



CHATEAU ROUBINE  
- CRU CLASSÉ -

{ Château Roubine,  
le 1<sup>er</sup> Cru Classé des Côtes de Provence  
labellisé en agriculture biodynamique DEMETER }

## CHÂTEAU ROUBINE ET LA BIODYNAMIE, QUAND L'AGRICULTURE SOIGNE LA TERRE POUR CRÉER DES VINS ENCORE PLUS NATURELS



préparations biodynamiques : bouse de vache et silice de corne

Déjà labellisé AB, agriculture biologique, depuis 2017, Château Roubine s'était lancé depuis une dizaine d'années dans la biodynamie pour traiter avec amour et soin son terroir d'exception au cœur du Var.

Avec 13 cépages plantés sur des parcelles d'un seul tenant formant un cirque bordé de pins et de chênes, les 72 hectares de vignes bénéficient de la plus grande attention pour donner aux vins toute leur singularité.

Comment Château Roubine utilise au quotidien les préceptes de la biodynamie ?

Depuis 2017 après l'obtention de la labellisation AB, Château Roubine a démarré sa conversion officielle en agriculture biodynamique.

C'est grâce au calendrier lunaire et planétaire que le travail s'organise à Château Roubine.

Jean-Louis Francone, Chef des cultures et Pierre Gérin scrutent avec attention les cycles luni-solaires.

Un agenda qui détaille le positionnement des planètes et des constellations, détermine l'influence que peut avoir le coefficient des marées sur la Terre mais également les jours fruits, les jours fleurs et les jours racines.

### LES BONS GESTES AU BON MOMENT

C'est à se demander comment les procédés utilisés en biodynamie pour la viticulture peuvent faire autant de bien à la nature ? Ici nous traitons la terre et l'ensemble de son écosystème, c'est un savant équilibre entre les sols, les insectes et les microscopiques parasites qui la peuplent et contribuent à sa fertilité. C'est un respect profond du vivant.

L'eau de pluie est précieusement recueillie ! Cette eau du ciel si pure chauffée à 37°C dans un dynamiseur en cuivre est activée pour la fabrication des **décoctions de prêle, de camomille.. etc.**, qui seront ensuite pulvérisées sur les vignes. Là encore, les heures seront définies par le calendrier lunaire, on notera la bénéfique influence de l'opposition de la Lune avec Saturne pour appliquer ces traitements naturels, mais aussi pour les semis et toutes sortes de travaux de la vigne.

Dans les traitements naturels on citera l'utilisation de **bouse de vache** et de **silice de corne** permettant une fortification des plants, mais également une meilleure résistance à l'attaque des insectes.

### LA BIODYNAMIE EST-ELLE UNE SCIENCE EXACTE, UNE RECETTE MIRACLE ?

A Château Roubine, la mise en place des préceptes de la biodynamie **permet d'obtenir d'excellents résultats sur les sols, sur la vigne et sur la qualité des vins, permettant de récolter les fruits d'un terroir sain.** Les mouvements planétaires et les phénomènes dans le cosmos sont complexes et des positionnements absolument identiques des astres par rapport à la Terre ne se produisent quasiment jamais. Le travail avec la sphère du vivant dépend aussi de facteurs tels que la fertilité initiale des sols, des conditions météorologiques

mais surtout du savoir-faire de l'homme, et à Château Roubine l'expertise du vigneron et du vinificateur forme une complicité qui permet de créer des vins à forte identité.

## QU'EST CE QUE LA BIODYNAMIE ?

**Créée en 1924 par Rudolf Steiner**, philosophe, occultiste, écrivain, poète, et artiste, l'agriculture biodynamique ou biodynamie est un système de production agricole issu d'un courant ésotérique dont les procédés sont rythmés par les cycles lunaires, planétaires et zodiacaux.

L'agriculture biodynamique est une forme d'agriculture biologique à la fois holistique, régénérative et positive.

**C'est une agriculture holistique** qui pose un nouveau regard sur la nature : elle considère le vignoble et plus généralement la terre et les sols comme un organisme vivant. La biodynamie s'appuie sur toute l'intelligence de la nature et de son écosystème dans sa globalité pour accompagner les plantes et les animaux vers un développement harmonieux.

**C'est une agriculture régénérative** : régénérative des sols mais aussi des plantes et de la qualité des grappes de raisin. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, de silice et de bouse de vache, la biodynamie augmente la fertilité et la biodiversité des sols, et notamment leur teneur en humus. Elle accompagne également les plantes dans leur développement et renforce leur immunité. L'utilisation des préparations biodynamiques favorise la production d'aliments de plus grande vitalité, qui expriment tout le caractère et l'expression de leur terroir.

**C'est une agriculture positive** qui relie intimement l'Homme à la Nature et à l'ensemble de la biodiversité (abeilles, oiseaux, arbres...) et permet aux vignerons de redevenir des acteurs positifs, qui agissent concrètement pour le bien de la Terre et des Hommes.



### 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 72 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 -

Contacts :

Valérie Rousselle - Propriétaire Château Roubine / v3r@wanadoo.fr - Mobile +33 (0)6 85 73 22 12

Véronique Lenoir - Château Roubine - Presse Communication  
communication@chateauroubine.com - Mobile +33 (0)6 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