4,3%

8,3%

TOTAL

0,46

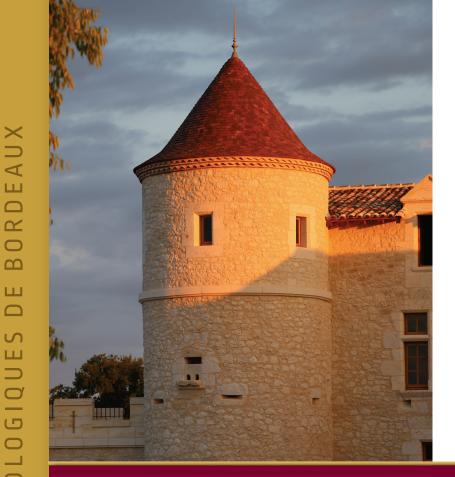
0,89

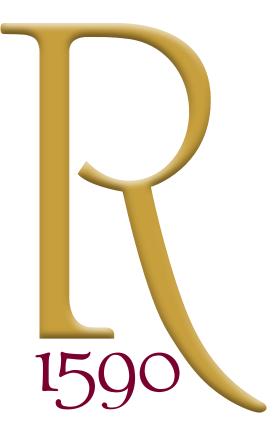
10,74

MALBEC

**SAUVIGNON BLANC** 







1590

 $\infty$ 

S

S

RAN

٥

POUR PLUS D'INFORMATIONS, RETROUVEZ-NOUS SUR laroberterie.com

FRANCE Château La Roberterie

Freddy and Maïté Pantarotto 1 Robert, 33890 Juillac, France maite@laroberterie.com +33 (0)6 48 59 77 98

**GERMANY Gerhard Zimmer** +49 0151-53061863

> USA Artur Zimmer art@laroberterie.com +1 443-253-6780

CHATEAU LA ROBERTERIE

















Situées à 25 km au Sud-Est de Saint Emilion, nos vignes bordent les vestiges d'une ancienne voie romaine, qui longe la Dordogne de Montcaret jusqu'à Bordeaux. Au premier siècle, les Romains sont les premiers à implanter la vigne dans cette région. Le Château est construit en 1590, sous le règne du roi Henri IV (1589-1610); il sert alors de forteresse militaire.

Après une longue période de déclin sous différents propriétaires, Artur et Linda Zimmer achètent la propriété en 2014. Ils s'engagent alors dans la restauration et l'agrandissement du Château et des chais. Les travaux aboutissent début 2018.



## **DES RAISINS DE GRANDE QUALITE**

Le vignoble, certifié Agriculture Biologique, se situe sur un plateau d'environ 100 mètres d'altitude, surplombant la Dordogne. Les vignes ont toujours été conduites avec le plus grand soin et les rendements maîtrisés pour produire des grappes de qualité supérieure.

Le terroir argilo-calcaire de Juillac est très similaire à celui de Saint Emilion que ce soit au niveau du sol, de l'altitude ou de l'exposition. Ce terroir est d'ailleurs surnommé «Le Petit Saint-Emilion».



## LES INSTALLATIONS VINICOLES

Les bâtiments ont été entièrement rénovés et agrandis pour atteindre une surface de 600m², incluant un espace de stockage climatisé et prévu pour une production maximale de 120 000 bouteilles.

De la récolte à l'encuvage, la vendange est triée et traitée par des équipements de pointe. Ceci permet l'élaboration d'une cuvée haut de gamme, Primus, récoltée manuellement. Le cuvier béton a été modernisé par des systèmes de thermorégulation et remontages automatiques. Les nouvelles installations comprennent également une production chaud/froid performante. Via un circuit d'eau glycolée, elle alimente l'échangeur tubulaire, les cuves béton, les nouveaux gardes vins et cuves inox ainsi qu'une nouvelle cuve de précipitation tartrique. Un générateur d'azote permet l'inertage de chaque cuve et circuit pour protéger le vin de l'oxydation. D'autres outils, comme le système de microoxygénation, permettent une maîtrise fine de l'élaboration du vin, soutenue par des contrôles en laboratoire.

Une partie des vins est élevée en fût de chêne français. Finalement, filtration et mise en bouteille font elles aussi appel aux équipements les plus performants.

## **NOS VINS**

Ils sont certifiés Agriculture Biologique (labels Français et européen) depuis 2012, et sont régulièrement récompensés lors de concours, cela même avant la modernisation des chais. Maintenant que les travaux sont aboutis, cette reconnaissance ne peut que se confirmer.

