

CHATEAU ROUBINE

Et sa cuvée prestige

TERRE DE CROIX

Un rosé d'hiver...

Les terres de Château Roubine appartenait jadis à l'Ordre des Templiers. Différents Ordres existaient dont celui des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem. Ils adoptèrent comme insigne la croix Amalfitaine symbolisant les vertus de prudence, de tempérance, de justice et de force d'âme. Château Roubine a choisi de baptiser cette cuvée « Terre de Croix », empreinte de ces valeurs historiques.

Depuis toujours réputé pour la qualité de ses vins qui expriment le meilleur de l'appellation, Château Roubine vous fait découvrir aujourd'hui Terre de Croix Rosé 2009.

Terre de Croix Rosé 2009

Le Rosé est composé des cépages suivants : Mourvèdre et Syrah.

Le Mourvèdre est vendangé à pleine maturité de nuit, puis éraflé. Le raisin est encuvé pour permettre une macération pelliculaire à basse température.

Après pressurage, le jus est débourbé à basse température.

La fermentation alcoolique s'effectue pendant 15 jours à température contrôlée entre 17° et 18°C. La fermentation malolactique est bloquée.

Le vin est ensuite collé, filtré, puis mis en bouteille.

D'une belle robe brillante et saumonée, le nez est très plaisant et persistant sur des senteurs florales et légèrement citronnées.

En bouche c'est un vin de plaisir et de gastronomie. Il sera aussi agréable à déguster à l'apéritif que sur l'ensemble du repas. Doté d'une belle acidité, et d'une finale longue et persistante, il vous surprendra sur des grillades, des volailles rôties, des poissons grillés à la plancha, des fromages de toutes origines et même le roquefort.

Cette cuvée saura séduire par sa structure et son équilibre. A boire dès maintenant à 12°.



Terre de Croix Rosé 2009 est en vente chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 18,50 €.

CHATEAU ROUBINE UN VIGNOBLE HISTORIQUE

Au plus loin que l'on remonte dans le temps, l'histoire de Château Roubine est liée à l'histoire de la Provence. Le vignoble est ainsi traversé par la voie romaine dite Julienne. Connue depuis le début du XIV^e siècle, il était la propriété de l'Ordre des Templiers avant qu'il ne le cède à l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem en 1307. Au XV^e siècle, Château Roubine devient l'apanage et la fierté de différentes grandes familles provençales.

En 1789, la révolution provoque le morcellement de la propriété.

Dans les années 1800, le domaine appartient à la famille Allaman qui le cède en 1855 à Anne Leclerc de Juigne de Lassigny.

Par le biais des héritages, en 1923, Château Roubine revient à Henri de Rohan Chabot qui le confia en fermage à la famille Ott.

En 1955, Château Roubine fait partie des 23 domaines viticoles reconnus par décret comme « Cru Classé » des Côtes de Provence.

Après différents changements de mains, Valérie et Philippe Riboud se portent acquéreurs de Château Roubine en 1994. Le domaine entame alors une nouvelle page de son histoire.

LE RESPECT DU TERROIR

A la limite de la propriété, coule une rivière, « La Florieye »

Le terroir argilo-calcaire, bénéficie d'un drainage naturel : « Roubine » en provençal signifie « ruisseau ».

Treize cépages*, des rendements volontairement limités (40 hl/ha), une recherche de maturité optimale, participent à la qualité indéniable des vins.

Tout est mis en œuvre pour laisser s'exprimer ce terroir parmi les meilleurs du Var. Les méthodes de culture contribuent au respect du sol et de sa biodiversité.

Depuis mars 2008, Château Roubine est certifié en Agriculture Raisonnée.

Cette certification est l'aboutissement pour Château Roubine d'un travail de longue haleine mené par Jean-Louis Francone, chef de culture conjointement avec Pierre Gerin, le maître de chais et l'œnologue, Olivier Nasles.

En 14 ans, des investissements considérables (3 millions d'euros) ont permis au domaine de se doter d'équipements de pointe : climatisation des chais, pressoirs pneumatiques, nouvelle cuverie, traitement des eaux usées, panneaux récupérateurs, station météo...

