

### L'histoire du Domaine



Le château de Roquebrune est une propriété familiale depuis plus de cinq générations. Après son père et son grand-père c'est aujourd'hui au tour de Florent Guinard (Photo) de tenir les rênes de ce domaine séculaire.

En effet, les premières parcelles furent achetées avant 1880. Il est situé à Lalande de Pomerol à la lisière de l'appellation Pomerol, sur le versant nord de la Barbanne, petit cours d'eau qui sépare les deux appellations, et qui servait autrefois de frontière entre les pays d'Oc et d'Oil.

Ses vignes se trouvent juste en face de celles du Château de Salle à Pomerol. Ce vignoble d'une étendue de 7,5 ha est cultivé avec le soin nécessaire à l'élaboration d'un grand vin. Le raisin est cueilli par des mains expertes qui sélectionnent le meilleur des fruits. Les fermentations en cuves béton, aux parois vitrifiées, d'une grande inertie thermique permettent un élevage le plus naturel qui soit.



### Caractéristiques du domaine

#### La vigne :

D'une étendue de 7,5 ha, situé sur le plateau sablo-limoneux et caillouteux se trouvant au nord-est de Libourne, ce vignoble est cultivé depuis 5 générations avec le soin nécessaire à l'élaboration d'un grand vin. Le travail régulier de la terre, dans le respect de l'environnement, est privilégié, excluant tout désherbant chimique et tout traitement chimique systémique. C'est la raison pour laquelle Château de Roquebrune est très équipé d'un matériel performant de travail du sol, qui permet de déchausser les 7ha de l'exploitation en 2 jours.

"Le déchaussage consiste à récupérer la terre se trouvant en butte au pied du cep pour la ramener au centre du rang. Cette opération est complétée quelques semaines après par le décaillonnage, qui consiste à enlever la terre et les plantes se trouvant entre les ceps de vigne. C'est une opération qui est très délicate et qui prend le plus de temps. Il faut 6 h pour travailler 1ha, en faisant de nombreuses pauses tant il faut rester concentré pour effectuer ce travail."

#### La viticulture et la vinification:

Ale respect de la nature nécessite de gros moyens pour pouvoir intervenir dans les créneaux très courts que laisse la nature. Autrefois, c'était des moyens humains, maintenant ce sont des moyens chimiques (désherbage) ou mécanique (plus coûteux). Le Château de Roquebrune lui, n'utilise que le mécanique et le manuel (pour la finition) pour empêcher les herbes de pousser. Par exemple l'opération de décaillonnage est très délicate et leur nécessite 6 heures de travail par hectare. Après cette opération mécanique, il faudra enlever manuellement les 5 cm de terre se trouvant de part et d'autre du cep de vigne; la nature et les mauvaises herbes ayant compris que c'était l'endroit le plus inaccessible à la machine. Cette opération nécessite 30 heures de travail par hectare. Au total, il faut 36 heures par hectare juste pour enlever les herbes entre les ceps de vigne de façon naturelle, alors qu'il ne faut que 4 heures par hectare pour projeter du désherbant. Alors bien entendu, cette opération renouvelée 2 fois par ans impute forcément un surcoût à la bouteille mais c'est le gage de la qualité et d'une tradition préservée malgré les pressions économiques.

C'est l'observation permanente du vignoble qui détermine les interventions. La faune présente dans le vignoble atteste d'ailleurs de l'équilibre naturel obtenu.



## Le Plaisir 2007 de Roquebrune

Le millésime 2007 a offert de belles réussites chez les producteurs qui ont su faire face aux défis climatiques. A fin août l'évolution de la maturation des cépages rouges fait craindre le pire. Le prodige arrive en septembre et se prolonge en octobre. Durant ces deux mois, un magnifique été indien permet enfin aux raisins de mûrir tranquillement et de compenser le retard pris.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2007

**Cépage :** 100% Merlot

**Temps de garde optimum :** à boire dès maintenant mais peut se garder 1 à 2 ans

### Le vin - Dégustation

**Œil :** Une belle couleur rouge assez lumineuse sur le haut du verre au niveau du menisque ce qui est la marque d'un vin assez doux, pas trop agressif.

