

## CHÂTEAU LA ROBERTERIE

2016



## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse  
sur [myvitibox.com](http://myvitibox.com)



Les grands vins naissent d'un grand équilibre ! Une structure étayée, des tanins bien en place et une belle fraîcheur, tout est présent ici ! La fraîcheur et la concentration sont la signature de ce millésime 2016 et font de ce vin un Bordeaux de haute voltige ! Le nez est raffiné, les senteurs de pruneaux se fondent dans des notes épicées de clous de girofle. La bouche est fruitée et parfaitement équilibrée. Une impression de pureté découle du vin, la récompense d'une agriculture biologique précise et soignée !

## TERROIR

Le terroir du vignoble de Juillac est souvent comparé à celui de Saint-Émilion. Son exposition parfaite au sud permet aux vignes d'atteindre de belles maturités. Ses sols de limons, qui sont de fins sédiments très poreux permettent un excellent drainage des vignes, essentiel à la concentration des vins. Très friables, ces sols limoneux permettent à la vigne de prendre profondément racine et de puiser tous ses minéraux nécessaires à l'équilibre du vin.

## CÉPAGES

C'est une chance de pouvoir déguster un assemblage aussi éclectique ! Ce quatuor presque exclusivement réservé aux Grands Crus de la région offre une partition des plus séduisantes. La propension

de merlot offre un vin généreux et onctueux. Les cabernets apportent de l'ossature et de délicieux arômes de fruits secs que le malbec complexifie avec une touche épicée de thym et de girofle.



65% MERLOT  
20% CABERNET FRANC  
15% CABERNET SAUVIGNON  
5% MALBEC

## MILLÉSIME

La chaleur de l'été 2016 a permis une belle véraison. La fin d'été plus fraîche mais ensoleillée a permis aux raisins de continuer à mûrir en évitant l'excès de maturité aboutissant à des vins trop lourds. Les fruits sont arrivés à maturité avec une belle fraîcheur, offrant un millésime équilibré et charmeur.

UN VIN,  
UN DOMAINE

Le Château la Roberterie est un lieu chargé d'histoire, édifié en 1590 en tant que forteresse puis transformé en domaine dans les années 1990. Ses propriétaires Artur et Linda Zimmer cultivent l'innovation dans une région très attachée aux traditions. Certifié Agriculture Biologique depuis 2012, le Château possède un chai équipé de tous les instruments de vinification moderne comme la cuve tronconique inversée permettant des vinifications précises et novatrices.



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir juste  
avant de servir



**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2021

## Etape 1 : VISUEL

### LIMPIDITÉ:

limpide  trouble  voilée

### COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

### INTENSITÉ COLORANTE:

claire  soutenue  profonde

### BRILLANCE:

terne  lumineuse  éclatante

### CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide  coulante  épaisse

## Etape 2 : OLFACTIF

### IMPRESSION :

douteuse  plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée  discrète  
 ouverte  puissante

### FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits secs, épices, empyreumatique

### ARÔMES :



pruneau



thym



girofle



fumée

## Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooleux

**TANINS : (QUANTITÉ)**  léger  présents  abondants

**TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)**  fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE:**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  tanins  gras/alcool



## ACCORDS METS ET VINS

- Piperade basque
- Oie de Touraine farcie aux marrons
- Rocadamour
- Cannelés

