

*Château
La Croix de Roche*



SOMMAIRE



*Château
La Croix de Roche*

L'Histoire.....	3
Le Domaine.....	4
Le Vignoble.....	5
L'Alliance D'Expertise.....	6
La Notation.....	9
Les Vins.....	13

L'HISTOIRE

Le Château La Croix de Roche est situé à Galgon, un ancien village gallo-romain. Un territoire riche d'une histoire de plus de sept siècles.



Mentionnée pour la première fois dans la 6ème édition du guide Féret de 1893, « Mr Fouquet, propriétaire, produisant au lieu dit Roche 3 à 10 tonneaux de vin rouge et 5 à 8 tonneaux de vin blanc », le domaine a été acquis par la famille Maurin en 1981. Ils ont été rejoint par leur fils Raphaël en 2002.

Une belle histoire d'amour et d'amitié pour la famille Maurin. Une alchimie entre un vignoble hors du commun et des hommes de terroir, professionnels ou volontaires, des hommes aux parcours différents. Tous désireux de créer un « nectar de rêve » placé sous le signe de l'amitié et de la convivialité. C'est ainsi que naît l'histoire du Château La Croix de Roche.

La qualité de ses vins, mis en bouteilles au Château depuis 1981, est régulièrement reconnue par l'ensemble des critiques spécialisés : Guide Hachette (deux coups de coeur), Parker, Vins & Santé, Decanter, Wine Enthusiast...

LE DOMAINE



Château La Croix de Roche est situé aux portes de Libourne, à la limite Sud-Est de la commune de Galgon, dans le canton de Fronsac.

C'est en 2017, que Zhao Wei devient la nouvelle propriétaire, séduite par la qualité des vins du domaine.

Cette région viticole du libournais, qui regroupe les appellations prestigieuses de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac, produit à côté de ces zones privilégiées des vins d'excellente qualité à des prix plus abordables.

LE VIGNOBLE



Le vignoble, d'une superficie de 14 hectares, s'étend sur un plateau exposé au Sud-Est et dominant la rive droite de l'Isle.

L'encépagement rouge est à dominante Merlot, nuancé par quelques touches de Malbec, de Carménère et de Petit Verdot. Les blancs vendangés manuellement, sont le résultat d'un assemblage des cépages de Sauvignons blancs et gris et de Sémillon.

La vigne est conduite en culture biologique certifiée par Ecocert depuis 2010.

Depuis l'achat de la propriété plusieurs investissements ont été entrepris afin d'améliorer le travail dans le vignoble, de s'adapter aux types de sol et tirer le meilleur potentiel de ce terroir. Une restructuration de certaines parcelles, principalement les cépages rouges, a été menée tout en poursuivant la démarche et le respect de la certification biologique. Une rénovation du chai existant a permis d'intégrer un nouveau système de thermorégulation, de réhabiliter les cuves en béton pour vinifier dans de petits contenants et réaliser des vinifications parcellaires qualitatives.



ECOCERT est un organisme de certification biologique, fondé en France en 1991. Basé en Europe, il effectue des inspections dans plus de 80 pays, ce qui en fait l'un des plus grands organismes de certification biologique au monde.

L'ALLIANCE D'EXPERTISE



HUBERT DE BOUARD
Consultant

M. Hubert de Bouard, héritier de la septième génération du célèbre Château Angélu sur la rive droite de Bordeaux, est également un vigneron reconnu. Au cours de ses 30 ans à la tête du domaine, Château Angélu a été promu au rang des meilleurs vignobles de classe A à Saint-Emilion.

En tant que consultant technique, jusqu'en 2019, il a aidé à contrôler la production des vins du Château La Croix de Roche pour en faire des vins fins et équilibrés comme le souhaite la propriétaire et ainsi exprimer l'ADN du terroir.



CECILE PAILLE
Directrice Technique

Issue d'une famille de vigneronns à Montagne, village situé à côté de Saint-Emilion, Cécile Paillé a grandi avec la passion de la terre et du vin.

Possédant le Diplôme National d'Œnologie de Bordeaux, Cécile Paillé bâtit sa riche expérience du vin autour du monde, notamment, en Californie, en Afrique du Sud, puis en Bulgarie. Enfin, elle fait son retour en France où elle travaille pendant plusieurs années pour un Grand Cru Classé de Saint-Emilion.

