

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

2020

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

6 258 vins à découvrir
60 nouveaux domaines

LES PLUS BELLES CUVÉES
BIO ET BIODYNAMIQUES

Pratique : constituez
votre cave idéale

Château de Roquefort

Partager



Région : **Provence**

Sous-région : **Provence**

Propriétaire : Raimond de Villeneuve

Guide Vert : ★

Site internet : **Château de Roquefort**

Vins du domaine

Guide Vert

Raimond de Villeneuve a totalement relancé ce domaine familial. Situé au pied du massif de la Sainte-Baume, à Roquefort-la-Bédoule, le vignoble au terroir argilo-calcaire, niché à 380 mètres d'altitude, jouit d'une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit, facteur favorable à la maturité lente des baies. Les influences maritimes régulatrices (Cassis est à 5 kilomètres) jouent également leur rôle. Bourré d'énergie et toujours prêt à remettre en question les contraintes imposées par les décrets d'appellation à la vigne comme en cave, Raimond de Villeneuve a depuis longtemps opté pour une culture bio fondée sur le travail des sols (certifié Ecocert en 2006). Les blancs nuancés et fringants, ainsi que les rouges au beau caractère méditerranéen frais, sont d'un excellent niveau. Une approche gourmande et profonde qu'on aimerait voir plus souvent dans la région.

Les vins : Corail 2018 est agréable mais bien moins sincère qu'il y a quelques années. Sans grande concentration en 2018, les deux blancs dégagent une belle salinité fraîche, sans arôme technologique ; Les Genêts (rolle) devrait réserver des surprises dans les sept à huit ans. La réduction de Gueule de Loup demande un bon passage en carafe pour dégager son fruit juteux, très plaisant. Une chair gourmande avec peu de tanins. Servi un peu frais, c'est un vrai plaisir estival. On renoue avec davantage de

structure sanguine et de profondeur avec Les Mûres (fruits noirs, garrigue...). Un tempérament sudiste avec une fraîcheur septentrionale. Bien vu !

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : **200000**

Surface plantée : **27.7 hectares** (Rouge : 20.5, Blanc : 7.2)

Mode de vendange : **Manuelle**

Âge moyen des vignes : **35**

Cépages rouges : **Mourvèdre** (5%), **Carignan** (23%), **Cinsault** (15%), **Syrah** (27%), **Grenache noir** (30%)

Cépages blancs : **Clairette** (48%), **Rolle** (52%)

Coordonnées

D1 quartier des Bastides,
13830 ROQUEFORT-LA-
BÉDOULE

Tél : 04 42 73 20 84

Fax : 04 42 73 11 19

chateau@deroquefort.com

Informations pratiques

Hébergement : **Non**

Restauration : **Non**

Vente à la propriété : **Oui**

Vente par correspondance : **Non**

Type de visite : **Pas de visite**