



CHÂTEAU DES ROQUES

LA SUPERBE

VACQUEYRAS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CRU DES CÔTES-DU-RHÔNE MÉRIDIONALES

Domaine familial depuis 1871

TABLE DES MATIERES

01 Présentation du domaine

02 Nos valeurs

03 Notre équipe

04 Nos produits

05 Portofolio



PRÉSENTATION

Au cœur des Côtes du Rhône méridionales, sur 38 Hectares d'un terroir argileux-calcaire-caillouteux, se trouve le Château des Roques depuis 1871. Ce domaine familial élabore des Cuvées en Appellation AOP Vacqueyras Rouge et Blanc, produites dans le cadre d'une agriculture raisonnée, avec le label HVE (Haute Valeur Environnementale). Les vendanges sont manuelles. Le chai de vieillissement est troglodyte avec une source naturelle qui permet des conditions idéales, tant pour l'élaboration du vin, que pour son vieillissement. Les barriques et les demi-muids en chêne français finissent de parfaire cette élaboration minutieuse. Cela donne des vins avec un équilibre fait de caractère et de finesse, dont la réputation est internationale. Nos Rouges accompagneront les viandes rouges, les gibiers ainsi que les truffes et la plupart des fromages. Nos Blancs, d'une fraîcheur envoûtante, offriront une palette gustative diversifiée, allant des poissons cuisinés aux fromages de chèvre, en passant par l'apéritif.

NOS VALEURS



Guidés par une vision d'agriculture raisonnée, le Château des Roques s'est engagé envers la préservation de la nature, arborant fièrement le label HVE (Haute Valeur Environnementale). Chaque vendange est soigneusement exécutée à la main, récoltant avec précision les fruits de la terre qui ont mûri sous le soleil méridional.

NOTRE EQUIPE



Corine SEROUL



Gnia XIONG



Jérèmy FINETTE



Nathalie CHARDIN



Anthony MALLIA



Emilie COUSTAL

VACQUEYRAS ROUGE

Cuvée du Château 2020

Grenache noir 70%, Cinsault 10%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines.

Élevage : Cuves inox et demi-muids pendant 18 mois.

Potentiel de garde : 10 ans

Dégustation :

Jolie robe grenat de bonne concentration, brillante. Un nez très expressif, riche et flatteur, invite à la dégustation. Des arômes intensément fruités de confiture de fraises, de figue et de thym emplissent nos narines. En bouche, la chair est dense, riche et capiteuse, avec une légère sucrosité tapissante gorgée de saveurs confiturées et de fruits au sirop. Des tanins bienvenus et digestes ponctuent la dégustation. Finale généreuse de bonne longueur. Parfait sur un carré d'agneau aux olives ou une fricassée de Girolles.

Récompense : Sélectionné avec une étoile par 1001 Dégustation en 2022.



VACQUEYRAS ROUGE

Cuvée du Château 2021

Grenache noir 70%, Cinsault 10%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool: 14 % vol.

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines.

Élevage : Cuves inox et demi-muids pendant 18 mois.

Potentiel de garde : 10 ans

Belle robe burlat avec des reflets violine. Le nez sudiste explose de cerises un peu mures, d'humus, avec une pointe de thym et de poivre.

La bouche est gourmande, ronde et structurée de cassis et de mûre.

Les tanins sont soyeux et procurent de la souplesse et beaucoup d'élégance.

Belle persistance aromatique. Un vin très élégant.

Labels viticoles : HVE (Haute Valeur Environnementale).

Récompenses :

- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris, 2023.
- Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants de France, 2023



VACQUEYRAS ROUGE

Cuvée du Château Magnum & Jéroboam

Nous avons également de disponible à l'année les gros contenants, dans les millésimes en cours de vente de la Cuvée du Château.

- Magnums (1.5 L) avec caisse bois, ou en carton de 3.
- Jéroboam ciré à la main (3 L) avec caisse bois, ou en carton de 1.



VACQUEYRAS ROUGE

Cuvée Vertige des Gouttes 2017

Grenache noir 60%, Mourvèdre 40%

100% Vieilles Vignes de + de 50 ans.

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines.

Élevage : Demi-muids pendant 24 mois.

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Dégustation :

La robe grenat sombre laisse échapper des reflets rubis. Le nez est puissant, expressif, autour de la cerise confite, de la mure, de la figue réchauffée par le soleil. La bouche est généreuse, riche, avec des tanins bien présents et des notes de bois délicates. Les arômes chaleureux du terroir et la maîtrise de la vinification se révèlent dans cette création où élégance et puissance se mêlent en une expérience de dégustation captivante.

