

CHÂTEAU
ROQUEFORT

FAMILLE BELLANGER

CHÂTEAU
ROQUEFORT
FAMILLE BELLANGER

CHÂTEAU ROQUEFORT LANCE SES « GRANDES CUVÉES », À L'OCCASION DE SES QUARANTIÈMES VENDANGES.

Les Grandes Cuvées du CHATEAU ROQUEFORT, une nouvelle gamme éco-conçue, inspirée du blason familial « Arma de Pietro », pour incarner la plus haute expression des terroirs de l'Entre-deux-Mers.

Le domaine familial situé sur le plateau calcaire de Roquefort dans l'Entre-deux-Mers célèbre cette année ses quarantièmes vendanges et lance ses « Grandes Cuvées » en rouge et en blanc, une nouvelle gamme premium qui reflète à la fois **les racines et les engagements de Château Roquefort**.

Les racines familiales d'abord, avec sur l'étiquette **un hommage au blason « Arma de Pietro »**. Et aussi aux racines de l'Entre-deux-Mers et de ses terroirs calcaires.

L'engagement aussi, car cette **gamme a été conçue** avec l'ensemble des parties prenantes dans le respect de la stratégie de développement durable du domaine, et de la démarche collective « **Bordeaux Cultivons Demain** ».

GRAND BLANC
LA PLUS HAUTE EXPRESSION DE NOS VIGNOBLES

CHATEAU-ROQUEFORT.COM

UNE ÉTIQUETTE QUI ARBORE LE BLASON FAMILIAL « ARMA DE PIETRO »

Comme l'ensemble des cuvées du domaine, chaque étiquette raconte l'une des facettes de Roquefort. Pour les « Grandes Cuvées », c'est **le blason familial qui a été retravaillé** pour lui donner élégance et modernité. L'aigle sur la partie haute, l'arbre au serpent à gauche et le lion à droite présentent les armes de la Famille Bellanger.

Ce blason a été transmis à Roquefort par un aïeul de la famille, Joseph Dépierre, né en 1838 dans la commune de Cernay en Alsace.

LES « GRANDES CUVÉES », UNE GAMME PREMIUM, LA PLUS HAUTE EXPRESSION DES VIGNOBLES DE LA PROPRIÉTÉ.

Les « Grandes Cuvées » du Château Roquefort sont vinifiées en rouge et en blanc.
Les raisins sont issus de parcelles en conversion vers l'agriculture biologique.

LE « GRAND BLANC »

Pour le « **Grand Blanc** », nous avons sélectionné des parcelles de **Sauvignon Blanc** et de **Sémillon** sur les terroirs argilo-calcaires de Castelveil, l'un des points culminants de Gironde. Les raisins issus de ces parcelles sont vinifiés en barriques neuves de 225 litres. Nous réalisons un bâtonnage sur lies pendant les premiers 6 mois d'élevage. Nous assemblons ces barriques avec du Sauvignon Blanc dont l'élevage a été réalisé sur lies en cuves inox et cuves béton. Cet assemblage apporte une minéralité caractéristique de nos terroirs calcaires.

Le « **Grand Blanc** » révélera la plus haute expression des terroirs de l'**AOC Entre-deux-Mers**, appellation qui connaît un plein renouveau.

Le « **Grand Blanc** » est lancé sur le millésime 2020 et a été noté dernièrement 91/100 par la RVF (Revue des Vins de France). Il s'agit d'un assemblage de 90% de Sauvignon Blanc & 10% de Sémillon.



LA « GRANDE CUVÉE »

Pour la « **Grande Cuvée** » en rouge, deux terroirs caractéristiques de la propriété se complètent. Le **Merlot** est issu des terroirs argilo-calcaires de Castelveil orientés plein Sud. Ce terroir confère au vin une texture remarquable en bouche & un bouquet de fruits noirs intenses. La trame minérale et la fraîcheur caractéristiques de nos terroirs proviennent des vignes de **Cabernet Sauvignon** et de **Merlot** plantés sur les terroirs frais du plateau calcaire de Roquefort. Il s'agit de calcaires à astéries dont l'origine géologique remonte à 30 millions d'années. Ces différents terroirs sont vinifiés séparément, élevés en barriques, et assemblés après 12 mois d'élevage. La cuvée présente des notes boisées, fines et équilibrées et offre un potentiel de garde important.

La « **Grande Cuvée** » en rouge est proposée sur le millésime 2019. Il s'agit d'un assemblage de 85% de Merlot & 15% de Cabernet Sauvignon.



