



# Château Rochecolombe

CÔTES du RHÔNE  
CÔTES du RHÔNE VILLAGES

« Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique »

---

Le CHATEAU ROCHECOLOMBE est une exploitation viticole familiale. Depuis quatre générations, nous travaillons avec la même passion « la vigne et le vin ». Le savoir-faire s'est donc transmis de génération en génération.

Le vin que nous faisons est le produit exclusif de notre vignoble, ce qui préserve l'originalité et la typicité du terroir.

## HISTORIQUE

Originaire d'Oudenaarde en Belgique, Robert HERBERIGS, grand auteur-compositeur et artiste peintre belge, fit l'acquisition en 1925 du Château Rochecolombe comme résidence secondaire. A cette époque, la propriété était un grand verger d'abricotiers et quelques parcelles de vignes.

Juste après la Seconde Guerre Mondiale, son fils aîné Gilbert repris, avec son épouse Geneviève Van de Vyvere, les rênes du domaine, reconvertissant alors les champs d'abricotiers en vignoble. Les quinze premières années, la vendange fut portée à la Cave Coopérative de Bourg Saint Andéol et à une maison de négoce à Châteauneuf du Pape. Dans les années soixante, il fit le pari audacieux de créer sa propre cave pour produire des Côtes du Rhône, alors que sur le canton, la principale production était du vin de table.

Il fut durant quarante ans président du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône du canton de Bourg Saint Andéol et plusieurs années membre du bureau directeur du Syndicat Général des Côtes du Rhône à Avignon. Il est aussi à l'origine de l'extension de l'ère d'appellation des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages sur le canton de Bourg Saint Andéol. C'était également un ardent défenseur des méthodes de travail traditionnelles.

Aujourd'hui les activités viticoles et vinicoles reposent sur Roland.

Si la nouvelle génération perpétue le savoir-faire de leur prédécesseur, elle s'est notamment fixé un but bien précis, à savoir l'excellence de la qualité du vin. Ceci autant au niveau du travail dans les vignes que dans la cave.

## DESCRIPTION DU DOMAINE ET DE SON TERROIR

**Superficie:** un total de 30 Hectares en production, dont 15 hectares en Côtes du Rhône Villages et 15 en Côtes du Rhône.

**Cépages :**

- Grenache
- Syrah
- Clairette
- Viognier

**Trois Grands Types de sols :**

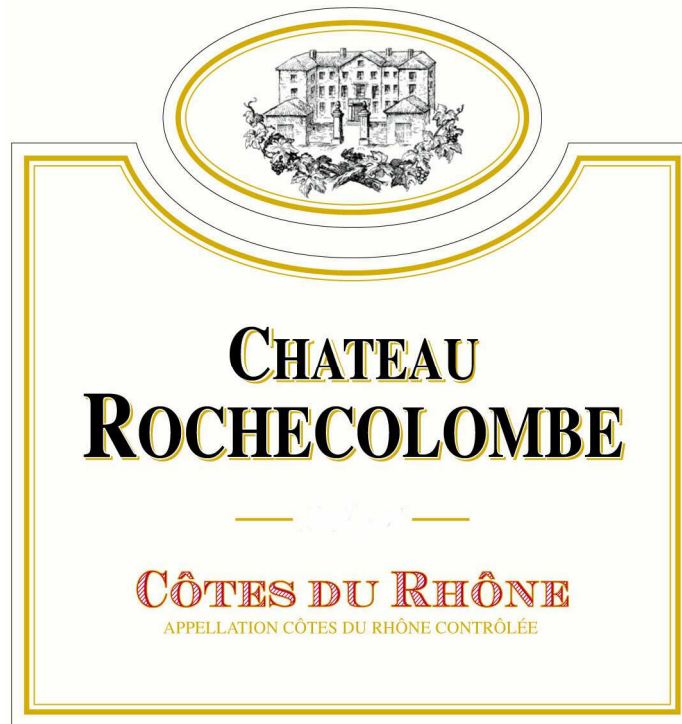
- **Loeus** argilo-Calcaire avec apport éolien de comblement.
- Massif Hurgonien, terroir typé garrigue, avec des argiles rouges sous éboulis ; calcaire en coteaux.
- Villa Franchien situé à 200 m d'altitude sur des anciennes terrasses du Rhône. Argiles rouges recouvertes de galets roulés.

