



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. 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.

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 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 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 20 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 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.

# 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 à dominante Tibouren associé à la 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.*

## 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.



**Terre de Croix rouge** est issu d'un assemblage de **Cabernet-Sauvignon** et **Syrah** à part égale. 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.*



**Terre de Croix rosé** est incontestablement l'**expression du Mourvèdre** qui domine ici l'assemblage associé à la **Syrah** et au **Tibouren**. 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.*



**Terre de Croix blanc** est un vin fruité et gourmand issu d'un assemblage à dominante **Sémillon** assemblé au **Rolle**. 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 11 mois.

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

## 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 débordage 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 débordage 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.*

## LA VIE EN ROSE

AOC Côtes de Provence

**La Vie en Rose** inspire et aspire à l'évasion, au tourbillon d'une danse, d'une valse, d'un état d'esprit léger, porté par l'amour et le partage. Quelques notes de Tibouren viennent taquiner le Cinsault pour jouer d'harmonie et d'élégance et en révéler toute la pureté comme un appel à la gourmandise, comme une promesse... Ce vin délicat entre dans votre cœur comme une part de bonheur ... pour toujours.



L'assemblage 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.

*Servi entre 10 et 11°C, La Vie en Rose est une cuvée idéale à déguster avec de beaux poissons de Méditerranée (pagre, dorade royale), avec une bouillabaisse ou une bourride.*

## LE MAS DES CANDELIERS



Au sein du Château Roubine, le **Mas des Candeliers** est une charmante maison d'hôtes qui propose deux vastes chambres, deux studios mais aussi une salle de réception pour 50 personnes et une cuisine semi-professionnelle.

Durant l'été, le Mas des Candeliers propose de nombreuses activités oenotouristiques :

- **Cep & Ciel** invite les amateurs à s'initier à l'astronomie en plein vignoble grâce à l'astronome André Casesse et sa lunette, la plus puissante d'Europe. Une soirée champêtre et scintillante, accompagnée par un buffet et une dégustation nocturne. Le chemin des étoiles.
- **Sentier Vigneron** balade les visiteurs autour de 13 étapes pour découvrir les 13 cépages de la propriété. Cette exploration des vignes est une référence au paysage Varois et sa végétation méditerranéenne telle que le thym, la sauge et la garrigue.
- **Cours de cuisine provençale** : encadrés par un chef, les apprentis cuisiniers se rendent ainsi sur les marchés locaux de Lorgues et Draguignan, selon les jours, avant d'être initiés aux secrets de l'Aïoli, des artichauts à la barigoule, de la Bouillabaisse, de la Ratatouille, du Pistou ou de la Daube... Une initiation aux accords mets et vins est également proposée avec les vins du Château Roubine.



# CHATEAU SAINTE-BEATRICE



## CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE

CÔTES DE PROVENCE

**Depuis l'acquisition en 2016 de Château Sainte-Beatrice, Valérie Rousselle est désormais à la tête du grand vignoble de Lorgues.**

Monsieur et Madame Novaretti, monégasques mais varois de cœur, ont bâti à pied d'œuvre ce vignoble situé sur un terroir magnifique pendant plus de 30 ans avant de le céder à Valérie Rousselle. Ayant la volonté de développer et d'étendre la gamme de ses vins, **c'est après un véritable coup de cœur pour ce joyau de 50 hectares en Côtes de Provence**, que cette native de Saint Tropez a choisi le Château Sainte Béatrice pour écrire un nouveau chapitre de son histoire et pour poursuivre ses rêves de vigneronne passionnée par ses terres.

**Avec ses vignes de 30 à 40 ans d'âge en moyenne**, le vignoble accueille une belle diversité de cépages nobles dont Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cinsault pour les rouges et les rosés, puis, Sémillon et Rolle pour les blancs. C'est favorisé par une exposition plein sud et en coteaux, que la devise du domaine « Qualité et Tradition » prend tout son sens.

Le Château Sainte Béatrice a une véritable identité, aisément reconnaissable sur chaque bouteille, en portant **le symbole fort de la barque de Sainte Dévote**, Sainte Patronne et âme protectrice de l'identité monégasque située au-dessus du **blason rouge et blanc de la principauté**.

De façon homogène et optimale, le Château Sainte Béatrice et le Château Roubine sont maintenant gérés en faisant jouer les **synergies**. Avec une équipe agrandie, ce sont désormais deux fois plus d'experts, d'idées, de compétences et de savoir-faire **mis au service de la qualité des vins pour les porter au meilleur de l'appellation**.

**Pour le millésime 2017**, la gamme des vins du domaine se verra complétée par **trois nouvelles cuvées** : la *Cuvée du Lion* en trois couleurs ainsi que *Béatitude* et *Summer Dreams* en rosé pour des vins d'apéritif fins et festifs, toutes voiles dehors !



QUALITE TRADITION

CHATEAU  
SAINTE BÉATRICE

*50 hectares de vignes*

**VENTE - DÉGUSTATION**

*Bienvenue - Welcome*

# LES COSMETIQUES SENS EN PROVENCE



**En 2016, Valérie Rousselle présente avec son amie Cécile Destaing, Docteur en pharmacie et experte en dermatologie, la gamme de cosmétologie Sens en Provence, un éloge aux richesses naturelles provençales.**

Inspirées par la biodiversité de Château Roubine qui regorge de lavande, thym, romarin, miel, cyprès, oliviers, et agrumes, Valérie Rousselle et Cécile Destaing ont créé en 2007 **la société VINALIE** avec pour vision la création d'une gamme de produits de beauté innovante qui allient bienfaits de la Méditerranée aux vertus reconnues de la vigne.

**Sens en Provence** dévoile une gamme complète de soins du visage et du corps : crème jour, crème nuit, gommage visage & gommage corps, sérum, contour des yeux et des lèvres, gel douche, lait corps et brume.





**SENS**  
Sève de jeunesse  
Serum  
Youth antioxidant  
Serum

## 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, l'œnologue, ainsi que Bruno Bernet, Ingénieur Agronome.

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

**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.

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

CHATEAU ROUBINE



CRU CLASSÉ



## Service de Presse :

MCG Communication – Marie-Catherine Gault  
11 rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt  
01 41 10 49 49 – [mcg@mcg-communication.fr](mailto: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](mailto:contact@chateauroubine.com) - [www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)

