à la cave AGAMY à Quincié-en-Beaujolais.

Les 15 ha restants sont vinifiés dans notre cuvage. Nous mettons en bouteilles entre 15 000 et 20 000 bouteilles par an. La mise en bouteille se fait au Château en tiré-bouché. L'habillage est réalisé au fur et à mesure des commandes.

Le reste de la production est vendue à Albert BICHOT, un négociant bourguignon, qui distribue notamment une cuvée Château de Varennes en Beaujolais Villages Rouge Primeur au Japon.

Les Beaujolais Villages.

Nos vins rouges sont vinifiés de façon traditionnelle à la beaujolaise. Les grappes sont vendangées à la main par une équipe de plus de 20 vendangeurs. Elles sont versées entières dans les cuves. Puis la fermentation alcoolique se fait à l'intérieur du grain de raisin, c'est ce qu'on appelle la macération carbonique. Décuvage et pressurage ont lieu au bout de 2 à 3 jours pour les primeurs et 6 à 9 jours pour les beaujolais de garde. La durée de la cuvaison s'apprécie en fonction de dégustations quotidiennes.

Pour les vins primeurs, on utilise de plus en plus la technique de la Macération Pelliculaire à Chaud (MPC). Le moût est chauffé entre 58 et 62° puis refroidit à 28°. Cela facilite l'extraction des arômes pelliculaires du Gamay, comme les arômes de fruits rouges ou de cassis.

Pour les blancs et rosés, la vinification se fait par pressurage direct des grappes entières puis vinification en phase liquide avec contrôle des températures.

Pour note cuvée 1809, les raisins sont égrappés comme la méthode bourguignonne. Les vins sont ensuite élevés de 10 à 12 mois en fûts de chêne en fonction des dégustations. Une particularité pour le 1809 blanc, les fûts de chêne ont des fonds en acacia.

Les Comtés Rhodaniens

Nous avons vinifié pour la première fois les Viognier et les Gewürztraminer pour le millésime 2021. La syrah étant encore jugée trop jeune. En 2022, nous vinifierons les trois cépages.

Le Viognier est vinifié en pressurage direct. Jeune, avec des arômes variétaux d'abricot, il est élevé en cuve. Dans les prochaines années, il pourrait être vinifié en fût pour apporter plus de complexité.

Le gewürztraminer est vinifié aussi en pressurage direct et est aussi très typique du cépage C'est un vin sec. Selon les années, il pourrait aussi être vinifié en partie en vendanges tardives.

Pour la syrah, elle sera vinifiée après égrappage mais pourrait aussi être vinifié en vendanges entières, ce qui associerait vinification beaujolaise et cépage rhodanien. Pourquoi pas aussi, si la structure le permet, un élevage en fût.

Notre gamme de vins

Notre gamme premium « **1809** » rend hommage à toutes les générations qui se sont succédées au Château de Varennes depuis cette date et comprend différentes appellations :

- « 1809 » en Beaujolais Villages Rouge
- « 1809 » en Beaujolais Villages Blanc
- « 1809 » en Crémant de Bourgogne Brut
- « 1809 » en IGP Comtés Rhodaniens Viognier
- « 1809 » en IGP Comtés Rhodaniens Gewürztraminer

Notre gamme « **Classique** » comprend des vins typiques du Beaujolais :

- « Vieilles Vignes » en Beaujolais Villages Rouge
- « Les Mûriers » en Beaujolais Villages Blanc
- « Tradition » en Beaujolais Villages Rouge
- « Rosé » en Beaujolais Villages Rosé
- « Nouveau » en Beaujolais Villages Rouge Primeur

Œnotourisme durable au Château de Varennes

Notre démarche œnotouristique est de **faire le lien entre le vin, le lieu, l'histoire et l'environnement** (Géopark Unesco Beaujolais). Notre volonté est d'accueillir nos clients, les visiteurs, dans un environnement familial, accessible, traditionnel, rempli d'histoire. Nous sommes très attachés à recevoir nos clients, ou plutôt nos invités, de façon personnalisée.

Au Château de Varennes vous pouvez déguster nos vins sur notre terrasse avec vue sur le Mont Brouilly ou faire du VTT sur des chemins balisés traversant nos vignes. En favorisant la biodiversité et en mettant en avant les produits locaux lors de nos portes ouvertes, nous voulons faire, au Château de Varennes, de l'œnotourisme durable.

Portes ouvertes

En premier nous avons commencé par organiser des Journées Portes Ouvertes pour recevoir nos clients dans un moment privilégié.

Nos portes ouvertes de printemps sont faites dans un esprit festif pour faire (re)découvrir nos vins, notre nouveau millésime. L'an dernier, c'était un barbecue musical avec l'Harmonie de Quincié.

Nos portes ouvertes d'automne fêtent le Beaujolais Nouveau. Nous organisons une dégustation de nos vins puis un repas assis dans nos salles. Les clients peuvent également se promener autour du Château l'après-midi ou bien visiter notre cave du XVIe siècle.