Récompense :

- Noté 2 étoiles par 1001 Dégustations en 2020



VACQUEYRAS ROUGE

Cuvée Vertige des Gouttes 2019

Grenache noir 60%, Mourvèdre 40%

100% Vieilles Vignes de + de 50 ans.

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines.

Élevage : Demi-muids pendant 24 mois.

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Dégustation : Robe grenat sombre. Le nez dévoile une certaine puissance , exprimant une palette complexe d'arômes. Les notes de fruits rouges gorgée de soleil émergent de manière expressive. La bouche est généreuse de saveurs qui prennent d'assaut les papilles avec intensité. Les tanins, élégants tissent une trame qui apporte à la fois structure et texture à l'ensemble. La marque subtile du bois confère une profondeur supplémentaire aux saveurs. En somme, cette cuvée incarne une fusion enchanteresse entre la force et la délicatesse.

Récompense :

- Médaille d'Argent au Concours Des Grands Vins de France à Mâcon 2022



VACQUEYRAS BLANC

Cuvée Blanche 2021

Grenache blanc 35%, Roussanne 35%, Viognier 30%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool: 13 % vol.

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines, à basse température.

Élevage : Cuve Inox

Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation : Sa robe est jaune pâle aux reflets dorés. Son nez est discret aux senteurs florales et agrumes, avec une pointe anisée. Sa bouche est généreuse avec une belle acidité, sur des arômes mêlant pomelos, pêche blanche et en fin de bouche, apparait la poire. La chair est fraîche, un peu minérale. Le palais se tapisse de persistantes notes de citron confit et de miel... Une pure merveille !

Labels viticoles: HVE (Haute Valeur Environnementale)

Récompenses :

- Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de Mâcon 2022
- Sélectionné et "Coup de Cœur" par le site 1001 Dégustations 2022
- Noté 15/20 par Jancis Robinson, en 2022



VACQUEYRAS BLANC

Cuvée Blanche 2022

Grenache blanc 35%, Roussanne 35%, Viognier 30%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool: 14 % vol.

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines, à basse température.

Élevage : Cuve Inox

Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation : Belle robe jaune pâle de grande intensité et brillance.

Un Vacqueyras travaillé avec élégance s'offre à nous, avec des senteurs finement fruitées de poire, de pêches blanches et d'abricots, rafraichies par l'anis et la bergamote. De la droiture en bouche et un gras léger et texturé rendent ce vin gastronomique très intéressant. Longue finale alliant un peu de mentholé et des herbes fraîches. Servir avec une raie aux câpres.

Labels viticoles: HVE (Haute Valeur Environnementale)

Récompense :

- Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants, 2023



IGP BLANC

Cuvée du Clos 2019

100% Viognier

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Sélection parcellaire pour cette micro cuvée de 800 bouteilles.

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines, à basse température.

Élevage : un seul demi-muid de 600 l, de deuxième vin, en chêne français, pendant 18 mois.

Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation : Son nez est très expressif de fruits jaunes : pêches / abricot) / poire et de cannelle, avec une note légèrement fumée. Sa bouche est ample, soutenue par une belle fraîcheur. Sa persistance aromatique est longue, sur les notes de fruits jaunes et torréfaction.



IGP ROUGE

Cuvée “La Passagère” 2022

Grenache : 60% - Carignan : 20% - Syrah : 20%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool: 14,5 % vol.

Vinification : Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines.

Élevage : Cuve Inox

Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation : Robe rubis profonde. Un vin gourmand, facile à boire, aux arômes de fruits rouges. Cette cuvée de Vin de Pays est un véritable pêché mignon au rapport qualité-prix particulièrement intéressant.

Vendanges manuelle

Label : HVE (Haute Valeur Environnementale)



IGP ROUGE MÉDITERRANÉE

Bib “Esprit de Famille” 2022

Grenache : 70% - Carignan : 20% - Syrah : 10%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool: 14% vol.