Forte de son expérience, Cécile travaille tous les jours à faire au sein des vignobles du groupe MRS.V des vins fins caractérisant les différents terroirs.



NICOLAS BALLE
Responsable Technique

Au Château La Croix de Roche, l'équipe est composée de Nicolas Ballet (Responsable Technique) et Paulo Da Costa Ferreira (Tractoriste).

Nicolas travaille depuis de nombreuses années dans le libournais, de Pomerol à Saint-Emilion.



PAULO DA COSTA
Tractoriste

Fort de ses connaissances de ce terroir, il travaille dorénavant pour le Château La Croix de Roche, dans lequel il peut pleinement mettre en pratique son savoir-faire dans l'élaboration du vin biologique. Il s'appuie sur l'expérience de terrain de Paulo, présent depuis 28 ans sur le domaine.

LA NOTATION

Decanter

**Château La Croix de Roche
Collection Privée, Fronsac, 2012**

Dégustation à l'aveugle par Stephen Brook, Margaret Rand,
Steven Spurrier



“Beaucoup de fruits mûrs de l'automne au nez, riche et large en bouche avec un style souple et juteux, abondant en fruits et en texture. Bien équilibré avec des tanins et une acidité bien intégrés ; dans l'ensemble, un vin d'une belle précision qui sera plutôt une star.”



Château La Croix de Roche Bordeaux Supérieur, 2011

ROGER VOSS

@vossroger

European Editor, Reviews wines from Portugal and France

90
POINTS

“Les saveurs de menthe reflètent le nouveau vieillissement du bois dans ce vin doux et mûr. Il a une structure fine, une acidité ample et un fruit de mûre. Ce vin texturé et structuré est prêt pour un vieillissement de 4 à 6 ans.”



Château La Croix de Roche Bordeaux Blanc, 2012

ROGER VOSS

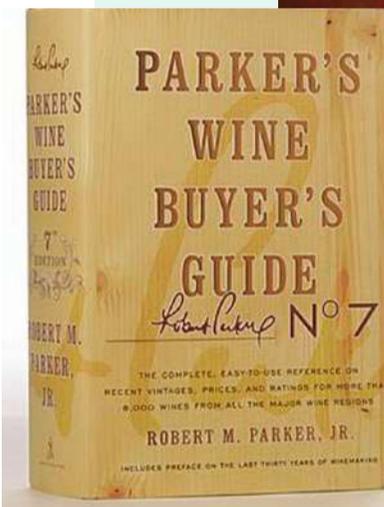
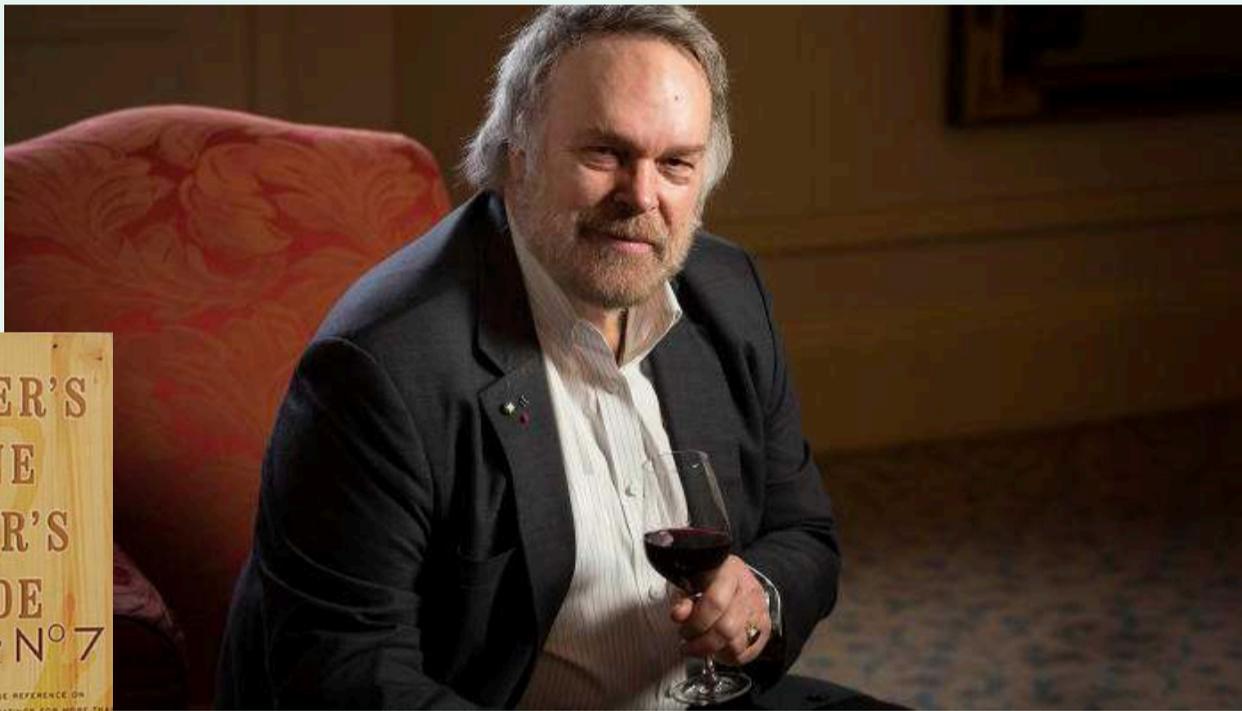
@vossroger

