

# VIGNERON

29 BIS RUE DAILLY  
92210 SAINT CLOUD - 06 50 58 22 08

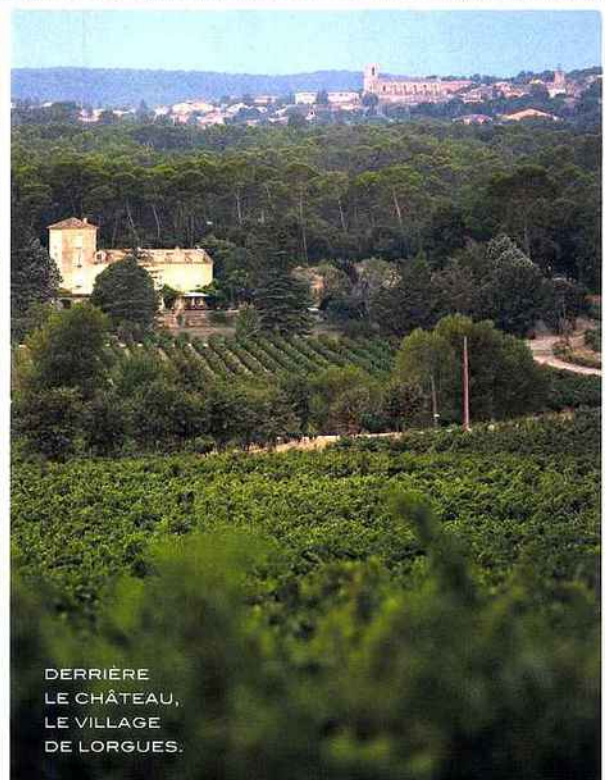
**JUIN/AOUT 14**

Trimestriel

Surface approx. (cm<sup>2</sup>) : 832  
N° de page : 164-165



Page 1/2



PROVENCE

## CHÂTEAU ROUBINE

ELLE EST TOMBÉE AMOUREUSE DU DOMAINE IL Y A 20 ANS  
VALERIE ROUSSELLE EN A FAIT L'ŒUVRE DE SA VIE

Quand j'ai vu ce domaine pour la première fois, j'ai été chamboulée raconte Valérie Rousselle. J'ai eu le sentiment étrange d'être appelée, comme si le lieu m'avait choisie. En un éclair l'évidence s'est imposée : c'est là que j'allais vivre.

C'était en 1994 Valérie accompagnait son père pour visiter le domaine viticole de Castel Roubine, cru classé des Cotes de Provence en 1955, situé entre Loignes et Draguignan qui intéressait un groupe immobilier. L'affaire ne se fit pas. Quelques mois plus tard elle était devenue propriétaire du domaine, rebaptisée Château Roubine, et quittait Paris pour s'installer en famille dans la élégante bastide du XVIII<sup>e</sup> dominant le cirque des vignes bordées de pins et de chênes.

Ce vignoble avait appartenu jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle à l'ordre des templiers qui inspira la cuvée Terre de Croix de Château Roubine portant sur leur lettré leur emblème la croix amalfitaine.

Avec ses cheveux blonds et ses yeux verts Valérie Rousselle ne correspond pas vraiment à la Mireille de Mistral. Elle a pourtant grandi à Saint Tropez entre un père parisien et une mère polonaise qui étaient dans le tourisme. Après ses études à l'école hôtelière de Lausanne elle a travaillé trois ans dans le groupe Barrière à Deauville, puis dans la publicité à Paris. Jusqu'à ce coup de foudre pour Château Roubine qui a changé le cours de sa vie.

Pour diriger le domaine Valérie a suivi une formation vitico-œnologique à Suze la Rousse et s'est entourée de professionnels compétents : Jean-Louis Franconi, chef de culture, Pierre Gerin, maître de chai et Olivier Nasles, œnologue. Très impliquée dans la profession elle a présidé les Crus classés des Cotes de Provence de 2005 à 2008, est vice-présidente du Wine & Business Club de Marseille et elle a fondé Les Eleonores de Provence, regroupant des femmes chefs d'entreprise qui défendent l'art de vivre en Provence.

INSPIRE ROSE  
2013

"Quand la nature est la principale source d'inspiration, quand on choisit le meilleur de ce que le millésime nous offre, naît un vin baptisé Inspire."

Le rosé 2013, 90% tibouren, 10% clairette, est tout en finesse, frais, rond, élégant."

Le domaine a presque doublé sa superficie en vingt ans : en 1994 il couvrait 70 hectares, dont 52 de vigne. Aujourd'hui il en compte 130, dont 100 hectares de vigne d'un seul tenant. Il est certifié en agriculture raisonnée depuis 2008 et travaille en biodynamie depuis quatre ans sur certaines parcelles. *Cela donne des vins plus profonds, plus vrais, plus purs*, souligne Valérie. En 2014, la totalité du vignoble passe en agriculture biologique.

Par son orientation est-ouest, son sol argilo-calcaire et son drainage naturel (*roubine* veut dire ruisseau en provençal) il offre un remarquable terroir pour valoriser ses 13 cépages. *Le 13 est le nombre fétiché de la Provence*, remarque-t-elle en soulignant *les 13 desserts de Noël*, la 13<sup>e</sup> carte du tarot de Marseille symbolisant la renaissance, le numéro du département des Bouches du Rhône. Un nombre, en tout cas, qui semble porter chance à Roubine, qui vient de remporter trois médailles d'or et une médaille d'argent au Concours général agricole de Paris 2014.

Le vignoble produit un petit million de bouteilles : 10% de blanc, 30% de rouge et 60% de rosé. L'export représente 20% des ventes vers une trentaine de pays. Les trois cuvées sont déclinaées dans les trois couleurs : Château Roubine, la cuvée classique, Terre de Croix, la cuvée prestige, et Inspire, la tête de cuvée. Le développement de l'œnotourisme sur le domaine est l'une des priorités de Valérie Rousselle pour les prochaines années. Elle a déjà aménagé une charmante maison d'hôtes au milieu des vignes, le Mas des Candeliers, ainsi que deux parcours de découverte : un sentier vigneron et un sentier botanique. Sans oublier les cours de cuisine provençale, les expositions et le festival d'art lyrique. Voix en vigne, pour servir de musique dans le parc du château --

SYLVIE BONIN