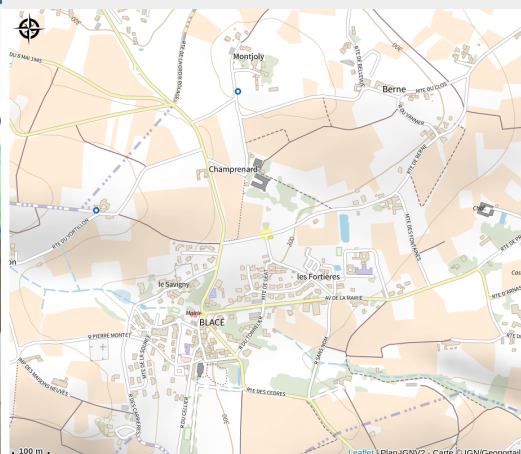


Château de Champ-Renard

Rhône



Crédit photo : Château de Champ-Renard (Château de Champ-Renard)



Le Château de Champ-Renard, c'est la rencontre entre un château d'origine médiévale, domaine viticole depuis 1765 et deux passionnés de vin. Fabienne et Denis reprennent le domaine viticole en 2015 pour créer des vins de garde.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Le Château de Champ-Renard, domaine viticole depuis 1765 est situé au cœur du Beaujolais. Avec ses 11 hectares de vignes, il bénéficie de belles expositions Sud-Est et de sols diversifiés siliceux, granitiques et calcaires qui apportent une grande diversité aux vins du Domaine. Le vignoble, planté majoritairement avant 1939 possède une faible densité de plantation. Trois cépages y sont cultivés, du Gamay et du Gamaret pour les vins rouges et du Chardonnay pour les vins blancs.

Depuis 2015, le château est la propriété de la famille Vilain-Garnier qui s'est engagée dans un projet éco-responsable. Le domaine est cultivé en agriculture biologique, la biodiversité est favorisée également avec un projet d'agroforesterie. La singularité des vins du Domaine est le fruit des choix des propriétaires en matière de culture de la vigne et de vinification.

La vendange est manuelle et rentrée à maturité. Nous exploitons des vieilles vignes âgées de 60 ans en moyenne, ce qui donne des vins structurés qui offrent une belle matière. Nous favorisons des macérations et des élevages longs. Et plusieurs de nos cuvées sont élevées en fûts de chêne. Nous produisons des vins certifiés EVE VEGAN® qui garantit des produits sans ingrédients d'origine animale. Notre démarche s'adresse bien sûr aux consommateurs végan, végétaliens et végétariens qui ne souhaitent pas consommer un produit animal, mais aussi aux personnes allergiques à l'albumine ou à la caséine.