Il nous semble important de mettre en avant notre ancrage local. Pour les repas, le traiteur est la maison Maisson, implanté à Cercié et Belleville. Le fromage servi lors des repas est fait avec le lait de vaches qui broutent l'herbe au pied du Château de Varennes.

Visite de groupe

Nous recevons des groupes de croisiéristes américains de mars à novembre. Cela représente 3 visites par semaine pour une moyenne 3 000 visiteurs par an. Ils apprécient le côté convivial, l'authenticité du lieu. Les guides sont assistés par une personne travaillant au château et un propriétaire si cela est possible.

Visites et dégustations

Sur rendez-vous uniquement afin de personnaliser l'accueil, nous organisons des visites/dégustations avec mâchon. Les visites durent environ 1 heure et font découvrir à la fois le Château de Varennes, la vinification et la dégustation de nos vins autour de fromages et de charcuteries.

Randonneurs

Le Château de Varennes est situé sur un sentier de randonnée balisé « le circuit des 3 Châteaux » au départ de Quincié-en-Beaujolais. Nous avons donc naturellement installé un panneau pour présenter le château et nos vins sur le parcours.

Walk & Collect

Sur l'idée des « drive » nous avons organisé une journée « Walk & Collect ». Nos clients ont pu réserver leur vin à l'avance, passer une journée à Varennes (dégustation, promenade, pique-nique) et repartir avec les cartons dans leurs voitures.

Concerts

Nous avons accueilli à plusieurs reprises l'Harmonie de Quincié. Nous accueillerons également une nouvelle fois cette année l'Ensemble Vocal de Lyon.

Privatisation des lieux

Vous pouvez aussi privatiser le Château de Varennes pour organiser votre mariage, un séminaire, une journée d'entreprise.

Les visites et dégustations au Château de Varennes sont des moments privilégiés, remplis d'émotions. C'est un lieu historique et viticole qui fait partie intégrante du Beaujolais.

Au Château de Varennes, vivez un rendez-vous avec l'histoire et le vin !

