

Domaine LA CITADELLE, Luberon "GOUVERNEUR SAINT-AUBAN" 2019 jéroboam

300cl Jéroboam Rouge Rhône Sud AOC Luberon



La note by Christian Walter

94+/100

Découvrez la cuvée du Gouverneur 2020 et les Ultimes 2016, deux grandes cuvées du domaine de La Citadelle. En quelques années, cette propriété est devenue l'une des références du Luberon.

Le Gouverneur 2020 développe un bouquet intense dont les riches notes de mûres, de cassis et de réglisse sont assorties avec élégance à des touches vanillées et grillées. L'attaque suave est un prélude à un palais gras et charpenté, longuement tapissé de fruits mûrs et d'épices sur une trame tannique bien construite et un boisé bien maîtrisé. Longueur, distinction et beau potentiel de garde caractérise ce Gouverneur.

Ultimes 2016 est produit seulement sur les grands millésimes, il est un vin de garde pour qui le temps sera utile à l'expression de ce grand terroir, que sont les "Faysses" de La Citadelle. Le nez exprime intensément le pain grillé, la violette et les fruits noirs. Les tanins sont intenses et murs, volume et longueur accompagnent la belle suavité de la finale. Sa force reste l'équilibre entre sa puissance et son élégance. Walter-Wine est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

La Citadelle (Lubéron)

Originaire de Marseille, la famille Rousset-Rouard est propriétaire de "La Citadelle" à Ménerbes. En 1989 Yves Rousset-Rouard rachète un vieux mas avec 8 hectares de vignes et décide de mettre toute sa passion et ses moyens dans la création du Domaine de la Citadelle. Situé sur le versant Nord du massif du Luberon, à 35 km à l'Est d'Avignon et de l'embouchure du Rhône et de la Durance, le Domaine a une superficie actuelle de 50 hectares regroupant 74 parcelles.

Variété de sols (argilo-calcaire, argilo-sableux, éboulis caillouteux ou marnes) d'expositions et de cépages sont autant d'atouts pour l'élaboration d'un grand vin typique, élégant, complexe et riche. Très attaché à son terroir et à la typicité de son appellation, un grand soin a été apporté à la qualité de l'encépagement et à la restructuration du vignoble. Syrah et Grenache constituent la base du Domaine. Le climat de type

méditerranéen donne d'excellentes maturités. Les nuits sont fraîches en été et l'exposition naturelle sur les pentes nord du massif du Lubéron rend ce secteur particulièrement tardif comparé aux autres appellations du Rhône méridionales.

Le Domaine est certifié bio depuis 2016. Dans un souci constant de qualité, la vigne est palissée et son rendement est limité par divers travaux allant d'une taille courte à un ébourgeonnage sévère, voir certaines années à une vendange en vert.

A la cave, de la réception des vendanges jusqu'à la mise en bouteille, l'ensemble des opérations se font par gravité. Après l'éraflage et le foulage, les baies tombent directement dans les cuves de vinification.

Le vin

Belle robe rouge rubis sombre et profonde. Le bouquet est intense dont les riches notes de mûres, de cassis et de réglisse sont assorties avec élégance à des touches vanillées et grillées. L'attaque suave est un prélude à un palais gras et charpenté, longuement tapissé de fruits mûrs et d'épices sur une trame tannique bien construite et un boisé bien maîtrisé. Longueur, distinction et beau potentiel de garde caractérise ce Gouverneur.

Des fruits noirs bien précis, avec un boisé très discret, des notes d'herbes aromatiques. La bouche offre un fruité intense, une belle expression encadrée par des tanins murs, avec du tonus. Joli vin avec de l'avenir. (RVF, millésime 2016, dégusté en janvier 2019, noté 95/100)

Nez de sous bois, de fruits confit et de menthe. La bouche se montre élégante, complexe, avec du tonus, une finale très allongée, sur une complexité épicée. (RVF, millésime 1997, dégusté en janvier 2019, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Yves Rousset-Rouard et son fils Alexis cultivent 39 hectares en conversion à l'agriculture biologique, répartis en 60 parcelles sur le versant nord du massif du Lubéron. Ils y produisent des vins d'une grande finesse, éclatants et extrêmement purs, comptant parmi les meilleurs de l'appellation. Producteur de cinéma à succès, Yves Rousset-Rouard a totalement réussi sa reconversion et effectué un gros travail de restructuration du vignoble à ses débuts. La propriété propose une large gamme de vins, tous de bon niveau, qui jouent plus sur l'élégance et la précision aromatique que la puissance. Les 2014, 2015 et 2016 sont des réussites de plus au domaine, et ce, dans les trois couleurs. (Bettane & Desseauve)

En quelques années, cette propriété est devenue l'une des références du Lubéron. Elle s'appuie sur un très large éventail de cépages. Cette diversité a incontestablement permis au domaine de progresser rapidement. Outre des vins de Pays, le domaine produit quatre cuvées, l'une de jeunes vignes (Le Châtaignier), une cuvée principale, une cuvée de prestige (Gouverneur Saint-Auban) et une micro-cuvée, dont le nom change chaque année. (RVF)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 90% syrah, 10% grenache
- **Terroir** : Terroir d'altitude moyenne composé de graves calcaires sur le lieu-dit des Faysses offrant des vins riches, profonds, élégants aux tannins soyeux. Ce sont des vins de grandes gardes et leur équilibre rappelle celui des vins du Rhône Nord.
- **Vignoble** : Agriculture biologique, taille en cordon de royat double, ébourgeonnage, effeuillage côté soleil levant, vendange en vert et pré-tri avant récolte. Enherbement et travail du sol (labour) alternés.

- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 30hl/ha, issu de vendanges entières pour 30%. Vinifiées en cuve inox avec pré-fermentation à froid. Pigeages et remontages alternés. Cuvaison de plus de 25 jours
- **Élevage** : Jus de presse et jus de gouttes sont assemblés, élevés en fût neuf pour 60% et 40% en fût de un vin durant 12 mois. Assemblé en fin d'élevage, le vin est mis en bouteille en lune descendante sur jour fruit et no filtré.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2029
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé