CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE

CÔTES DE PROVENCE

DOSSIER DE PRESSE

Propriétaire de Château Roubine depuis 1994, Valérie Rousselle vient d'acquérir le Château Sainte-Béatrice. Passionnée par son métier de vigneronne, elle est aujourd'hui à la tête du plus grand vignoble de Lorgues, commune varoise où sont situées les deux propriétés.

Monsieur et Madame Novaretti, monégasques mais varois de cœur, ont bâti à pied d'œuvre ce vignoble situé sur un terroir magnifique pendant plus de 30 ans avant de le céder à Valérie Rousselle. Ayant la volonté de développer et d'étendre la gamme de ses vins, c'est après un véritable coup de cœur pour ce joyau de 50 hectares en Côtes de Provence, que cette native de Saint Tropez a choisi le Château Sainte Béatrice pour écrire un nouveau chapitre dans son histoire et pour poursuivre ses rêves de vigneronne passionnée par ses terres.

Avec ses vignes de 30 ans d'âge en moyenne, dont certaines ont 60 ans, le vignoble accueille une belle diversité de cépages nobles dont Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cinsault pour les rouges et les rosés, puis, Sémillon et Rolle pour les blancs. C'est favorisé par une exposition plein sud et en coteaux, que la devise du domaine « Qualité et Tradition » prend tout son sens.

Le Château Sainte Béatrice a une véritable identité, aisément reconnaissable sur chaque bouteille, en portant le symbole fort de la barque de Sainte Dévote, Sainte Patronne et âme protectrice de l'identité monégasque située au-dessus du blason rouge et blanc de la principauté.

De façon homogène et optimale, le Château Sainte Béatrice et le Château Roubine sont maintenant gérés en faisant jouer les synergies. Avec une équipe agrandie, ce sont désormais deux fois plus d'experts, d'idées, de compétences et de savoir-faire mis au service de la qualité des vins pour les porter au meilleur de l'appellation.

Le Respect de la Nature

On ne fait pas de bons vins avec des produits chimiques.
Au Château Sainte Béatrice, la culture suit fidèlement les préceptes d'autrefois. Les labours obéissent au rythme des saisons, les traitements font appel aux produits les plus naturels, l'ébourgeonnage et la taille sont faits manuellement, tout comme une partie des vendanges. Le désherbage intégral est totalement exclu.
En 1980, le Château a été entièrement remembré et planté de cépages nobles : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cinsault pour les rouges et les rosés, Sémillon blanc, Rolle, Vermentino pour les blancs. 90% des 50 hectares de vignes sont exposés plein sud et en coteaux.

Les Secrets de la Vinification à l'Ancienne

Chacun des 7 cépages est vinifié séparément, puis analysé par un œnologue réputé, pour parvenir à un parfait équilibre des assemblages. Les blancs sont vinifiés en premier ; ce sont des « Blanc de Blanc », c'est à dire des vins issus de raisins blancs. Les Rosés, au contraire, sont élaborés à partir de raisins rouges : Grenache, Cinsault. Ils connaissent une fermentation lente à basse température (10/12°) qui permet au jus de s'imprégner pleinement des arômes contenus dans la pulpe de raisin, sans prendre trop de coloration. C'est ce qui donne aux rosés du Château Ste Béatrice leur « fruité » inimitable. La fermentation des rouges est beaucoup plus longue, dix jours à trois semaines selon les années pour acquérir toutes leurs richesses aromatiques et leurs belles couleurs. Ils mûrissent en foudres de chêne, puis dans des barriques en cœur de chêne « Merrain » pendant 9 à 24 mois. Ces barriques, très coûteuses, doivent être changées tous les trois ans, afin que le chêne donne tout son arôme. Le type de vinification adopté au Château Ste Béatrice est dit « à la girondine ». Ce procédé très lent demande une grande attention et un suivi constant, mais permet au vin d'atteindre toute la plénitude de son goût et de son bouquet.

Le vignoble en coteaux du Château Ste Béatrice fait face au chaud soleil de Provence, dans la douce verdeur de la vallée de l'Argens. Le soleil, l'eau et le temps d'un bon vieillissement dans les foudres et barriques de chêne, est tout le secret de ses vins… et tout le plaisir des gourmets difficiles. De la vinification à la mise en bouteille, tout se fait au Château… sainement et artisanalement, comme au bon vieux temps. Pour un repas léger accompagné d'un rosé aromatique et frais, pour un gibier qui demande un rouge sensuel et grave ou pour un poisson qui s'harmonisera avec un blanc de blanc sec, le Château Ste Béatrice vous offre une gamme complète pour faire chanter les verres et les cœurs.

Cuvée des Princes

IGP Var

Cépages:
Cinsault, Carignan, Grenache

Vinification:
Pressurage direct et macération pelliculaire. Fermentation thermo régulée à 18°C.
Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation:
Belle robe pâle saumonée. Nez de fruits confits, figues sèches puis fleurs blanches.
La bouche est toute en rondeur, agréable, sans agressivité.
Un rosé facile à boire en toute occasion.

Cépages:
Carignan, Grenache, Mourvèdre

Vinification:
Erafflage foulage à 100%. Macération de 10 jours à 28°C avec remontage quotidien. Vin typiquement provençal.

Dégustation:
Belle robe grenat brillante. Nez assez expressif de petits fruits noirs, cassis, griottes et note de cuir sous-bois. Bouche ample aux tanins souples.
Bonne persistance finissant sur des notes vanillées et réglissées. Un vin prêt à être dégusté qui peut se garder plusieurs années dans une bonne cave.

Cépages:
Rolle et Chardonnay

Vinification:
Pressurage direct et macération pelliculaire. Débourbage au froid, fermentation entre 18 et 20°c.