European Editor, Reviews wines from Portugal and France

90
POINTS

“C’est un vin parfumé à l’acidité douce et aux saveurs d’abricot mûr, de noix de muscade et de pomme épicée. Il est plein de caractère et l’arrière-goût conserve la fraîcheur du millésime.”

Robert Parker
WINE ADVOCATE



Dans son ouvrage “Parker’s Wine Buyer’s Guide N°7”, Robert Parker qualifie les vins du Château La Croix de Roche comme
« une des meilleurs valeurs du vin à Bordeaux ».

De plus, il cite le domaine comme étant une des propriétés de meilleur qualité pour une bouteille) moins de 20\$. Une véritable récompense pour le Château La Croix de Roche.

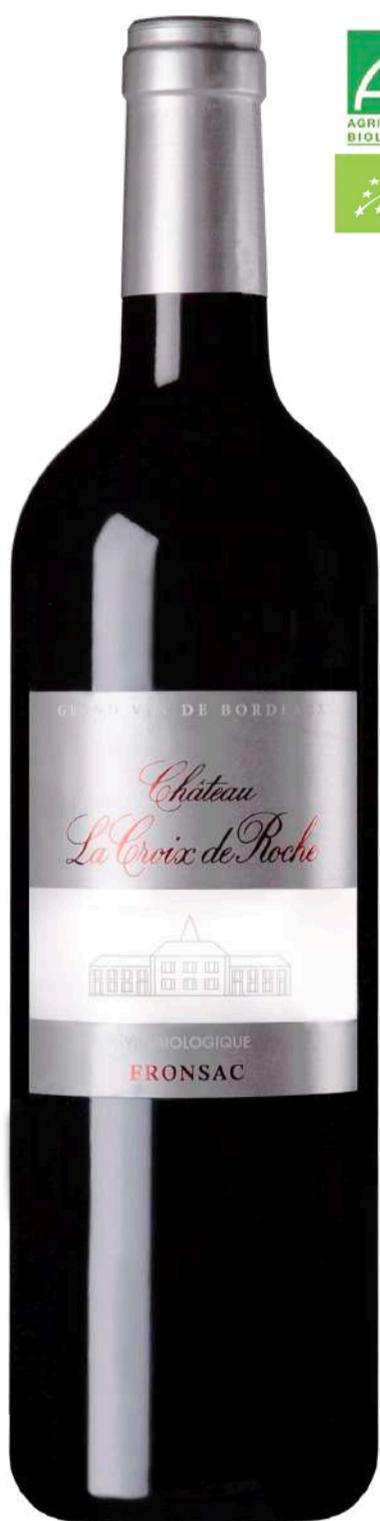


Château
La Croix de Roche

FRONSAC ROUGE

Situé en Libournais sur un coteau dominant la rive droite de l'Isle, Château La Croix de Roche a été acquis en 2017 par Zhao Wei. Cette propriété produit des vins en AOC Fronsac, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rouges et Bordeaux Blancs.

