



CHAMBORD®

BLACK × RASPBERRY × LIQUEUR

ENRACINÉE DANS SON TERRITOIRE, L'EMBLÉMATIQUE LIQUEUR DE FRAMBOISES, À LA RÉPUTATION INTERNATIONALE, CONTRIBUE AU DYNAMISME ÉCONOMIQUE LOCAL

Chambord Liqueur Royale de France

Cette liqueur traditionnelle assemble framboises, mûres et cassis, qui lui donnent sa couleur pourpre foncée caractéristique. Le miel, la vanille de Madagascar, le citron du Maroc et le cognac lui confèrent cette bouche raffinée et harmonieuse.

Une histoire emblématique

La légende raconte que Chambord Liqueur Royale de France est inspirée d'une luxueuse liqueur de framboises qui aurait été créée par la Royauté française au XVII^e siècle, en souvenir de la visite de Louis XIV en Val de Loire.

Mais cette liqueur illustre aussi l'histoire de la rencontre en 1982 d'un artisan français renommé et d'un entrepreneur américain visionnaire, passionnés l'un comme l'autre par les spiritueux. Aimé Boucher qui possédait une fabrique de vins et liqueurs à Huisseau sur Cosson, trouva en Sky Cooper, directeur de la société Charles Jacquin & Cie basée à Philadelphie, le partenaire idéal pour donner à Chambord Liqueur Royale de France ses lettres de noblesse. En 2006, la marque est cédée par Chambord & Cie à Brown-Forman, acteur majeur des vins et spiritueux dans le monde.

Chambord Liqueur Royale de France est produite dans la Vallée de la Loire depuis sa création et reste profondément ancrée dans son territoire. Son site d'élaboration, d'abord situé dans la ville de Huisseau-sur-Cosson, s'est installé en 2005 dans le parc du château de la Sistière à Cour-Cheverny, à une quinzaine de kilomètres de Chambord.

Aujourd'hui, «Chambord Liqueur Royale de France», exportée à plus de 90 %, bénéficie d'une réputation internationale. Au sein de l'Union Européenne, en Amérique du Nord et jusqu'en Australie ou au Japon, la liqueur participe ainsi à la réputation d'excellence française. Une réputation justifiée par la grande qualité du produit, incarnée par des hommes et des femmes qui l'élaborent avec soin au quotidien.



UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE :

LE CHÂTEAU DE LA SISTIÈRE

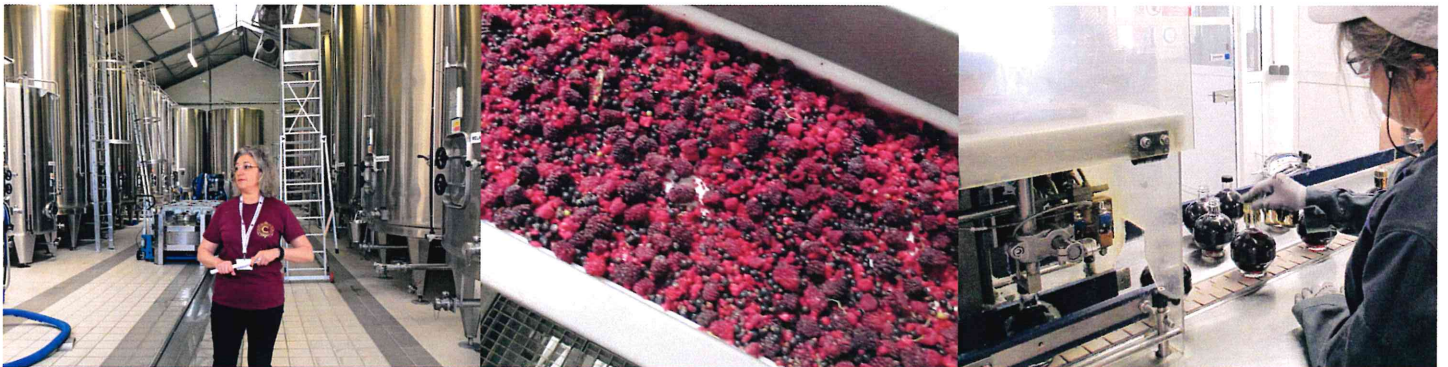
Le Château de la Sistière a été construit en 1853 par un riche propriétaire terrien qui souhaitait l'offrir à son fils comme cadeau de mariage. Il a ensuite été acquis par la ville de Montrouge en 1931. La municipalité souhaitait alors scolariser en internat, dans un établissement situé à la campagne, une centaine d'enfants de 7 à 13 ans. Une démarche à but social qui s'adressait à des enfants défavorisés, à la santé fragile ou maltraités dans leur famille.