**Exposition :** Vignes plantées en coteaux sur des terrasses orientées Sud-Est, bénéficiant au maximum de l'ensoleillement durant toute la journée.

## CONDUITE DU VIGNOBLE

Le sol est travaillé mécaniquement et manuellement, sans engrais chimiques, sans désherbants, ni insecticides. Le but étant de préserver la qualité du vin, l'environnement et le terroir.

Les raisins sont récoltés à la main pour la plus grande majorité afin d'obtenir une sélection rigoureuse pour les vieilles vignes et mécaniquement pour les jeunes.



## Côtes du Rhône BLANC

Cépage : 100% Clairette

Récolte : Manuelle avec tri à la parcelle, puis érafflage avec second tri à la réception. Macération pelliculaire de 12 heures avant pressurage avec pressoir pneumatique.

Vinification : Débourage à basse température, fermentation comprise entre 18 et 20°C

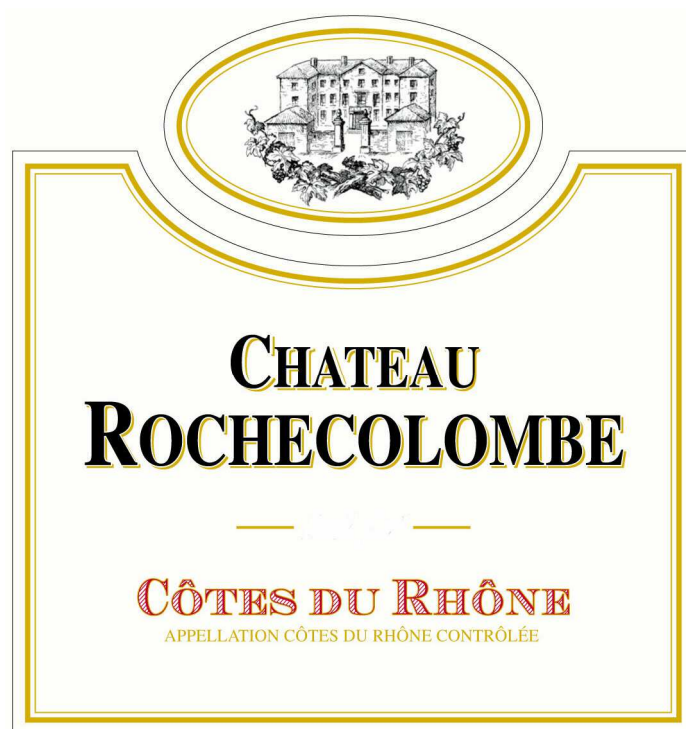
Elevage : En cuves inox thermo régulées

Commentaire Dégustation :

De couleur jaune pâle, à reflets verts brillants, il offre un nez très floral. La bouche est très aromatique avec des notes de fruits à chair blanche. Bien équilibré, il est frais avec une bonne acidité.

Accords mets et vins :

Ce vin sera votre complice à l'apéritif et vous ravira tout au long d'un repas (crustacés, poissons,...)



## Côtes du Rhône BLANC

Cépage : 100% Viognier

Récolte : Mécanique de nuit, pour éviter l'oxydation des jus. Macération pelliculaire de 12 heures puis pressurage

Vinification : Débourage à basse température, fermentation comprise entre 18 et 20°C