Les 14ha de vignes sont conduits en bio certifié par Ecocert.



Appellation : AOC Fronsac

Surface de production : 0,5 ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Cépages : 100% Merlot

Sols : Argile

Vinification : Vinification parcellaire en cuve inox, spécifique à température contrôlée

Elevage : 18 mois sous bois de chêne français

Commentaire de dégustation :

Ce vin a une belle couleur rubis foncé. Le nez est flatteur et révèle des arômes de fruits rouges très intenses. En bouche, les tanins sont soyeux avec des notes de fruits très mûrs et une pointe de chocolat. Un très beau vin prêt à être dégusté et aussi à être conservé.



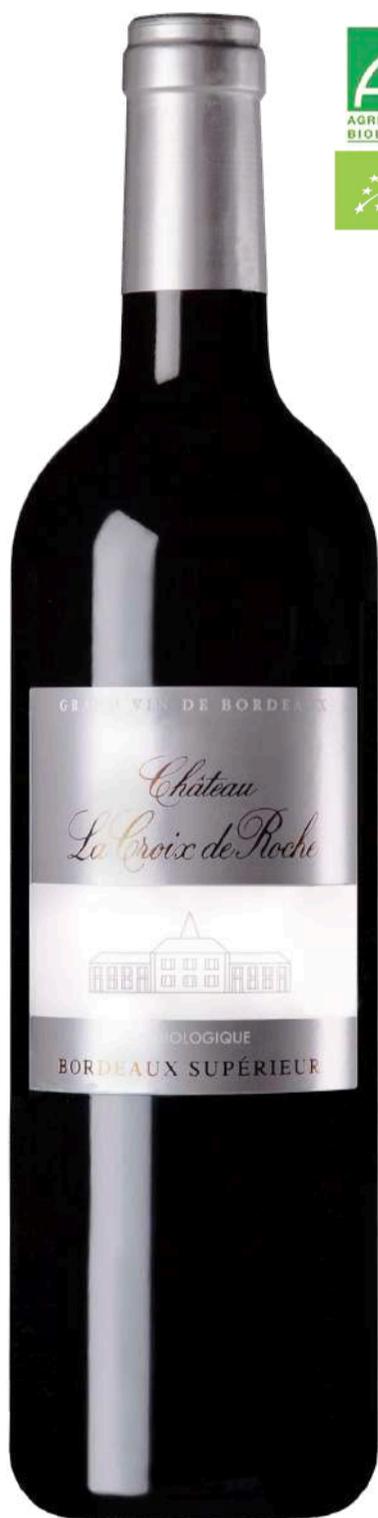


Château
La Croix de Roche

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

Situé en Libournais sur un coteau dominant la rive droite de l'Isle, Château La Croix de Roche a été acquis en 2017 par Zhao Wei. Cette propriété produit des vins en AOC Fronsac, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rouges et Bordeaux Blancs.

Les 14ha de vignes sont conduits en bio certifié par Ecocert.



Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Surface de production : 11,6 ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Cépages : 85% Merlot

10% Petit Verdot

5% Carménère

Sols : Argilo-siliceux

Vinification : Vinification parcellaire en cuve inox, spécifique à température contrôlée

Elevage : 15 mois

Commentaire de dégustation :

Une robe rouge foncée avec une légère teinte rouge violacé. Les vins de La Croix de Roche sont typiques de l'appellation. Des notes légères riches et mûres comme la cerise. Le goût est aussi complexe que la saveur, avec une structure de qualité.





Château
La Croix de Roche

BORDEAUX ROUGE

Situé en Libournais sur un coteau dominant la rive droite de l'Isle, Château La Croix de Roche a été acquis en 2017 par Zhao Wei. Cette propriété produit des vins en AOC Fronsac, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rouges et Bordeaux Blancs.

Les 14ha de vignes sont conduits en bio certifié par Ecocert.