Entre 1940 et 1945, de nombreux enfants de Montrouge ont vécu au château à l'initiative du maire qui souhaitait les protéger de la guerre alors que leurs mères travaillaient dans les usines et que leurs pères étaient au combat.

Après la guerre, La Sistière a reçu les colonies de vacances de la ville de Montrouge jusqu'en 1978. Michel Colucci dit Coluche et sa sœur aînée, Danièle, figurent parmi les personnalités qui ont séjourné au château.

Le domaine a ensuite appartenu à la ville de Blois, à une compagnie d'assurance ainsi qu'à un diplomate africain, avant d'être acquis en 2000 par la société Chambord & Cie. Un nouveau site d'élaboration de la liqueur, construit derrière le Château, a été inauguré en 2005.

UN PROCESSUS D'ÉLABORATION MÉTICULEUX



FABIEN GUILLET, Responsable Fabrication

« Le secret de la qualité de la liqueur, c'est une attention de chaque instant pendant la macération, qui doit durer au minimum 40 jours. »



La recette : des ingrédients choisis avec grand soin pour leur qualité

Chambord Liqueur Royale de France est composée d'un mélange subtil de framboises, de mûres et de cassis ainsi que de cognac, de miel, de vanille, de cannelle, de gingembre et de citron.

Nous transformons annuellement 60 tonnes de fruits au centre d'élaboration, d'origine essentiellement européenne. Le sucre est d'origine France de même que les arômes, exclusivement naturels, qui proviennent des pôles aromatiques de Grasse, d'Amiens et de Provins.

L'élaboration : savoir-faire artisanal et respect rigoureux des procédés de fabrication

La méthode de fabrication traditionnelle respecte une macération des trois fruits. Les framboises et autres fruits rouges sont sélectionnés avec un soin tout particulier pour extraire le meilleur des arômes de fruits et obtenir une qualité optimale.

Après le pressurage, les jus alcoolisés de fruits appelés "infusion" sont assemblés. Cette infusion est ensuite mélangée aux autres ingrédients : cognac, vanille, cannelle, gingembre... Ce nouvel assemblage porte le nom d'"extrait" et servira à l'élaboration finale de Chambord Liqueur Royale de France.

Ainsi, Chambord Liqueur Royale de France fonde son caractère sur la qualité des ingrédients qui la composent, mais aussi sur la patience et l'expertise du maître liquoriste.

La sélection rigoureuse des ingrédients comme les contrôles de chaque lot, à la fois sensoriels et en laboratoire, garantissent la qualité et assurent la traçabilité de la liqueur.

RESPONSABILITÉ SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE : VISER L'EXCELLENCE

À travers le recyclage des déchets, la gestion optimisée des effluents, ou encore la protection de la biodiversité du magnifique domaine dont elles ont la charge, les équipes de Chambord Liqueur Royale de France se mobilisent pour mettre en œuvre les meilleures pratiques, dans une démarche d'amélioration continue.

Les résidus de fruits servent à chauffer les serres tropicales du Zoo de Beauval

Cartons, papiers, verre... sont recyclés par l'intermédiaire d'un acteur local. Pour la gestion de ses déchets organiques, le site de Cour-Cheverny a recours au recyclage et progresse sans relâche pour réduire son impact environnemental. Une nouvelle étape a été franchie en 2017, grâce à la réutilisation des marcs de fruits au méthaniseur du Zoo de Beauval, situé à 35 kilomètres du site.

Des effluents aux meules de foin

Par ailleurs, tous les effluents du centre d'élaboration sont recyclés en plein champ. L'objectif ? Faire pousser une espèce fourragère (la fétuque, sorte de graminée) utilisée par l'éleveur voisin du site pour nourrir ses vaches.