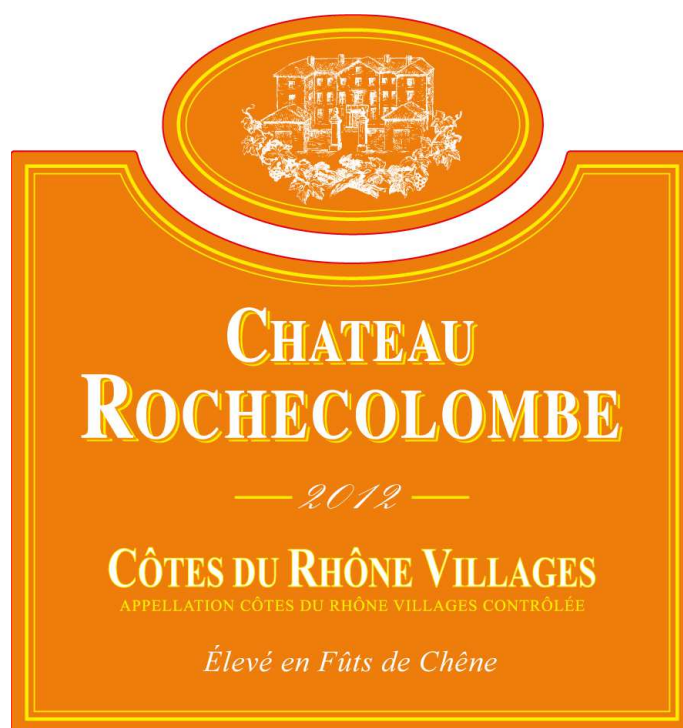
Elevage : En cuves inox thermo régulées

### Commentaire Dégustation :

De couleur jaune pâle, il offre un nez très fruité. La bouche est très aromatique avec des notes d'abricot et de pêche. Bien équilibré, il est frais avec une bonne acidité.

### Accords mets et vins :

Ce vin sera votre complice à l'apéritif et accompagnera à merveille vos fromages.



## Côtes du Rhône Villages BLANC

« Elevé en Fût de Chêne »

Cépage : 100% Viognier

Récolte : Entièrement manuelle. Macération pelliculaire une nuit Pressurage au matin.

Vinification : Débourage à basse température. Il est soutiré pour être mis en cuve. Dès le départ de la fermentation sans levure, il est entonné; commence le bâtonnage.

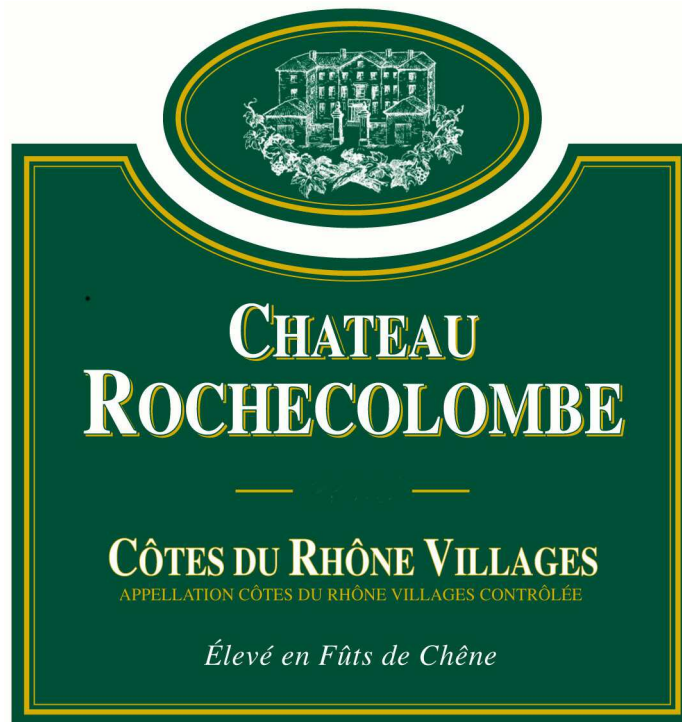
Elevage : 6 à 8 mois en fûts neufs

### Commentaire Dégustation :

De couleur or, il offre un nez vanillé d'une belle complexité. La bouche est puissante sur des notes très aromatiques de fruits à noyaux, de toastés, de fumées avec une belle élégance. Ce vin raffiné peut être considéré comme un vin de semi garde.

### Accords mets et vins :

Ce vin s'associe parfaitement avec des mets tel que ris de veau, blanquette, poissons de lac ou crustacés cuisinés et avec des fromages puissants.



