

COTES DE PROVENCE 2020

« Les Genêts »

Château de Roquefort



Situation : Raimond de Villeneuve a totalement relancé ce domaine familial. Situé au pied du massif de la Sainte-Baume, à Roquefort-la-Bédoule, le vignoble 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 2014). Les blancs nuancés et fringants, ainsi que les rouges au frais et beau caractère méditerranéen, sont d'un excellent niveau. Une approche gourmande et profonde qu'on aimerait voir plus souvent dans la région.

Encépagement : 100% Rolle

Terroir : Éboulis argilo-calcaire et caillouteux
Expositions nord-ouest pour conserver un maximum de fraîcheur.

Température de Service : 8/9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes !

Observations : Dès le premier nez, ces genêts, fringant et incroyablement évocateur, vous transporte immédiatement sur les rives de « Mare Nostrum ». Il y a l'iode, les coquillages... Il y a aussi la bergamote, l'anis vert... Il y a la lavande et les bougainvilliers... On voyage avec délice dans un jardin extraordinaire !

En bouche, le fruit respandit, il nourrit et désaltère sur d'irrésistibles saveurs de pêche de vigne et de pamplemousse. Mais là encore, le sol et l'air de la Méditerranée impriment leur marque, donnant au vin ce caractère salin et ces nuances épicées de poivre blanc et de badiane. La finale, longue, active et dotée d'un volume de fruit considérable vous emmène vers une vraie plénitude !

Accords : Filets de rougets ou sardines grillés et tapenade, bar au fenouil, tomates farcies à la niçoise, beignets de calamars, pissaladière...

