

LES MÛRES 2015 ROUGE

CHÂTEAU DE ROQUEFORT



Vignobles de France Régions viticoles Provence

Cette cuvée est élégante, dotée de beaux tanins, il se déguste aussi bien aujourd'hui comme plus mûr dans quelques années.

- Grenache noir 40%
- Carignan 30%
- Syrah 20%
- Cinsault 10%

Accords mets et vins

Cette cuvée s'accordera principalement avec des viandes et volailles farcies.

Détails

Primeur : non

Bio : oui

Packaging : carton de 6

Domaine : Château de Roquefort

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Millesime : 2015

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Cépages : Grenache

Contenance : 0,75 L

Région : Provence

Appellation : AOP Côtes de Provence

Caractéristiques

Terroir : Cirque argilo-calcaire, caillouteux avec de nombreuses inclusions de silex

Cépage : 40% Grenache noir, 30% Carignan, 20% Syrah et 10% Cinsault

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : En cuve béton et partiellement en cuves ouvertes par pigeage, cuvaisons longues sans laisser grimper la température au-delà de 25° en fin de fermentation et sans chercher à pousser l'extraction.

Elevage : En foudre de 40hl et demi-muids

Dégustation

Robe : Sombre et violacée

Nez : Sur les fruits rouges

Bouche : Croquant, pur, élégant, tanins parfaits

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

A l'époque Celto-Grecque, Roquefort était un arrière-poste des ports de Marseille et de Cassis. Cette fortification fut ensuite reprise par les Romains qui la nommèrent « Rocca Fortis ». Au Moyen-Age, la terre de Roquefort faisait partie de la Baronnie d'Aubagne appartenant aux Princes des Baux. L'immense patrimoine de cette maison, resté sans héritier en 1425, fut recueilli par la couronne de Provence, et c'est à la suite d'un échange intervenu en 1470 entre le Roi René et les évêques de Marseille que ceux-ci devaient entrer en possession de la Baronnie d'Aubagne. En 1568 l'évêque Pierre de Raguenaud céda Roquefort à Pierre de Beausset dont les descendants conservèrent cette terre jusqu'en 1812, date à laquelle elle fut achetée par le Général Comte de Gardanne, aïeul par alliance des propriétaires actuels, la famille de Villeneuve Flayosc. L'histoire de Roquefort nous renseigne aussi sur son économie dans le passé. Si de nos jours l'exploitation forestière, l'élevage du ver à soie, les attelages de boeufs ne sont plus que des souvenirs, la vigne reste comme autrefois la principale culture du domaine. Un inventaire des terres et du Château dressé en 1811 mentionne de nombreuses plantations de vignes en oullières et une cave voûtée de 31 mètres de longueur (construite en 1734) contenant : « une vaisselle vinaire composée de 46 foudres cerclés de fer tous montés sur leurs cadastres en pierre froide, de la capacité ensemble de 1398 hectolitres et 76 litres... » En 1995 cette même cave séculaire a été entièrement restaurée et dotée d'un chai de vinification moderne.

