

## LORGUES

# Valérie Rousselle achète Sainte Béatrice

Propriétaire du domaine viticole Château Roubine depuis 1994, Valérie Rousselle, aujourd'hui rejointe par son fils Adrien à la tête de l'exploitation, souhaitait développer et s'agrandir. C'est aujourd'hui chose faite avec l'acquisition d'un autre domaine lorguais réputé, créé par Jean Novaretti, le Château Sainte Béatrice. Ses 50 hectares s'ajoutant aux 100 de Roubine, la mettent à la tête du plus grand vignoble de Lorgues.

### Moderniser sans bouleverser

Cet achat s'inscrit dans la continuité de ce qui se faisait jusqu'ici à Sainte Béatrice. Si Valérie Rousselle et son fils vont y apporter une pointe de modernité technique avec de nouveaux matériels



Valérie Rousselle dans les vignes de Sainte Béatrice avec les chefs de culture et d'exploitation du vignobles en pleines vendanges.

(Photos IB)

dans la partie réception, conquêt, pressoir, des barriques plus jeunes et sur les systèmes de régulation du froid, ils veulent garder toutes les cuvées existantes et même en créer trois nouvelles pour le prochain millésime : Béatitude, tout

d'abord, en rosé, avant d'être déclinée dans les trois couleurs ; la cuvée des Lions et Summer dreams, un rosé d'apéritif aux alentours de 8€. Des cuvées AOP côte de Provence, modernes, répondant à la demande

de plus en plus large des consommateurs.

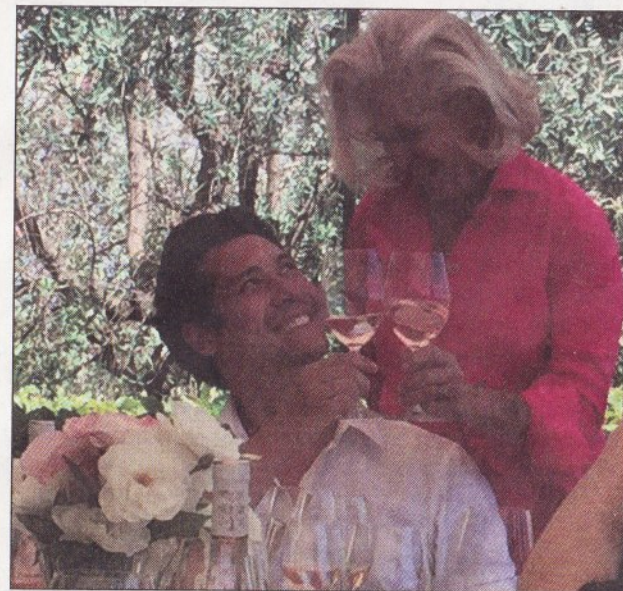
### Grandir « local »

« On avait besoin de s'agrandir, mais on voulait s'agrandir local, c'est pour ça qu'on a choisi Sainte Béatrice sur Lorgues. On gère vraiment ça comme un seul domaine ce qui est très pratique et nous permet d'avoir une gamme plus étendue. C'est un terroir qui est très bon pour les rouges

vaille de manière assez homogène sur les deux domaines, en symbiose. Il y a une belle équipe très motivée. Et nos équipes manuelles vont d'un domaine à l'autre pour les vendanges. On profite des synergies qu'on n'avait pas auparavant. C'est optimal au niveau de la gestion des matériels et des compétences. Avec maintenant trois cavistes et deux maîtres de

cultures, ça permet d'avoir plusieurs avis complémentaires, notamment au niveau des assemblages. Un vrai un panel d'experts. Avec en plus notre œnologie conseil, ça fait pas mal de monde. L'idée est vraiment de garder la lignée de ce qui se faisait, qui était un très beau travail, et de l'optimiser en apportant notre savoir-faire en plus. »

I.B.



Valérie Rousselle et son fils Adrien.







Le Château Sainte Béatrice rejoint le Château Roubine et devient la propriété de Valérie Rousselle.

gère vraiment ça comme un seul domaine ce qui est très pratique et nous permet d'avoir une gamme plus étendue. C'est un terroir qui est très bon pour les rouges qui constituent 40 % de la production, ça nous plaît beaucoup puisque Château Roubine est sur 30 % de sa production en rouge. Il y a aussi de vieilles vignes, certaines de 86 ans, avec un âge moyen de 30/40 ans, un peu comme à Château Roubine, ce qui nous plaît aussi. »

**Optimisation**  
De poursuivre: « On tra-



Valérie Rousselle et son fils Adrien.

## Blason de Monaco



Le look des bouteilles a été revu et modernisé, mais toujours avec le blason monégasque: « On a reçu l'autorisation du Prince Albert de continuer à utiliser le blason de Monaco. On le met en avant dans le relooking que l'on a fait de ces bouteilles avec les couleurs de Monaco: le rouge, le blanc, et l'or aussi. Les cuvées qui existaient auparavant y faisaient allusion, comme la cuvée des Princes. On l'a encore accentué avec une jolie couronne car on est très fiers de pouvoir utiliser ce blason. » Les cuvées de Sainte Béatrice viennent

enrichir la gamme déjà étendue de Château Roubine: « Ça nous permet d'avoir une gamme vraiment complète allant de l'IGP (indication géographique protégée) Méditerranée de Sainte Béatrice jusqu'à nos têtes de cuvées Château Roubine en cru classé, et d'avoir vraiment une gamme complète en Côtes de Provenances. En France et particulièrement à l'export, ça nous permet d'aller chercher certains marchés comme par exemple en Asie, où ils cherchent des prix un peu plus bas. On peut ainsi optimiser notre commercialisation. »

## Octobre rose avec Julie Gayet ce vendredi

Valérie Rousselle, propriétaire de Château Roubine à Lorgues, s'engage depuis toujours auprès des femmes.

Présidente des Femmes de vin de France et des Eléonores de Provence, organisatrices de la « Croisière des guerrières » contre l'anorexie en février prochain, elle donne son énergie aux causes qui la touchent. Aujourd'hui elle ouvre son château à « Octobre rose » et s'engage dans la lutte contre le cancer du sein en organisant une grande soirée caritative ce vendredi 14 octobre.

En présence de la marraine de cet événement, Julie Gayet, avec sa fondation « Fond pour la santé des femmes », le cocktail d'initiation « tout en rose »



Valérie Rousselle très impliquée dans la cause des femmes.

débutera à partir de 18 h. Orchestré par Hermance Carro et Quentin Joplet, les chefs du restaurant Le Castellaras à Fayence (1

étoile Michelin en 2015) et Christian Bœuf, le maître restaurateur de La Bastide des Magnans à Vidauban, le cocktail sera suivi d'une

vente aux enchères dirigée par le commissaire-priseur de Saint-Raphaël Me Arnaud Yvos.

Un événement qui s'inscrit dans la ligne d'Octobre rose avec des lots d'exception offerts par Château Roubine. La totalité des recettes de cette vente ainsi que 10 % des ventes de vin de cette soirée seront reversés à la fondation pour promouvoir et préserver la santé des femmes.

**I.B.**

- Vendredi 14 octobre à partir de 18 h au Château Roubine, 4216 Route de Draguignan à Lorgues. Tel: 04.94.85.94.94.

[www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)

- Le « Fonds pour la Santé des Femmes » a été créé par le CNGOF (Collège National des Gynécologues et Obstétriciens Français).