Garantir la sécurité des employés

Une attention particulière est portée à la sécurité du site, dont plusieurs zones sont soumises à des restrictions spécifiques liées à l'utilisation d'alcools inflammables. Les dispositifs de sécurité – équipements de protection individuels et collectifs – sont revus régulièrement pour parer à tout incident et protéger le personnel.

Une liqueur produite dans la Vallée de la Loire depuis des décennies



Entretenir le château, son domaine... et protéger sa biodiversité



STÉPHANE CANTIN,
Président de Chambord Liqueur
Royale de France

« Chambord Liqueur Royale de France est ancrée dans son territoire et contribue à l'entretien du patrimoine historique. Nous avons la chance de posséder le Château de la Sistière, un patrimoine que nous avons à cœur de protéger. À ce titre, un budget est spécialement alloué chaque année à l'entretien du château. »

La naturalité du site est en parfaite adéquation avec la liqueur élaborée avec des ingrédients exclusivement d'origine naturelle. Mais le domaine requiert une attention renforcée : situé en zone Sologne Natura 2000, le site de 22 hectares dispose d'une biodiversité particulièrement riche. Différentes espèces protégées y ont été recensées, incluant des insectes – l'Épithèque à deux taches – et des oiseaux – le Pic épeichette et la Huppe fasciée. Après avoir mené une étude d'impact approfondie en 2016 avec l'aide de Sologne Nature Environnement, une association locale, les pratiques d'entretien des espaces verts ont été optimisées de manière à protéger les espèces florales et animales.

DES FEMMES ET DES HOMMES D'EXPÉRIENCE GARANTS D'UNE LIQUEUR DE QUALITÉ

Le site d'élaboration de Cour-Cheverny emploie une vingtaine de permanents auxquels s'ajoutent des intérimaires en fonction des besoins du plan d'embouteillage. L'équipe est composée de différents corps de métiers aux expertises multiples : Fabrication, Qualité-Santé-Sécurité-Environnement, Maintenance, Administration et Finance, Flux et Packaging, Comptabilité et Logistique, Production ou encore l'équipe Embouteillage et les testeurs sensoriels. Ce sont des hommes et des femmes qualifiés et passionnés par leur métier qui contribuent au quotidien à la qualité et au succès de la liqueur qu'ils élaborent depuis des décennies.



SANDRINE CHAUVEAU,
Directrice des opérations

« La société Chambord Liqueur Royale de France est un atout pour les communautés locales car elle défend et valorise à l'International un produit issu d'un savoir-faire français. »



SÉBASTIEN PODGORSKI
Responsable Embouteillage

« La sécurité et le bien-être de notre équipe sont essentiels pour assurer le bon fonctionnement d'un site qui produit environ 4 millions de bouteilles par an. »

Acteur du dynamisme économique local

L'entreprise est partie prenante du tissu économique local et fait travailler de nombreux artisans et entreprises locales représentant un vaste panel de métiers : informaticien, expert-comptable, tailleur de pierre, fournitures de bureau, blanchisserie, nettoyage des locaux, télésurveillance du site, mécaniciens, plombiers, charpentiers-couvreur, peintres ou encore jardiniers-paysagistes pour l'entretien du domaine, sans oublier des activités comme le stockage et le transport.

Environ vingt-cinq familles résidant sur le territoire d'Agglopolys et de la Communauté de communes du Pays de Chambord vivent ainsi grâce à leur travail au sein de la société.

Enfin, la mythique bouteille ronde est produite à Veauche, dans le département de la Loire.

4 MILLIONS
de bouteilles produites
par an, toutes centilisations
confondues

6 FORMATS
de la mignonette 50 ml
au format 750 ml

Environ **1,5 MILLIONS**
de litres embouteillés
chaque année

60 TONNES
DE FRUITS
transformés chaque
année : framboises,
mûres, cassis...

+ DE 90%
de la production
est exportée, dans
plus de 35 pays

20 EMPLOYÉS
sur le site d'élaboration
de Cour-Cheverny

NOUS CONTACTER : CHAMBORD LIQUEUR ROYALE DE FRANCE
82 Route de Bracieux, 41700 Cour-Cheverny - France - Tél. +33 (0)2 54 79 79 10

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.