



CHATEAU ROUBINE
- CRU CLASSE -



{ Un quart de siècle de vendanges à Château Robutine }



CHATEAU ROUBINE

cru classé



côtes de provence

TIBOUREN



Ce cépage aurait été introduit à la fin du XVIII^{ème} siècle à Saint-Tropez, il serait d'origine orientale. La seule région viticole du monde à le cultiver est la Provence, ce qui représente environ 500 hectares. Très irrégulier et dur à travailler, il est très original aromatiquement avec des notes fumées de garrigue – Provençal par excellence.

With oriental origins, the Tibouren grape variety was introduced in St. Tropez at the end of the XVIIIth century. Provence is the sole wine-growing region of the world where this grape is cultivated, representing approximately 500 hectares. Irregular and difficult to work with, the Tibouren variety is uniquely aromatic with notes of smoked garrigue or scrub brush. Typically Provençal!

TOP DÉPART !

Lundi 24 août à 2h du matin, c'est par une nuit claire et sous un ciel étoilé que la vendange 2020 a démarré dans le vignoble de Château Roubine.

L'été aride a laissé sur le sol, une légère empreinte de sécheresse donnant des terres un peu tendues. La fraîcheur nocturne affiche un thermomètre pouvant descendre jusqu'à 13°C. Bien connu pour son amplitude thermique, le climat lorguais offre aux 72 hectares de vignes du domaine un grand contraste entre des journées très chaudes et des nuits très fraîches.

Le Chef des cultures, Jean-Louis Francone scrute avec attention la météo. Une petite pluie assouplirait les sols et rafraichirait l'atmosphère. Attendons le changement de lune pour espérer cette pluie si précieuse tant attendue.

72 HECTARES DE VIGNES ET 13 CÉPAGES À RÉCOLTER EN 4 SEMAINES

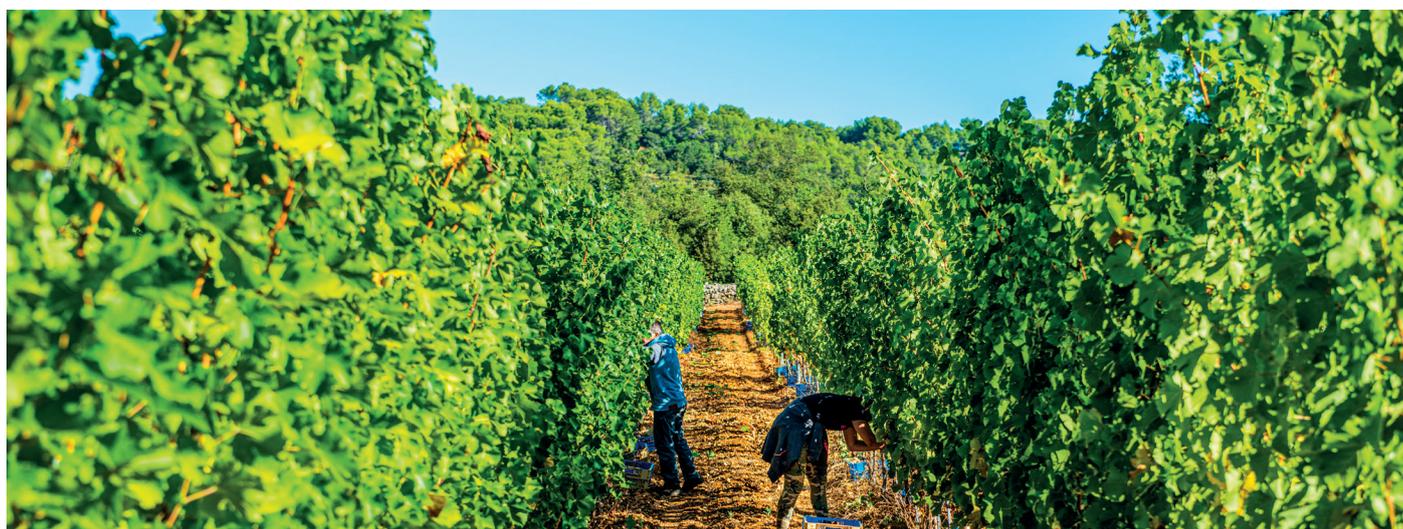
Un peu plus précoce qu'en 2019 (*la vendange avait débuté le 29 août 2019*), le début de récolte a commencé comme à l'accoutumée par les Sémillons. Ces magnifiques raisins qui entrent dans l'assemblage des blancs des têtes de cuvée des crus classés. Les baies sucrées aux arômes de fruit blanc exotique et au goût légèrement miellé composeront notamment la magnifique cuvée gastronomique Lion & Dragon et la cuvée signature que l'on retrouvera sur toutes les grandes tables étoilées avec la cuvée InSpire.

