



CHATEAU ROUBINE
- CRU CLASSÉ -

CHATEAU ROUBINE

Dossier de Presse





UN VIGNOBLE HISTORIQUE

Depuis toujours, **l'histoire de Château Roubine est liée à celle de la Provence**. Déjà dans l'Antiquité, la voie romaine dite Julienne courait à cet endroit et traverse l'actuel vignoble. Connu depuis le début du XIV^{ème} siècle, Château Roubine était la propriété de l'Ordre des Templiers avant d'être cédé en 1307 à l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Au XV^{ème} 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.

Valérie Rousselle varoise, native de St Tropez, devient propriétaire Château Roubine en 1994. Le domaine entame alors une nouvelle page de son histoire.

En 1955, Château Roubine fait partie des 23 domaines viticoles reconnus par décret du Ministère de l'Agriculture, comme « **Cru Classé** » des **Côtes de Provence**.





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 2017, Château Roubine est certifié en **Agriculture Biologique**. 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 20 ans, **des investissements considérables** 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 en Cordon de Royat et la densité en nombre de grappes réduites permettant ainsi une bonne aération de la végétation.



*1. Grenache, 2. Mouvèdre, 3. Syrah, 4. Cabernet, 5. Cinsault, 6. Sémillon, 7. Clairette, 8. Rolle, 9. Carignan, 10. Ugni-Blanc, 11. Tibouren, 12. Merlot, 13. Chardonnay.

CUVÉE PREMIUM

AOC Côtes de Provence

La Cuvée « Classique » Château Roubine fait peau neuve et laisse place en 2015 à «Premium». Cette cuvée exprime **toute la richesse et l'élégance du pays provençal** où se conjuguent 13 cépages pour un assemblage riche et aromatique.



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

Ce rouge rubis développe des arômes d'épices, de garrigues et de fruits rouges. Il accompagnera parfaitement une daube, une blanquette ou certains poissons comme le loup et le pagre.



Premium 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 débourage 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 estivale ou exotique.



Premium Blanc est issu d'un assemblage d'**Ugni Blanc, Sémillon, Rolle et Clairette**. Vendangé de nuit, chaque cépage est différent. Les raisins sont égrappés et foulés pour la macération pelliculaire avant pressurage et débourage 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.

Ce blanc subtil et léger accompagne aussi bien les fruits de mer, que le poisson grillé et les viandes blanches.

Cuvée Lion et Dragon

AOC Côtes de Provence

La Cuvée de prestige de Château Roubine, **Lion et Dragon**, à la fois complexe et originale se compose de vins racés et de gastronomie classique. Baptisée ainsi en hommage au caractère du domaine, le Lion, animal symbole de Lorgues et le Dragon animal symbole de Draguignan, viennent protéger la treille Provençale, surplombés du Soleil emblématique de la région.



Lion et Dragon 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.



Lion et Dragon Rosé est incontestablement **l'expression du savoir-faire de la maison de part sa force, son élégance et son originalité**. Les plus belles parcelles du terroir et les cépages les plus intéressants ont été sélectionnés afin de réaliser avec soin ce rosé de garde, élevé en barrique.

La Finesse de la palette aromatique de Lion & Dragon rosé de Château Roubine en fait l'allier idéal des repas gastronomiques. Il saura se marier à merveille avec des viandes blanches, des rougets grillés, un confit d'agneau à l'ail, du canard ou en accompagnement d'un roquefort.



Lion et Dragon Blanc donne un vin fruité et gourmand. Vendangé de nuit, éraflé, il est ensuite vinifié par macération pelliculaire après débordage à basse température. La fermentation se fait en barrique de chêne. Le vin est ensuite élevé sur lies fines et bâtonné pendant 11 mois.

Ce vin blanc gras et souple sera idéal avec des poissons en sauce, une blanquette de veau.

CUVEE INSPIRE

AOC Côtes de Provence

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



Inspire 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.



Inspire 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.



Inspire Blanc : 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.

La Vie en Rose



AOC Côtes de Provence



L'assemblage de **La Vie en Rose, Rosé** est composé de **50% Grenache, 20% Tibouren, 20% Cinsault et 10% Syrah**.

La Vie en Rose provient d'une sélection de parcelles en Côtes de Provence. Vendangé de nuit, la macération pelliculaire s'opère dans le pressoir pendant quelques heures avant fermentation à basse température afin de révéler tous les arômes et la finesse de ce vin raffiné.

Doté d'une robe rosée claire saumonée aux reflets de gris, **La Vie en Rose** dévoile au premier nez des notes d'herbe fraîchement coupée et de fleur de vigne. Des notes florales, de roses anciennes et de poudre de pétales se révèlent dans un second temps. En bouche, la finesse du grain est remarquable, **La Vie en Rose** présente une belle rondeur et une très belle amplitude due à un joli gras. La persistance aromatique est d'une belle longueur. Cette cuvée présente des arômes croquants rappelant le bonbon anglais à tendance anisée, des petits fenouils nouveaux ou des berlingots de Carpentras.

Le cépage Tibouren est le plus expressif.

Servir entre 10 et 11°C. Idéal à déguster avec de beaux poissons de Méditerranée (pagre, dorade royale), avec une bouillabaisse ou une bourride.



La Vie en Rose – Brut Rosé

Alors que le cuvée La vie en rose continue à faire rêver les amateurs de rosé du monde entier, une bulle fine et aérienne vient sublimer ce délicat rosé que inspire et aspire à l'évasion et à la convivialité.