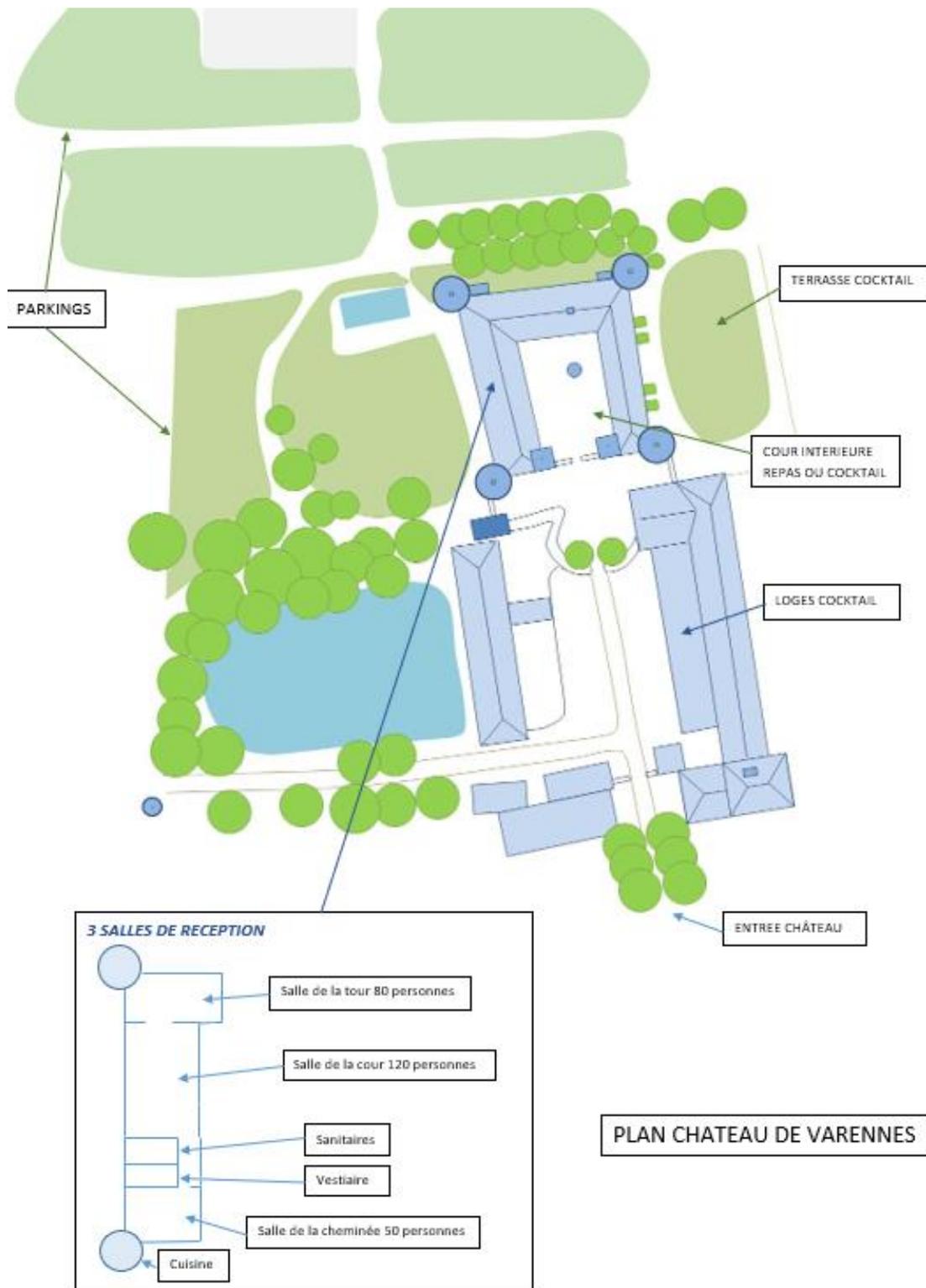


Figure 2 : Plan du Château

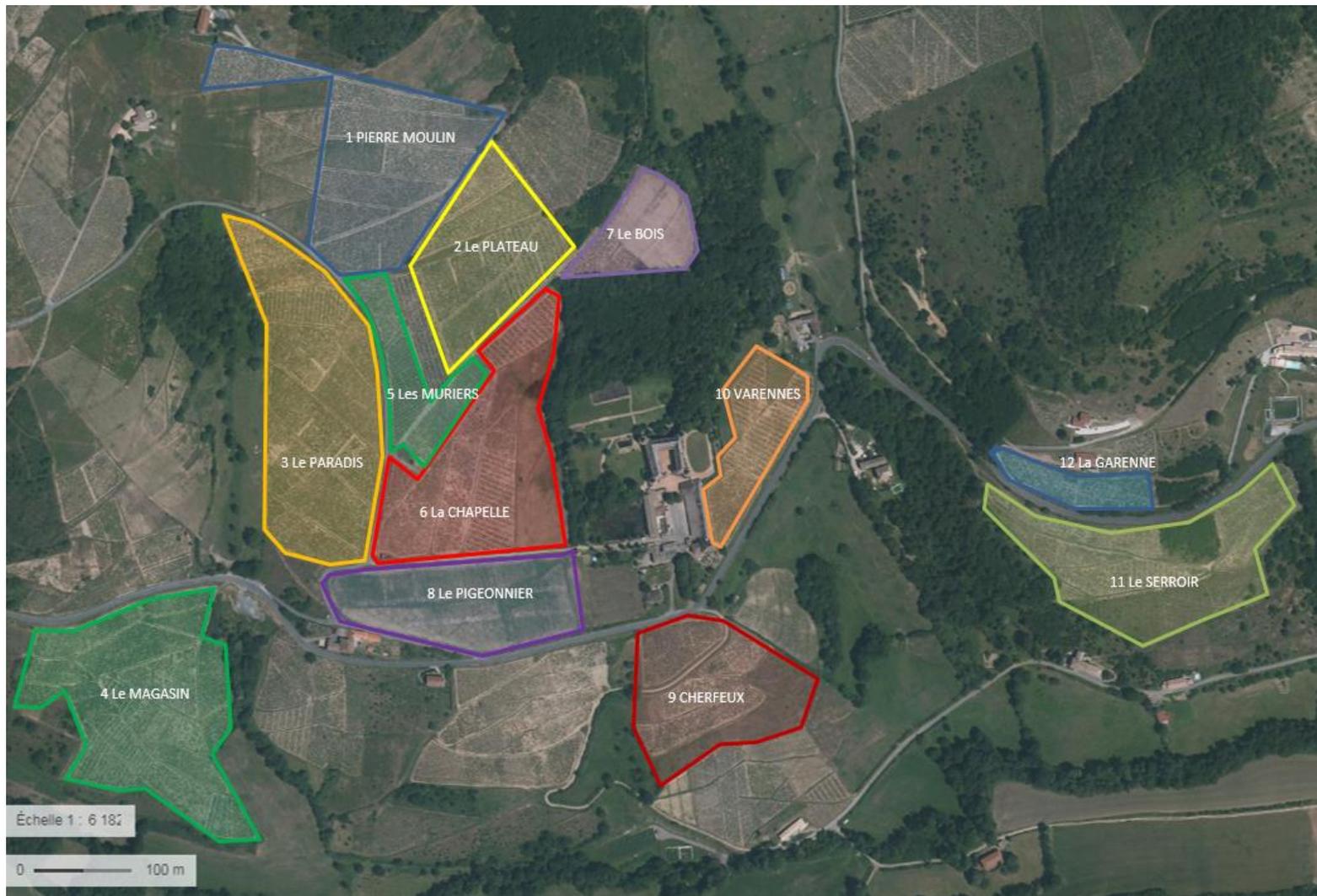


Figure 3 : Parcellaires et lieux-dits du Château de Varennes



Figure 4 : Terroirs du Château de Varennes

Le terroir du Château de Varennes est traversé par pas moins de quatre veines rocheuses différentes : des granites ou gneiss (en rouge sur la carte), des roches volcaniques siliceuses (en marron clair), des grès ou schistes sombres du Carbonifère (en marron sombre) et des roches volcaniques bleutées ou schisteuses (en vert)