## Côtes du Rhône Villages BLANC

« Elevé en Fût de Chêne »

Cépage : 100% Clairette

Récolte : Entièrement manuelle. Macération pelliculaire une nuit Pressurage au matin.

Vinification : Débourage à basse température. Il est soutiré pour être mis en cuve. Dès le départ de la fermentation sans levure, il est entonné; commence le bâtonnage.

Elevage : 6 à 8 mois en fûts neufs

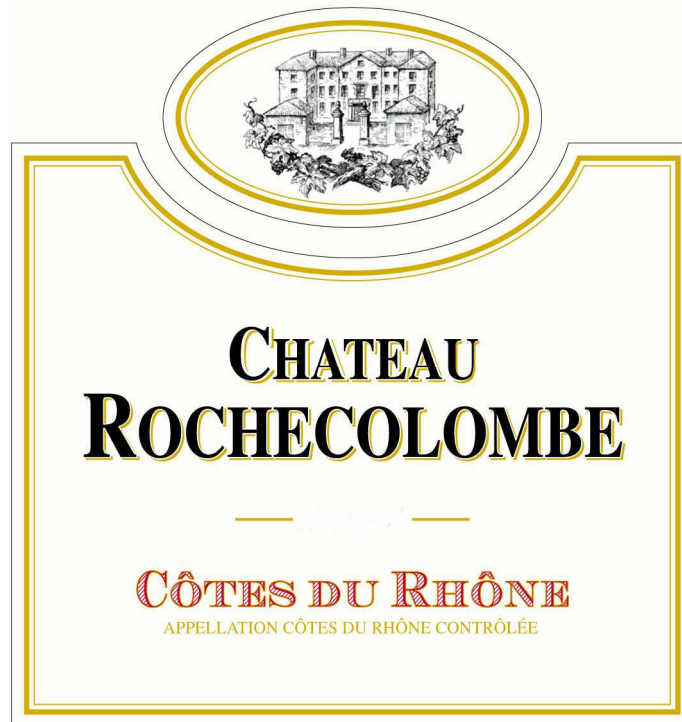
### **Commentaire Dégustation :**

De couleur or, il offre un nez vanillé d'une belle complexité. La bouche est puissante sur des notes très aromatiques de fruits secs, de grillées, de fumées avec une belle élégance.

Ce vin raffiné peut être considéré comme un vin de semi garde.

### **Accords mets et vins :**

Ce vin s'associe parfaitement avec des mets tel que ris de veau, blanquette, poissons de lac ou crustacés cuisinés et avec des fromages puissants.



## Côtes du Rhône ROSE

Cépages : 100% Syrah -

Récolte : mécanique de nuit pour éviter l'oxydation. Passage sur une table de tri dernière génération, pour enlever les petites parties vertes restantes.

Vinification : Après une courte macération de quelques heures, la cuve est saignée, on soutire le moût pour le départ en fermentation sans levure, dans une cuve inox thermo régulée.