**Nez :** Il est centré sur le fruit. Presque comme avec un jus de fruit mais avec la fraîcheur, c'est-à-dire l'acidité, en plus.

**Bouche :** Pour un vin rouge c'est un peu surprenant mais nous ne retrouvons pas d'astringence, cet élément un peu râpeux. En revanche on retrouve bien les arômes du vin rouge basés sur le fruit et le fruit rouge en particulier. C'est un vin aimable et gourmand, sans agressivité.

### Les accords gourmands

Ce vin est fait pour accompagner toute sorte de viandes blanches; volailles, veau...

## Le Château de Roquebrune 2006

Après un bon départ de la vigne, les chaleurs de Juin et Juillet, conjuguées à une faible pluviométrie, avaient formidablement avancé les maturités, si bien qu'en dépit de la relative fraîcheur d'Août les analyses témoignaient d'une avance dans les maturités. Les vins les plus profonds se trouvent à Pomerol et Lalande de Pomerol, dans un style différent du 2005, car ils présentent moins de tanins.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2006

**Cépage :** Merlot 97% / Cabernet sauvignon 3%

**Temps de garde optimum :** A boire dès maintenant car il est sur le fruit mais vous pourrez le garder 5 à 10 ans et vous le verrez évoluer du fruit vers des odeurs plus végétales et animales.

### Le vin - Dégustation

**Œil :** C'est une belle robe rouge assez profonde.

**Nez :** Le nez est très franc, c'est-à-dire qu'il n'a pas de défaut (goût de bouchon, vinaigre, oxydation...). C'est un nez qui reflète bien la transformation naturelle du raisin. Autrement dit, on sent bien le raisin. Vient ensuite une certaine complexité, c'est-à-dire des odeurs que l'on sent au dessus du vin. Ici, le terroir, caractérisé par une odeur dite, minérale. On a aussi une certaine animalité : cuir, gibier.

**Bouche :** En bouche on découvre un vin construit sur de la fraîcheur mais aussi de la soie. C'est à dire que les tanins sont doux, peu agressifs. Il est également construit sur le fruit ; cerise très mûre qui est une dominante Merlot.

### Les accords gourmands

Sur un tel vin, on sert tout naturellement une viande rouge, épaisse et pas trop cuite avec du goût. Ce qui fera apparaître une complicité extraordinaire entre le vin et la viande.



## Le Château de Roquebrune 2005

En 2005 le climat girondin exceptionnel, chaud et sec, sans canicule estivale, a permis de révéler les grands terroirs. Les raisins sont arrivés au chai gorgés d'arômes et de tanins murs, remplis de sucre et avec des PH prometteurs. Ces vins riches et expressifs, concentrés mais élégants et d'un bon équilibre, sont prometteurs d'un grand potentiel de garde.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2005

**Cépage :** Merlot 65% / Cabernet franc 20% / Cabernet sauvignon 15%

**Temps de garde optimum :** Ce vin est bon maintenant mais peut se garder jusqu'à 15 ans..... mais il y a fort à parier que vous ne pourrez pas attendre 15 ans

### Le vin - Dégustation

**Œil :** C'est un vin bien concentré en couleur, c'est-à-dire que la lumière ne passe pas à travers. Il est très rouge et sur le menisque on retrouve une couleur orangée, signe de quelques années.

**Nez :** Il est chaleureux et ample.; Il est franc et complexe. Il y a beaucoup d'arômes les uns à côté des autres mais bien fondus dans l'harmonie qui est un élément essentiel pour l'équilibre d'un vin. On identifie à la fois les odeurs de fruits mûrs (griottes) mais également des odeurs un peu toastées (croûte de pain) avec une certaine acidité. On sent que c'est un produit abouti, bien élaboré.

**Bouche :** On retrouve une structure tannique, caractéristique des grands vins et qui permet l'association avec des mets élaborés. Toutefois ces tanins sont bien enveloppés dans la soie et pas agressifs. Le vin semble glisser à l'intérieur de la joue. On a une persistance aromatique, signe d'un vin mûre et élaboré.

### Les accords gourmands

On envisage ce vin sur une viande rouge comme un pavé de rumsteak cuit au four, pas au barbecue car les odeurs de fumé ne seraient pas les bienvenues ici. Gigt d'agneau.