Dégustation:
Robe cristalline brillante. Nez floral, genêt, agrumes, pamplemousse puis fruits secs, raisins secs.
Bouche fraîche, équilibrée, persistance.
Vin à boire dans l'année sur coquillage, fruits de mer.

Cuvée INSTANT B

AOC Côtes de Provence

Cépages:
Cinsault - Grenache - Syrah

Vinification:
Refroidissement de la vendange dès l'arrivée desraisinsen cave puis macération pelliculaire dequelques heuressur Cinsault et Grenache.
Puis pressurage pneumatique doux avec sélection des premiers jus.
Fermentationthermo régulée entre 16 et 19°C.

Dégustation:
Beau rose pâle, brillant, à reflets saumonés.
Nez de fruits secs, amande, raisins secs, pistache mêlés à des notes minérales de craie.
La bouche est ample, équilibrée, friande finissant sur le noyau de cerise, le kirsch.
Un beau rosé Côtes de Provence à boire dansl'année.

Cépages:
Grenache - Syrah - Carignan

Vinification:
Fermentation à 25-28°C pendant 10 jours environ avecremontages quotidiens.
Elevage en fûts de chêne entre6 mois et 12 mois. Assemblage final après élevage.

Dégustation:
Robe grenat de bonne intensité avec reflets tuilés. Le nez est complexe avec des notes de fruits noirs, de noyau decerise et d'épices.
La bouche est souple et ample à la fois.
Les tanins bien mûrs apportent une belle longueur sans agressivité.
Finale sur des notes de fruits à l'eau de vie etde cassis. Vin à déguster dès maintenant et gardepotentielle de 5 ans.

Cépages:
Rolle - Sémillon

Vinification:
Macération pelliculaire de 3 à 4 heures sur
Sémillon et Rolle.
Sélection des premiers jus.
Fermentation thermo régulée entre
16 et 18°C.
Elevage sur liesFines jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation:
Belle robe pâle éclatante.
Nez expressif, fruits mûrs, pêche et notes exotiques de banane.
Bouche équilibrée enveloppante sans lourdeur.
Vin à boire dans l'année sur des crustacés, poissons grillés…

Cuvée VAUSSIERE

AOC Côtes de Provence

Cépages:
Grenache - Syrah - Cinsault

Vinification:
Refroidissement de la vendangedès l'arrivée desraisinsencave puis macération pelliculaire dequelquesheuressur Cinsault et Grenache. Puis pressuragepneumatique doux avec sélection des premiers jus.

Dégustation:
Belle robe très claire d'un bel éclat.Nez élégant et complexe associant des notesflorales d'oranger et de fruits confits évoluantvers le coing.La bouche est suave, enveloppanteet d'une grande persistance.
Un rosé de plaisir à découvrir dès l'apéritif, et quipeut accompagnertout un repas provençal ou exotique.

Cépages:
Syrah - Grenache - Cabernet

Vinification:
Saignée de 20 à 30 % pour une meilleureconcentration.
Fermentation sous marc de 15 jours environentre 27 et 30°C.
Elevage en fûts de chêne 9 mois et 12 moisavant assemblage final.

Dégustation:
Belle robe rubis profonde.
Nez expressif, fumé, réglissé et fruits mûrs,cassis, sureau …
Très belle structure ample en bouche,enveloppant bien tout le palais.
Vin riche, aux tanins veloutés et finale élégantesur des notes grillées et poivrées.
Belle harmonie entre le vin et le bois. Se garde
8 à 10 ans

Cépages:
Rolle - Sémillon

Vinification:
Sélection parcellaire puis macérationpelliculaire à 10°C pendant 4 heures.
Pressurage doux pneumatique.
Fermentation à 16 - 18°C.
Elevage sur liesfines jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation:
Belle robe brillante or blanc.
Nez fin depoire, banane, figue sèche, amande pourfinir sur une note épicée et poivrée.
Attaque franche.
Un vin frais et élégant tout en finesse etd'une grande longueur.

Cuvée SUMMER DREAMS

AOC Côtes de Provence

Cépages :
Grenache, Syrah, Cinsault

Vinification :
Ce vin est une sélection des meilleuresproductions du nord de l'appellation Côtes de Provence. Il est ensuite assemblé, élevé et mis en bouteilles par nos soins.

Dégustation :
Robe claire aux reflets gris. Nez floral et expressif sur le fruit rouge. La bouche est toute en finesse et en rondeur.

Accord mets et vin :
Ce rosé de Provence est apprécié à l'apéritif, avec une cuisine estivale ou de beaux poissons de Méditerranée.

Le Château est ouvert aux visiteurs, tous les jours de 9h à 18h, sauf le dimanche et jours fériés. La promenade pour s'y rendre est charmante et justifie la phrase du poète :

« Pour créer le bon il n'est que de s'entourer de beau et de le faire avec cœur »

Notre devise « QUALITE ET TRADITION »

A votre arrivée au Château, vous serez accueilli dans la merveilleuse salle de réception au milieu de meubles anciens appartenant à la famille NOVARETTI. Vous apprécierez également la superbe collection d'objets et d'outils anciens « de la terre à la vigne – du tonnelier à la cave » amoureusement collectionnés et remis en état par Madame Jacqueline NOVARETTI.
Sans oublier un coup d'œil sur la collection de vieux tracteurs…

CHATEAU SAINTE BEATRICE

491 Chemin des Peiroux - 83510 Lorgues

Tél. : +33 (0)4 94 67 62 36 – Fax. : +33 (0)4 94 73 72 70

stebeatrice@wanadoo.fr - www.sainte-beatrice.com