Un subtil mariage de grenache, cinsault et syrah, La vie en rose brut provient d'une sélection de parcelles de vignes de Provence.

Féminin et délicat, ce brut rosé présente une robe aux reflets éclatants, aux bulles fines et régulières. Le nez exhale de jolis arômes de groseilles et de bourgeon de cassis. La bouche gourmande, décline des notes fraîches de pamplemousse, d'épices et de rose.

La Vie en Rose Brut est le compagnon idéal pour l'apéritif et les desserts.

LE MAS DES CANDELIERS



Tropézienne d'origine et provençale dans l'âme, Valérie Rousselle a souhaité reconstituer avec cette ancienne ferme au cœur du vignoble, **l'ambiance chaleureuse et conviviale du Mas provençal**. Le Mas de Château Roubine est intimiste et charmant, des carreaux de ciment aux patines à l'ancienne, tout a été pensé pour restaurer l'intérieur occitan.



Un appartement familial, deux studios et une salle de réception qui peut accueillir jusqu'à 50 personnes, forment l'ensemble du Mas. Clairette, Syrah, Tibouren, Mourvèdre, Carignan : chacune de ces locations portent un nom choisi parmi les 13 cépages du Château Roubine, pour ne pas oublier que **venir au Mas, c'est aussi se plonger dans l'univers viticole**.

Dehors, un **bassin romain et des terrasses** individuelles sous les tonnelles permettent de se rafraîchir et de se détendre, avec **vue imprenable sur les vignes et la forêt méditerranéenne**.



UN HAUT LIEU DE L'ŒNOTOURISME

Au cœur de cette magnifique nature, les visiteurs du Mas de Château Roubine pourront s'adonner à de nombreuses activités : randonnée pédestre ou à cheval, VTT, footing, baignade au bord du bassin Romain. Ils pourront aussi profiter des nombreuses richesses provençales : les villages atypiques, les événements culturels, le patrimoine, ou encore les marchés devenus aujourd'hui incontournables.



Château Roubine propose également une belle palette d'activités liées à l'œnotourisme et à la gastronomie mais aussi des événements culturels dans ce cadre magique :

- **La soirée Cep & Ciel - 30 Juin 2018** : une initiation à l'astronomie dans le cadre magnifique du vignoble, animé par le non moins réputé astronome André CASSESE, possédant la lunette d'observation la plus puissante de France. Une soirée champêtre et scintillante, accompagnée d'une dégustation gourmande nocturne, sur le chemin des étoiles.
- **Le Concert lyrique Voix en Vigne - 7 Juillet 2018** : une soirée en plein air dans le parc du Château Roubine dédiée à la musique classique.
- **La Pink Friday - Décembre**: Le célèbre « Black Friday » américain se transforme en « Pink Friday ». Parce que l'arrivée d'un nouveau millésime est une fête, Château Roubine la célèbre lors d'une journée exceptionnelle par ses prix exclusifs, ses réductions allant jusqu'à -50 % et ses animations gourmandes et ludiques offertes pour se mettre dans l'ambiance des fêtes de Noël.
- **Le Sentier Vigneron (toute l'année)** : un parcours entièrement piéton, agréable et pédagogique pour découvrir en 13 étapes l'encepage, les secrets, l'histoire et les particularités ampélographiques et géographiques de Château Roubine- Cru Classé .
- **Les expositions d'art (toute l'année)** : à découvrir tout au long de l'année et en été avec Art&Vin au caveau de dégustation.

VALERIE ROUSSELLE

Née à Saint Tropez, **Valérie 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 tombe sous le charme de ce domaine exceptionnel : **Château Roubine**.

Dès lors **elle 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, œnologue.

Elle obtient en 2008 le Certificat d'œnologie et de Viticulture de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.

De 2005 à 2008, elle préside le G.I.E des Crus Classés des Côtes de Provence.

En 2008, elle crée et préside l'association des « Eléonores de Provence », association de femmes chefs d'entreprises de l'Art de Vivre en Provence.

Elle est aussi Présidente de l'association « Femmes de Vins » en 2016, qui regroupe les associations nationales de femmes vigneronnes mais aussi Vice-présidente de l'Ordre des Dames du Vin et de la Table.

En 2014, l'institution « Excellence Française » distingue Valérie Rousselle et le Château Roubine pour illustrer la nouvelle catégorie créée spécialement pour ce Palmarès 2014 : « Rosé de Provence ».

Cet amour pour la viticulture la pousse à étendre ses horizons et à lancer en 2016, sa propre gamme de produits cosmétiques, issus des bienfaits de la région mais surtout du domaine de Château Roubine.

C'est la même année, que Valérie Rousselle, acquiert Château Sainte Béatrice à Lorgues, afin d'étendre la gamme de ses vins et continuer à faire briller l'Appellation à l'étranger.

En 2017, elle devient Chevalier dans l'Ordre National du Mérite, lauréate d'or des « femmes chef d'entreprise » et lauréate palmarès « Womain Equity » sud-est.

En plus de ces activités, Valérie Rousselle a fondé et préside aujourd'hui la journée International du Rosé qui se déroulera, chaque année, à travers le monde, tous les 4ème vendredi du mois de Juin, soit le 22 de cette année 2018.



CHATEAU ROUBINE



CRU CLASSE

Service de Presse :

MCG Communication – Marie-Catherine Gault
11 rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt
01 41 10 49 49 – mcg@mcg-communication.fr

Château Roubine :

RD 562 – 83510 LORGUES
TEL : 04 94 85 94 94 - FAX : 04 94 85 94 95
contact@chateauroubine.com - www.chateauroubine.com