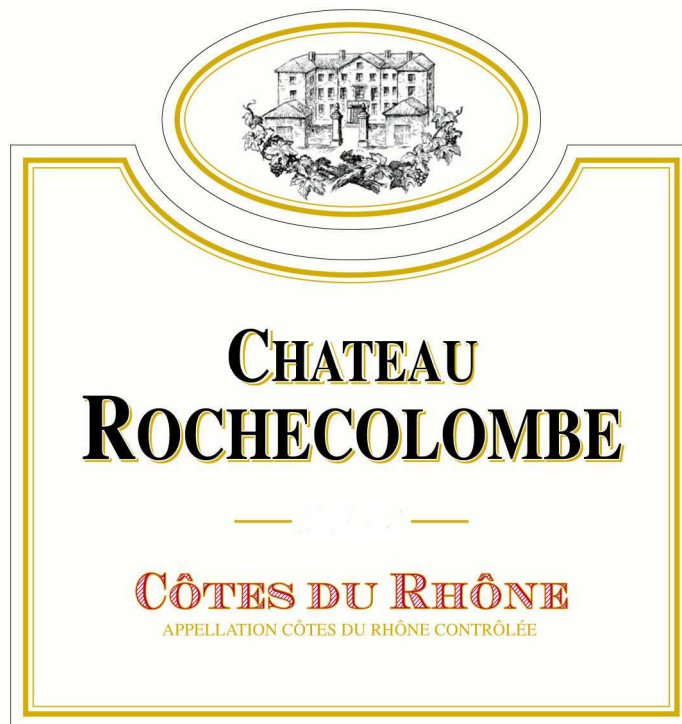
Elevage : En cuve inox

### **Commentaire Dégustation :**

Robe de couleur framboise quand il est très jeune. Il offre un nez fin, élégant et fruité avec des notes amyliques. En bouche, on retrouve des arômes de fraise. Vif et corsé avec une bonne acidité, il est à boire frais, environ 10°-12°.

### **Accords mets et vins :**

Apéritif, entrées chaude ou froides, grillades (poissons ou viandes....)



## Côtes du Rhône ROUGE

Cépages : 40% Syrah - 60% Grenache

Récolte: Majoritairement manuelle. Passage sur une table de tri dernière génération, pour enlever les petites parties vertes restantes.

Vinification : Égrappage et foulage à 100% - Cuvaison 10 à 15 jours - Température de fermentation 28 à 30°C

Remontages et pigeages réguliers.

Élevage : Après fermentation malo-lactique, soutirage et élevage 12 à 18 mois en cuves bétons.

### Commentaire Dégustation :

D'une robe de couleur grenat. Charpenté, rond, élégant et bien équilibré avec des notes aromatiques de fruits rouges, avec une légère sucrosité en bouche.

Ses tanins sont fins, en vieillissant les couleurs se nuancent lentement, son potentiel de garde est de 3 à 5 ans.

### Accords mets et vins :

Élégant, il accompagnera parfaitement vos charcuteries, entrées chaudes ou froides (caviar d'aubergine, crespéou...), viandes et poissons grillées (côte de bœuf, espadon, thon....)





## Côtes du Rhône Villages ROUGE

Cépages : 50% Grenache - 50% Syrah (sélection de vieilles vignes)

Récolte : Entièrement manuelle. Passage sur une table de tri dernière génération, pour enlever les petites parties vertes restantes.

Vinification : Egrappage et foulage à 100% - Cuvaison longue entre 25 et 30 jours.  
Températures de fermentation de 28°-32°C - Remontages et pigeages réguliers.

Elevage : Le vin est élevé pendant deux ans en cuve béton. Il est soutiré plusieurs fois pour être clarifié et aéré, à la sortie de l'hiver afin de bénéficier des précipitations tartriques.