UNE GAMME ECO-CONÇUE



Les Grandes Cuvées de Roquefort ont été travaillées avec l'ensemble des parties prenantes, afin de proposer une gamme en ligne avec les engagements RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) de la propriété et de son label obtenu en novembre 2022 dans le cadre de la démarche collective « **Bordeaux Cultivons Demain** ».

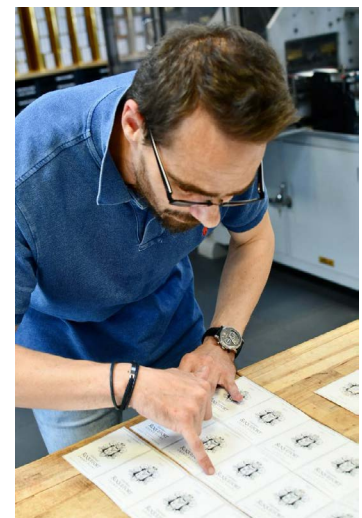
- La bouteille est en **verre allégé**.
- L'étiquette a été dessinée afin d'optimiser la taille des laizes à l'imprimerie. Elle est imprimée sur un **papier issu à 100% de fibres de coton**.
- La **capsule est optionnelle**. Dans le cas de la pose d'une capsule, nous avons décidé d'utiliser une capsule déjà existante dans notre gamme et ne pas lancer la création d'une nouvelle capsule.
- L'emballage choisi est le carton de deux couches qui **optimise le conditionnement sur une palette**. Nous avons souhaité éviter le conditionnement en caisse bois.
- Le bouchon est en liège. **Nous encourageons le recyclage** de celui-ci.
- Les objets publicitaires pour présenter les vins seront réalisés en **matériaux naturels** (bois, papier) et recyclables.
- Nos **fournisseurs sont basés à moins de 200 kilomètres** de la propriété.

INTERVIEW D'UNE PARTIE PRENANTE L'IMPRIMEUR JÉRÉMY BELLOC

Comment avez-vous travaillé avec Château Roquefort pour éco-concevoir cette étiquette ?

« Nous avons travaillé main dans la main avec les équipes du Château Roquefort pour créer ces étiquettes. Sur ce projet, le choix du support « Cotton Extra White » a été un choix rationnel car il s'agit de fibres de coton non utilisées pour la confection de textile et non d'un papier issu des filières traditionnelles du bois. Dans la création des « Grandes Cuvées », nous avons réfléchi à l'ensemble des étapes de production pour **économiser de la matière** et offrir un **rendu haut de gamme** : format de l'étiquette, volume de tirage pour éviter les différents calages qui amènent à un gaspillage, choix du papier. Nous sommes très satisfaits du résultat final. »

Jérémy Belloc . Imprimerie Belloc - Cadillac (Gironde)



CHÂTEAU ROQUEFORT, UN DOMAINE DURABLE PAR NATURE

Château Roquefort est une propriété viticole de premier plan au cœur de l'Entre-deux-Mers appartenant à la **Famille Bellanger depuis 1976**. Ce lieu unique est habité depuis plus de 5000 ans et l'allée couverte (site funéraire) datant du néolithique en est un témoignage vivant.

Le domaine s'étend sur 240 hectares, dont 55% sont des forêts, des prairies et des pâturages.

Anne et Frédéric Bellanger ont à cœur de **transmettre ce patrimoine naturel et historique aux générations futures**. Ils ont engagé l'entreprise dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en accord avec les attentes des parties prenantes, et inscrite naturellement dans la démarche collective de la filière « Bordeaux Cultivons Demain ».

La démarche RSE de la propriété a été construite autour de quatre piliers :

- Pérenniser nos activités économiques
- Préserver l'environnement
- Mettre l'humain au cœur de nos préoccupations
- Faire rayonner notre territoire



« Nous ne sommes que des passeurs dans l'histoire de Roquefort. Notre raison d'être est de concevoir des vins qui seront les ambassadeurs de ce lieu préservé dans une époque de transition écologique et sociétale. »

Anne et Frédéric Bellanger



CONTACT PRESSE

Séverine Boutry
severineboutry@lenouvelappartement.com
+33 (0)6 81 23 84 85

CONTACT COMMERCIAL

Camille Gai
cg@chateau-roquefort.com
+33 (0)6 11 90 44 51

Illustration : Marie-Eva Peltier

Direction artistique : Laure Campagné

Photos : Gabriel Guibert / Julie Rey

Château Roquefort
33 760 Lugasson - France
+33 (0)5 56 23 97 48

CHATEAU-ROQUEFORT.COM

Retrouvez-nous sur les réseaux