VENDANGES MANUELLES ENTRE AUTRE...

Le petit jour accueille chaque matin l'équipe de vendangeurs venue couper à la main les grappes majestueuses qui composeront le millésime 2020 des crus classés. Le bruit des secateurs donne le tempo dans un vignoble immensément serein. Les raisins placés en caisse sont ensuite triés en cave pour ne garder que les plus beaux fruits de la vigne.

Que ce soient pour les rosés ou pour les blancs, la fraîcheur de la nuit permet de récolter des baies plus froides donnant ainsi des jus clairs.

Après les premiers sémillons, place aux grenaches et aux premières syrahs. Puis ce sera au tour des Rolles du clos Juliette élément principal des blancs Lion & Dragon et InSpire, puis il faudra attendre que le cabernet-sauvignon pour les rosés soit au degré parfait soit 12,5 C° pour le cueillir, et viendra ensuite le temps de vendanger le vieux Tibouren, cépage endémique de la Provence. Ramassés à la main et placés en cagettes, ses grains dégagent des arômes au goût légèrement fumés. Ce cépage peu répandu est le socle de notre tête de cuvée InSpire Rosé.



Les cépages pour nos rouges attendront la deuxième quinzaine de septembre pour offrir leur pleine maturité. C'est alors que seront récoltés les carignans, grenaches, cabernet-sauvignon et syrah qui viendront composer les cuvées Premium, Lion & Dragon et InSpire rouge.

EN CAVE, PATIENCE ET ALCHEMIE

Alors que dans les vignes il faudra environ 4 semaines pour récolter ce que la nature aura bien voulu nous donner sur ces 11 derniers mois, les jus seront traités avec le plus grand soin en cave et passeront soit par une cuvaison longue, pour être assemblés ensuite en cuve, ou élevés enœuf béton ou seront élevés en barrique de chêne durant 2 longues années. Chaque cuvée dévoilera sa splendeur au bout de quelques mois sous l'œil attentif du maître de chais.



DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE À L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

La protection de la nature et de l'environnement est au cœur du travail de Château Roubine. La vendange 2020 est la première en vendange DEMETER. Cela représente des années de soins apportés à la terre et à l'ensemble de son écosystème avec notamment cette faune microscopique qui peuple le vignoble et contribue à la richesse des sols, mais également l'application de traitements naturels sur nos vignes tels que des pulvérisations de tisanes, d'infusions de camomille, de prêle...

La récompense 2020 se traduit par des jus purs qui donneront des vins encore plus naturels pour des vins d'exception.

UN PEU D'HISTOIRE

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 encore l'actuel vignoble. Connue depuis le début du XIV^{ème} siècle, Château Roubine était la propriété de l'Ordre des Templiers avant d'être cédée 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.

Dès 1955, le Ministère de l'Agriculture attribue à la production du domaine le titre de "Cru Classé".

Valérie Rousselle, native de Saint-Tropez, devient propriétaire de cette magistrale propriété en 1994. Débute alors une nouvelle page d'histoire du domaine.

Situé au cœur du Var, entre Lorgues et Draguignan, le terroir forme un cirque bordé de pins et de chênes sur une terre argilo-calcaire.

Le vignoble étendu sur 130 hectares d'un seul tenant, bénéficie de conditions privilégiées pour la production de vins d'excellence : une grande diversité de cépages, une démarche environnementale forte, l'alliance de grandes compétences, et un terroir au drainage naturel. "Roubine" signifiant ruisseau en provençal.



CHATEAU ROUBINE
- CRU CLASSÉ -

Contact : Véronique Lenoir - Château Roubine - Presse Communication
communication@chateauroubine.com - Tél. : 06 29 78 27 58

Château Roubine - Cru classé • 4216 route de Draguignan • 83510 Lorgues • France
Tel : + 33(0)4 94 85 94 94 • communication@chateauroubine.com • www.chateauroubine.com