

LE DOMAINE

"ROUQUETTE, c'est la terre idéale, la terre promise qui déroule, à l'abri de la Clape, des centaines d'hectares de pinèdes, de landes et de vignes, un lieu presque mythologique"

Gaston BONHEUR

Aujourd'hui, Château Rouquette sur Mer comporte 400 hectares dont 52 hectares de vignes en Appellation d'Origine Contrôlée et 10 hectares produisant des Vins de Pays d'Oc.

Production annuelle : - A.O.C. 2000 hectolitres
- Vin de Pays 600 hectolitres

Encépagement actuel A.O.C. :

- Pour les vins rouges et rosés :

- Grenache noir	21%
- Syrah	37%
- Mourvèdre	18%
- Carignan	20%
- Cinsault	4%

- Pour les vins blancs : - Bourboulenc 70%
- Roussanne 30%

HISTORIQUE DU CHATEAU

Au XVe siècle, le Château Rouquette, bastide en pierres de taille située à flanc de rocher, au cœur des pinèdes et face à la mer, s'étend sur quelque 500 hectares de terres, landes et garrigues.

Propriété d'Ermengarde, Vicomtesse de NARBONNE, puis fief des Seigneurs de MARMORIERES, de MONTREDON et de CELEYRAN, ses habitants y vivent en autarcie, de la vigne, des céréales et de l'élevage des moutons. On peut voir encore, autour du vieux château, l'aire de dépiquage, la bergerie, le moulin et le four à pain.

En 1880, le phylloxera anéantit complètement le vignoble. On constate bientôt que ce petit insecte ne prolifère pas dans les sables du littoral et ainsi le vignoble se déplace progressivement des garrigues vers la côte, ce qui explique l'abandon de l'ancien château, aujourd'hui en ruines, au profit des nouveaux bâtiments.

Château Rouquette sur Mer



(Document provenant des archives municipales de NARBONNE)

Acquis en 1942 par la famille LAPIERRE-BOSCARY, le domaine fût occupé, pendant la guerre 1939-1945, par l'armée allemande, qui, en raison de sa situation stratégique dominant la mer, y édifie des fortifications restées indestructibles.

Actuellement, à la suite d'un vaste programme de rénovation, de replantation de parcelles anciennes autour du château, de défrichements importants de garrigues vierges judicieusement choisies, de l'achat de terres proches - et notamment du "Mas Gibert" voisin par François et Arnaud Boscary - le domaine familial a retrouvé son entité du XV^e siècle.

SITUATION ET CLIMAT

Cette propriété bénéficie d'une situation exceptionnelle dans le Massif de la Clape par son exposition "*plein sud face à la mer*".

Son vignoble, en amphithéâtre face au large, bénéficie des brises marines estivales limitant les phénomènes d'évapo-transpiration et amenant ainsi la récolte à terme dans les meilleures conditions. C'est une "*montagne à fleur de mer*".

"Un terroir que l'on peut comparer aux meilleures situations de Bandol" (GUIDE HUBERT).

La vigne y est volontairement dispersée en petits îlots bordés de pinèdes et de thym, romarin, myrthe, chênes kermès, genêts, cistes.

Plus de 20 000 pins et cyprès ont été plantés récemment sur le domaine afin de renforcer ce caractère original de vignoble "en clairière", si important en raison de la perméabilité bien connue de la vigne à son environnement.

Il en résulte des vins méridionaux harmonieux, avec une grande finesse aromatique et des tanins bien structurés.

Château Rouquette sur Mer

LE TERROIR

L'alternance sur le domaine de calcaires durs et de bancs de marnes a favorisé, sous l'action de l'érosion, la formation de plateaux faiblement inclinés vers la mer portant des sols rouges méditerranéens (terra rosa) très précieux et de combes et vallons au sol de limons calcaires.

Laprésence d'un glacis de galets roulés noyés dans une matrice de limons silicieux rubéfiés datant de la fin de l'ère tertiaire, vient compléter cet ensemble qui offre une palette de terroirs très diversifiée favorisant des expressions très variées et originales des cépages.

Les sables du littoral, dernière défense avant la mer, ont été aménagés en un vignoble qui donne des vins de Pays plus légers.

CAVE ET CHAI

Les installations comportent 4 000 hectolitres de cuves bâties et 2 500 hectolitres de cuves métalliques et inox sous gaz inerte, équipées de régulation thermique.

Une technologie de pointe avec maîtrise des températures, pressurage pneumatique, micro-oxygénation, des chais climatisés, un élevage ou vieillissement en fûts des meilleurs façonniers, mais toujours appliquée avec une grande recherche de délicatesse.

Un chai de vieillissement en barriques de chêne merrain permet l'élaboration de cuvées au boisé délicat.