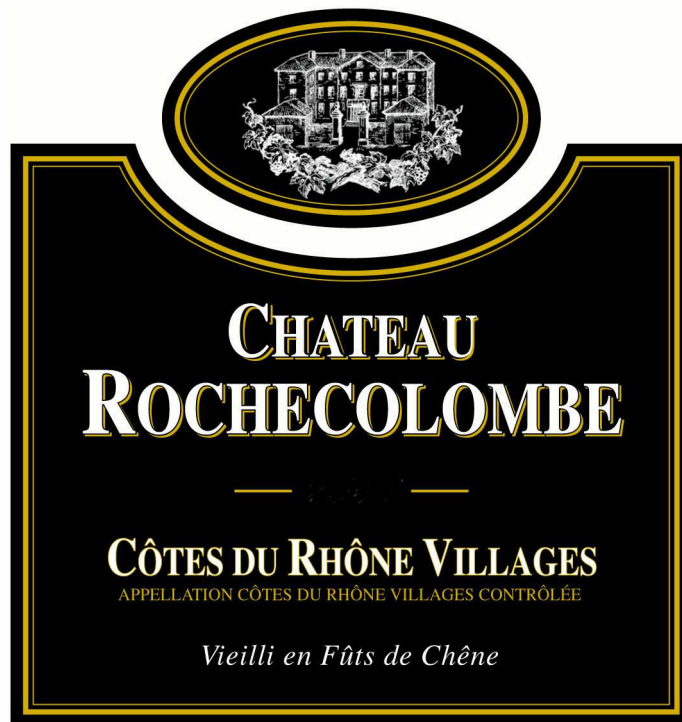
### **Commentaire Dégustation :**

Ce vin vous ravira par sa couleur pourpre soutenue, par son ampleur et sa richesse en bouche. Ce vin ne peut cacher ses origines aux terroirs argilo-calcaire à faible rendement. Charpenté ; ce vin aromatique de fruits rouges macérés, ses tanins puissant font de ce produit un vin que vous préférerez peut-être un peu assoupli et aux arômes plus évolués, il en deviendra que plus harmonieux, enfin d'un potentiel de garde de 8 à 10 ans.

### **Accords mets et vins :**

Puissant, il s'accordera à merveille avec des viandes préparées (bourguignon, daube, rognons au Madère...) des gibiers, des fromages....

Ou tout simplement après une bonne journée, devant la cheminée au coin du feu.



## Côtes du Rhône Villages ROUGE « Vieilli en fût de chêne »

Cépages : 50% Grenache - 50% Syrah (sélection de vieilles vignes)

Récolte : Entièrement manuelle. Passage sur une table de tri dernière génération, pour enlever les petites parties vertes restantes.

Vinification : Egrappage et foulage à 100% - Cuvaison longue entre 25 et 30 jours.  
Températures de fermentation de 28°- 32°C - Remontages et pigeages réguliers.

Elevage : Identique aux Villages rouge, cependant il est entonné avant que ne commence la fermentation malo-lactique, il restera 9 à 15 mois en fût de chêne neuf à 25% avant d'être mis en bouteille.

### **Commentaire Dégustation :**

Nous avons recherché à extraire toute la matière du fruit ce qui lui confère une grande complexité aromatique et une belle longueur en bouche, les tanins se révèlent puissants mais soyeux. Ses arômes vanillés évoluent lentement vers des arômes plus complexes de fruits confits, de grillés et de torréfaction, rehaussé d'un trait de clou de girofle, signe d'une grande maturité des raisins et d'un vin de garde prometteur, à la robe d'un pourpre profond. A boire, ou pour profiter de sa complexité, il pourra se conserver Jusqu'à 10-12 ans.

### **Accords mets et vins :**

Puissant, il s'accordera à merveille avec des viandes préparées (Civet de sanglier, pavé de biche, chevreuil grand veneur...) fromages, desserts au chocolat.  
Ou tout simplement après une bonne journée, devant la cheminée au coin du feu.

## PALMARES

### Le Concours Général Agricole de PARIS

#### Paris 2006 :

Médaille d'Or pour les Côtes du Rhône Villages Rouge 2005

Médaille d'Argent pour le Côtes du Rhône Rouge 2005

#### Paris 2007 :

Médaille d'Argent pour les Côtes du Rhône Villages Rouge 2006

Médaille d'Or pour le Côtes du Rhône Rouge 2006

#### Paris 2008 :

Médaille de Bronze pour les Côtes du Rhône Rouge 2007

#### Paris 2009 :

Médaille de bronze pour les Côtes du Rhône Villages Rouge 2008

#### Paris 2010 :

Médaille d'or pour les Côtes du Rhône Rouge 2009 et 89 /100 à Wine Spectator

#### Paris 2011 :

Médaille d'or pour les Côtes du Rhône Rouge 2010, Côtes du Rhône Villages 2010

Médaille d'argent pour le Côtes du Rhône Villages Fût de chêne 2010

#### Paris 2012 :

Médaille d'or pour les Côtes du Rhône villages Rouge 2011

#### Paris 2013 :

Médaille d'argent pour les Côtes du Rhône Rouge 2012

Florence et Roland Terrasse - Viticulteurs Récoltants  
EARL G.HERBERIGS - 07700 BOURG ST ANDEOL

Tél. : 04 75 54 50 47 - Fax.: 04 75 54 80 03 - Gsm : 06 84 55 17 00 - E-mail : rohecolombe@aol.com