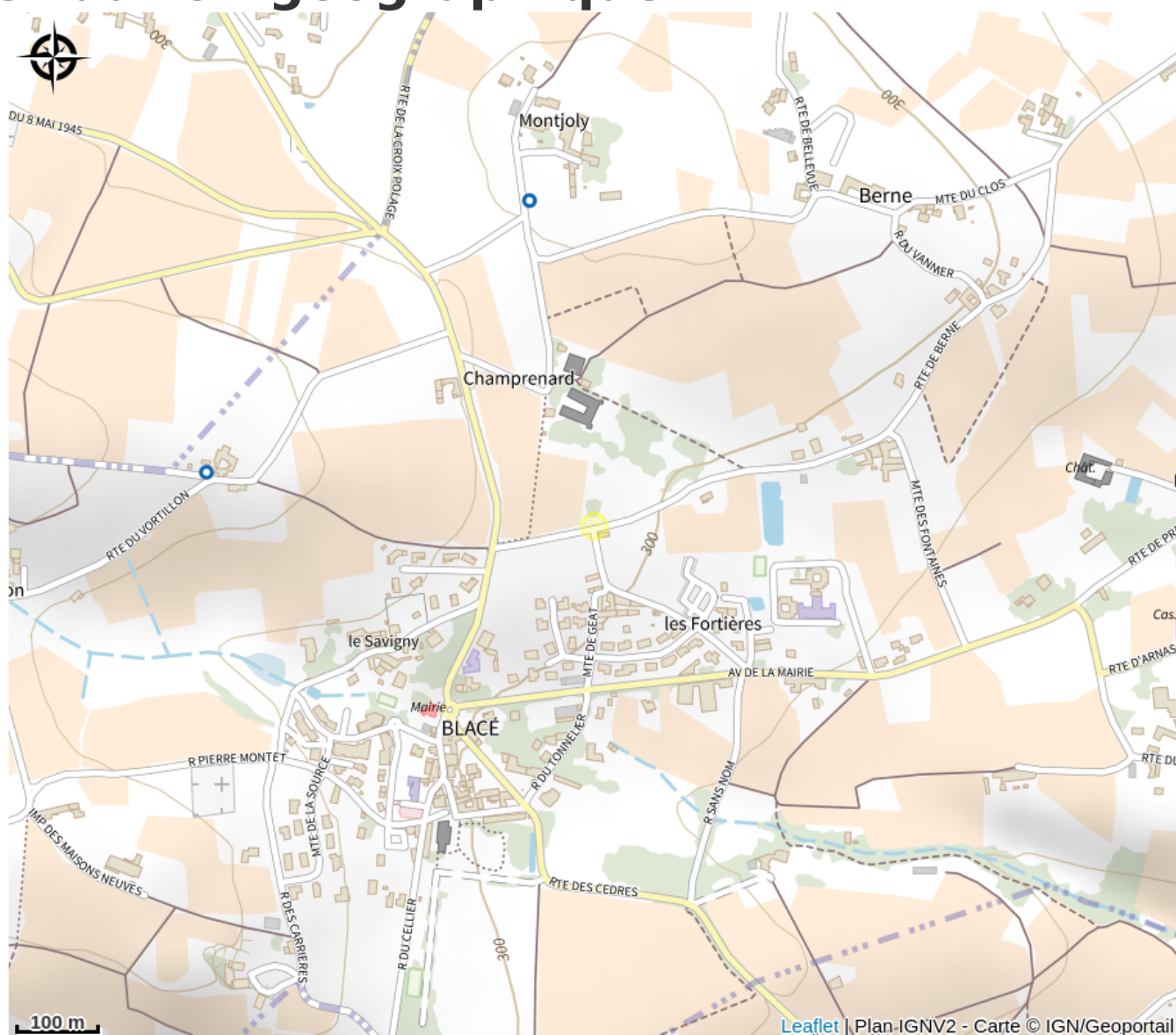
Toutes les étapes de la vinification, y compris la mise en bouteille est effectuée au Château, ce qui permet de garantir une traçabilité optimale. Notre objectif est de révéler l'excellence de notre terroir et la typicité de nos parcelles.

Nous proposons des vins rouges en appellation Moulin à Vent, Brouilly, Beaujolais Villages et Vin de France et des vins blanc en appellation Bourgogne, Beaujolais Blacé et Beaujolais Villages ; certaines de nos cuvées sont sans sulfites ajoutés. Nos vins sont régulièrement récompensés : Guide Hachette, Robert Parker, Decanter, Guide Dussert-Gerber, Gilbert & Gaillard, etc.

Un savoir-faire artisanal, le respect de l'environnement, de longues heures de travail, des techniques innovantes et l'engagement vers l'excellence... voilà un des principes de vie qu'ils partagent dans le seul but de faire naître chaque année de meilleurs vins. Epicuriens, passionnés de nouveautés, découvrez les cuvées du Château : vieilles vignes, élevées en fûts de chêne, sans sulfites ajoutés, végane, etc.

Le Château ouvre également ses portes pour des visites guidées et des ateliers œnologiques. Lors des visites guidées vous découvrirez l'histoire viticole du Beaujolais, la grande histoire du Château et ses petites anecdotes, la culture de la vigne et les techniques de vinification, le parc romantique 19ème siècle de style anglais, les anciennes salles médiévales mais aussi les salons privés du Château totalement rénovés.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2025, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.
Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi : ouvert

Sur réservation uniquement.

Tarifs:

Tarif groupe à partir de 20 personnes.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit, Paiement en ligne, Virement

Services:

Vente à la propriété, Hébergement, Location de salles, Réservation obligatoire, Boutique, Accès Internet Wifi, Documentation Touristique, Visites guidées, Exportation internationale, Livraison à domicile, Boutique en ligne

Accès:

A 10mn de l'A6 sortie Villefranche sur Saône 31.1

Fiche mise à jour par Beaujolais Tourisme le 10/04/2025

Contact

Château de Champ-Renard
route de berne (angle de la rue de
l'ancien pensionnat)
69460 Blacé
Tél. +33 (0)6 14 13 51 77
contact@chateaudechamp-renard.com
[https://
www.chateaudechamprenard.com](https://www.chateaudechamprenard.com)