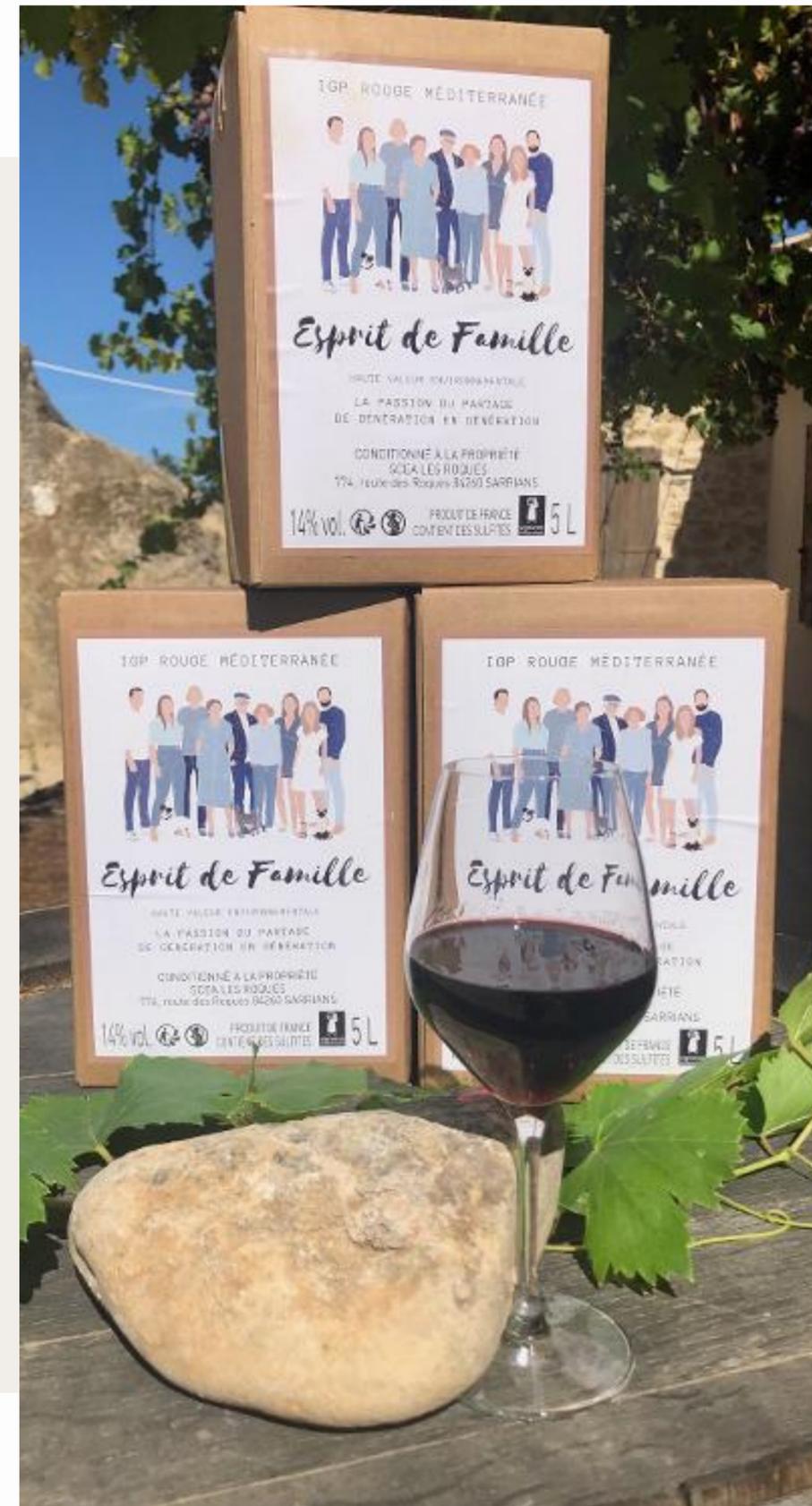
Vinification : Après un égrappage total, la période de fermentation se fait pendant 5 semaines.

Élevage : Cuve Inox

Dégustation : Robe rubis intense. Parfum de fraises mûres, de framboises juteuses et de cerises succulentes. En bouche, les fruits rouges identifiés au nez se mêlent à des notes légèrement épicées.

La structure équilibrée du vin, avec des tanins doux, en fait un compagnon de dégustation à la fois raffiné et accessible.

Label : HVE (Haute Valeur Environnementale)





Le Château des Roques, porteur d'un héritage séculaire, continue de cultiver un lien profond avec la terre et l'art du vin. Chaque bouteille est une invitation à voyager au cœur de la Provence, à la découverte d'une tradition transmise de génération en génération, une tradition qui se décline en saveurs uniques, en émotions captivantes et en une passion intemporelle.



Château des Roques
774 route des Roques
84 260 Sarrians
FRANCE
Tél : (33) (0)4 90 65 85 16
Email :chateau.roques@orange.fr