Appellation : AOC Bordeaux

Surface de production : 4,5 ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Cépages : 60% Merlot

16% Carménère

15% Petit Verdot

9% Malbec

Sols : Limono-sableux

Vinification : Vinification parcellaire en cuve inox, spécifique à température contrôlée

Elevage : 10 mois

Commentaire de dégustation :

Le vin a une belle couleur rubis, les arômes de cassis se mêlent aux cerises. L'intensité est grande en bouche, la finale est assez longue avec des tanins ronds.

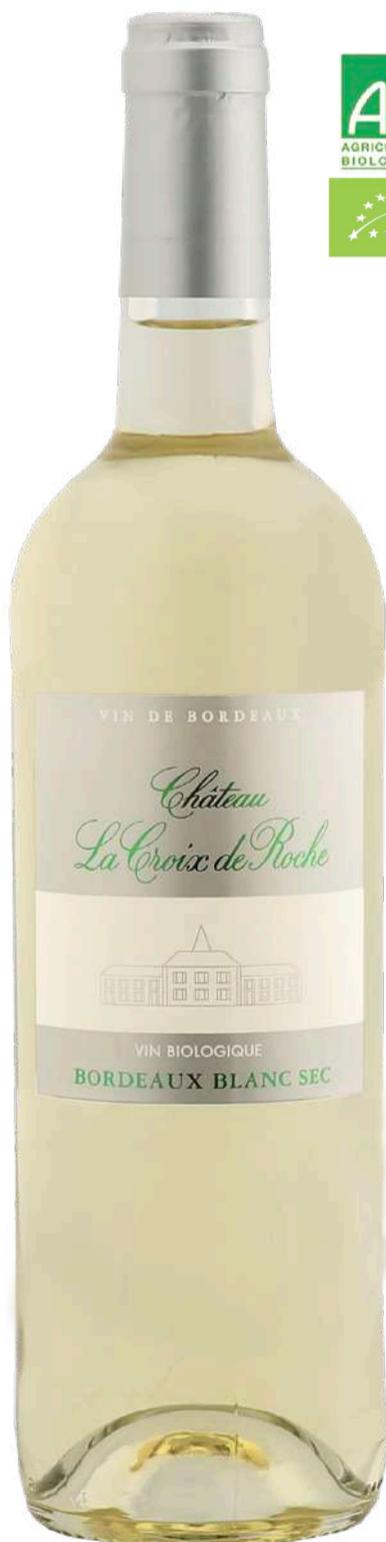


Château
La Croix de Roche

BORDEAUX BLANC

Situé en Libournais sur un coteau dominant la rive droite de l'Isle, Château La Croix de Roche a été acquis en 2017 par Zhao Wei. Cette propriété produit des vins en AOC Fronsac, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rouges et Bordeaux Blancs.

Les 14ha de vignes sont conduits en bio certifié par Ecocert.



Appellation : AOC Bordeaux

Surface de production : 0,9 ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Cépages : 90% Sémillon

7% Sauvignon Blanc

3% Sauvignon Gris

Sols : Argilo-sableux

Vinification : Cuve inox,
spécifique à température contrôlée

Elevage : 8 mois

Commentaire de dégustation :

La robe est d'un jaune pâle avec de légers reflets verts. Le nez est discret et parfumé sur le fruit blanc tel que la pêche blanche et la poire. La bouche est corsée, le fruit est très présent avec une belle acidité en fin pour relever les saveurs.





Château
La Croix de Roche

BORDEAUX ROSÉ

Situé en Libournais sur un coteau dominant la rive droite de l'Isle, Château La Croix de Roche a été acquis en 2017 par Zhao Wei. Cette propriété produit des vins en AOC Fronsac, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rouges et Bordeaux Blancs.

Les 14ha de vignes sont conduits en bio certifié par Ecocert.



Appellation : AOC Bordeaux

Surface de production : 1 ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Cépages : 70% Malbec

30% Merlot

Sols : Argilo-sableux

Vinification : Cuve inox,
spécifique à température contrôlée

Elevage : 8 mois

Commentaire de dégustation :

La robe est de couleur rose pâle brillante. Le nez est agréablement fruité sur la fraise à croquer. En bouche, une jolie attaque sur le fruit avec une pointe d'agrumes, la bouche est généreuse et ample. C'est un vin fin et élégant.





*Château
La Croix de Roche*



Château La Croix de Roche
17 Marze,
33133 Galgon