La vigne est taillée traditionnellement en Cordon de Royat et la charge en nombre de grappes réduites permettant ainsi une bonne aération de la végétation.

**Grenache, Mouvèdre, Syrah, Cabernet, Cinsault, Sémillon, Clairette, Rolle, Carignan, Ugni-Blanc, Tibouren, Merlot, Chardonnay.*

CHATEAU ROUBINE DES VINS ELEGANTS ET RACES

Le vignoble produit trois cuvées AOC Côtes de Provence et un vin de pays du Var, « Domaine Roubine ».

.TERRE DE CROIX AOC Côtes de Provence

La cuvée de prestige de Château Roubine, Terre de Croix, à la fois complexe et originale est un vin racé et de gastronomie classique. Baptisée ainsi en hommage à l'Ordre des Templiers, autrefois propriétaire de château Roubine, son étiquette reprend la croix à quatre branches qui symbolisait les vertus de : prudence, tempérance, justice et force d'âme.

Le rouge est issu d'un assemblage de Cabernet-Sauvignon (70%), Syrah (30%) et Grenache. Les raisins proviennent des parcelles les plus anciennes (environ 40 ans) du domaine. Après éraflage et foulage, une cuvaison longue, donne à ce vin toute sa structure et sa charpente. Après fermentation les vins sont élevés en barriques de chêne français avant d'être assemblés et mis en bouteille.

Ce vin d'une robe rubis, élégant et velouté aux arômes de cerise et d'épices vieillira longtemps et accompagnera viandes rouges et gibiers.

. **Le rosé** est incontestablement l'expression du Mourvèdre qui domine ici l'assemblage associé à la Syrah. Vendangé de nuit, le Mourvèdre passe en cuve pour permettre une macération pelliculaire à basse température. Après saignée, le jus est débourbé à froid. La fermentation s'effectue pendant 15 à 17 jours et à 18°. La fermentation malolactique est bloquée. Le vin est ensuite filtré, puis mis en bouteille.

Cette cuvée très concentrée et intense offre un rosé ample et original, puissant et lumineux. D'une robe soutenue aux reflets rose (framboise) saumonés, il témoigne d'arômes délicats aux accents floraux et fruités. Il pourra être servi tout au long d'un repas avec des volailles ou du Roquefort.

. **Le blanc** 100% Sémillon donne un vin fruité et gourmand.

Vendangé de nuit, éraflé, il est ensuite vinifié par macération pelliculaire après débourbage à basse température. La fermentation se fait en barrique de chêne. Le vin est ensuite élevé sur lies fines et bâtonné pendant 10 mois. Ce vin blanc gras et souple sera idéal avec des poissons en sauce, une blanquette de veau.

. CHATEAU ROUBINE, AOC Côtes de Provence

Cette cuvée classique exprime néanmoins toute la richesse et l'élégance d'un terroir où se côtoient 13 cépages pour un assemblage riche et aromatique.

Le rouge est issu d'un assemblage de Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon et Carignan en pourcentage variable selon les millésimes. Ce vin très structuré se caractérise par des tanins à la fois puissants et fins. Il développe des arômes de fruits rouges et d'épices.

Il a un bon potentiel de vieillissement de 3 à 5 ans.

Il accompagnera parfaitement agneau, viandes grillées ou fromages à pâtes molles.

Le rosé illustre la complexité de l'assemblage et la diversité des cépages provençaux qui entrent dans son élaboration : Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon et en petits pourcentages Carignan, Tibouren, Syrah et Mourvèdre.

Grâce aux vendanges de nuit, cette cuvée, bénéficie d'une macération pelliculaire à basse température de quelques heures. Les cépages sont vinifiés séparément. La température est maintenue à 17°, 18°, après débouillage statique. La fermentation malolactique est bloquée. Après filtration, l'assemblage intervient puis la mise en bouteille.

Ce rosé très typique de la Provence sera apprécié tant à l'apéritif qu'avec une cuisine du soleil.

Le blanc est issu d'un assemblage d'Ugni Blanc, de Sémillon et de Rolle. Vendangés de nuit, les raisins sont égrappés et foulés pour la macération pelliculaire avant pressurage et débouillage à basse température. La fermentation débute à une température comprise entre 15 et 16°C, pendant environ 15 jours. Le vin est filtré et mis en bouteille.

