

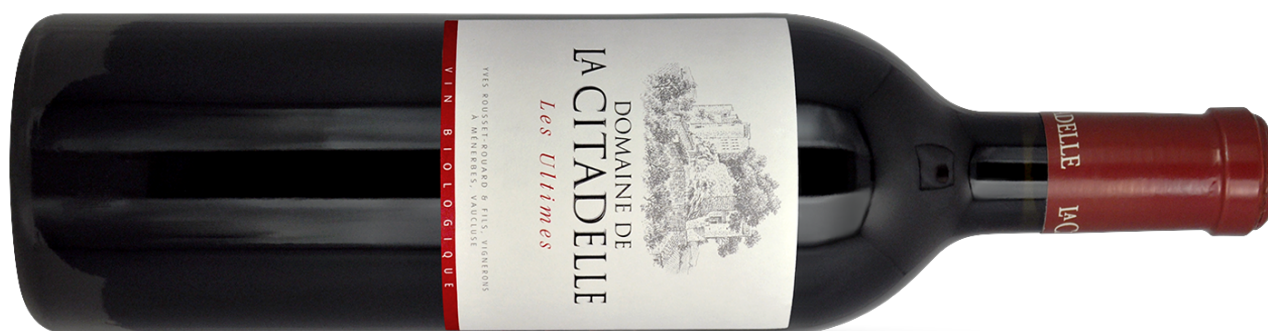


LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine LA CITADELLE, Lubéron "LES ULTIMES" 2016 magnum

150cl magnum Rouge Rhône Sud IGP Vacluse



La note Le Meilleur Du Vin

96+/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. Le-meilleur-du-vin.com 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

Produit seulement sur des 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. Belle robe rouge rubis aux reflets violines éclatants. Le nez exprime intensément le pain grillé, la violette et les fruits noirs. Tanins intenses et murs, volume et longueur accompagnent la belle suavité de la finale. Sa force reste l'équilibre entre sa puissance et sa finesse.

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

- **Cépage** : 60% syrah, 40% cabernet sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Lubéron
- **Terroir** : Issu de deux parcelles en sélections massales cultivées en agriculture Biologique, il est le reflet singulier d'un terroir d'épandage de grave calcaire, alliant puissance et équilibre.
- **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** : Fermentation à basse température sans sulfites et sans thermorégulation. Les cuves sont pigées manuellement et macèrent en infusion durant 30 jours. Les jus de presse et de gouttes sont assemblés et élevés en fûts neufs, durant 24 mois.
- **Élevage** : Assemblé en fin d'élevage, le vin est mis en bouteille en lune descendante sur jour fruit et non filtré.

- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2030
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé