

Roquebrun Les Fiefs d'Aupenac

La cave de Roquebrun a été créée en 1967. Cette cave coopérative est dotée d'un cahier de charge et d'un niveau de qualité exemplaire exigée de la part de ses partenaires. Produisant majoritairement sur l'appellation Saint-Chinian et Languedoc, depuis 2004, ils peuvent fièrement revendiquer l'appellation Saint-Chinian Roquebrun. Alain Rogier est l'œnologue de la cave, maintes fois récompensé, il adore le Québec et le Québec l'adore.



Producteur: Cave de Roquebrun
Pays: France
Région: Languedoc-Roussillon
Appellation: Saint-Chinian
Millésime(s): 2016
Cépage(s): Mourvèdre
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 14.0%
Taux de sucre: 1.5 g/L
Code S.A.Q.: 10559166
Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu
Prix (particulier): 20.45\$
Prix (licencié): 19.00\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Coteaux schisteux de Roquebrun, jouissant d'un micro-climat particulier (300 jours d'ensoleillement par année).

Viticulture

Conduite raisonnée. Labourage. Palissage. Récolte manuelle avec tri des baies. Sélection parcellaire de vieilles vignes de Syrah.

Élevage

Élevage en fût de chêne français 12 à 18 mois. Embouteillé à la propriété.

Vinification

Macération en grappes entières de 25 jours minimum.

Commentaires de dégustation

Au nez, il laisse émaner des senteurs typiquement régionales de garrigue (thym, romarin, etc.) et surtout une charmante note de tapenade d'olive qui lui est caractéristique. Vous découvrirez en plus des notes de fruits sauvages telles que le cassis et la mûre. En bouche, vous redécouvrirez toute la fraîcheur perçue au nez avec en prime une trame tannique veloutée et une finale minérale sans égal.

Accords vins et mets

Gigot d'agneau sauce au vin rouge. - Pavé de cerf au romarin. - Steak aux ceps.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe 45 minutes avant de servir. Servir entre 16 et 18 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se bonifier jusqu'en 2018.

Presse et notoriété

Wine Spectator 88/100 sur 2009. - Wine Spectator 90/100 sur 2010.

Alain Rogier

Cave de Roquebrun

FRANCE



La cave de Roquebrun créée en 1967, est située dans le Parc Régional du Haut Languedoc, à 30 km au nord de Béziers entre les deux capitales régionales Montpellier et Toulouse. Le village de Roquebrun bénéficie d'un microclimat exceptionnel permettant la culture des orangers, des citronniers, des mandariniers en pleine terre, qui produisent une récolte d'agrumes pour la consommation locale. Ce climat doux, mais relativement aride, associé aux sols acides des schistes, permettent un épanouissement particulier des différents cépages de l'appellation Saint-Chinian, notamment le Carignan, cépage ancestral qui revendique sa place dans les coteaux arides, de même que le Grenache, lui aussi présent depuis bien longtemps. La Syrah et le Mourvèdre, pour d'autres types d'implantations, laissant exploser leur potentiel aromatique pour l'élaboration de produits d'une qualité et d'une typicité reconnue.