Il témoigne d'une belle palette aromatique, vive, fraîche et raffinée.

Il accompagnera parfaitement fruits de mer, poissons et viandes blanches.

. CUVEE INSPIRE AOC Côtes de Provence

Une volonté affirmée de s'inspirer du meilleur que la nature nous offre à chaque millésime :

. Le rouge est issu d'un assemblage à dominante de Syrah associé au Cabernet-Sauvignon. La longue cuvaison permet d'extraire toute la richesse de ces cépages, vinifiés séparément.

Un élevage d'un an en fût de chêne va lui permettre de développer un grand potentiel de garde.

La robe rubis, profonde, ce vin exalte également des arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, ce vin élégant et rond témoigne de tannins présents mais fins et d'une finale très ample.

Il sera parfait avec gibiers et viandes rouges.

. Le rosé rend ici hommage au cépage historique de la Provence, le Tibouren. Le domaine a la chance de posséder deux belles parcelles de 3 hectares de ce cépage un peu oublié, délicat à travailler mais qui apporte beaucoup de finesse et de délicatesse aux grands rosés de Provence.

Inspire rosé est ainsi issu d'un assemblage de 80% de Tibouren associé à 20% de Clairette blanche.

Pour préserver les baies, les raisins sont ramassés la nuit puis éraflés. Le raisin est ensuite encuvé pour une macération pelliculaire à basse température. Après, « saignée », le jus est débourbé à froid. La fermentation alcoolique s'effectue pendant 15 jours entre 15 et 16°. La fermentation malolactique est bloquée. Le vin est ensuite filtré, puis mis en bouteille.

« Inspire » se distingue par une robe brillante, un rose pâle, net et lumineux. Le nez est subtil, avec un fruité complexe qui développe des notes fumées.

En bouche, son attaque est franche, épanouie, fraîche, délicate et toute en longueur. Ce vin est élégant, tout en finesse et en rondeur à la fois.

Il accompagnera parfaitement des farcis niçois, bourrides ou volailles en ragoût.

. Le blanc – Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2009

Les baies de Sémillon en cuve et de Rolle en barrique issues de parcelles à petits rendements donnent ici toute la richesse de leurs arômes par une macération pelliculaire. Un élevage léger du cépage Rolle, sur lies, en fûts de chêne développe encore l'ampleur aromatique.

Après pressurage et débourbage, le vin est bâtonné et ouillé quotidiennement.

Il se caractérise par un nez acidulé de pamplemousse qui donne à ce vin fin un côté très pur et minéral. La bouche est délicate avec une finale épicée et une belle longueur.

Ce vin gourmand se dégustera à l'apéritif ou sur tout un repas.

VALERIE RIBOUD-ROUSSELLE

Née à Saint Tropez, **Valérie Riboud-Rousselle** se destine à l'hôtellerie. Après l'Ecole Hôtelière de Lausanne, elle débute une brillante carrière au sein du Groupe Barrière à Deauville.

C'est en 1994 que Valérie et son mari Philippe Riboud, sextuple médaillé olympique d'épée, tombent sous le charme d'un domaine exceptionnel, Château Roubine.

Dès lors Valérie se consacre entièrement à la gestion du domaine et s'attache à lui redonner son lustre en le dotant de nouveaux équipements de pointe et en s'entourant d'une équipe de techniciens de talent, Jean-Louis Francone pour les vignes, Pierre Gérin en cave et Olivier Nasles, l'œnologue, ainsi que Bruno Bernet, Ingénieur Agronome.

Présidente des Crus Classés de 2005 à 2008, Vice-présidente du Wine and Business Club de Marseille, Valérie est également à l'origine de la création des **Eléonores de Provence**, association regroupant des femmes chefs d'entreprise qui défendent l'art de vivre en Provence.

MCG Communication – Marie-Catherine Gault

Contact : Justine Carouget

11, rue Fessart – 92100 Boulogne

01 41 10 49 49

mcg1@wanadoo.fr