



CHÂTEAU ROQUEGRAVE



LA PROPRIÉTÉ

Le Vignoble Gallix de Mortillet voit jour sous Napoléon et depuis 1965 fait partie de la famille Joannon et Lléu. En 2016 Pierre Yves Joannon reprend la direction du Vignoble.

Pierre Yves a fait des études de viticulture et est un Œnologue diplômé. Il a également un Master en gestion d'entreprise. PY a commencé sa carrière au Château des Conseillans (Jean Riberau Gayon) et sera épaulé par Francis Courselle (Château Thieuley).

Le Vignoble s'étend sur 27 hectares; La qualité de son terroir est incontestable avec un vignoble situé sur un des points les plus haut de Valeyrac, dominant la Gironde.

C'est un terroir au sol mixte entre argile et sable mêlés avec des pierres.

C'est avant tout un Cru Bourgeois qui répond à un cahier des charges strict. Ses vins résultent de l'assemblage de 3 principaux cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot. La mise en bouteille est effectuée au Château.



ENVIRONNEMENT ET ÉCOLOGIE



La démarche RSE adoptée par le Château avec entre autre l'introduction de ruches et de chauves souris pour une lutte naturelle contre les parasites, et la réintroduction de plantes, fleurs, buissons et arbres a encouragé la biodiversité du vignoble.

En 2018 le Château est récompensé de la Haute Valeur Environnementale HVE3.

Nous optons pour des bouteilles ECOVA fabriquées en France et recyclables favorisant la réduction de nos émissions de CO2 et de nos déchets ainsi que l'énergie nécessaire à la fusion du verre et nos besoins en matières premières.

Nos étiquettes sont aux normes FSC et nos capsules RIVERCAP « absolute green line » sont tracées RSE et proviennent de polyéthylène de base végétale (canne à sucre) et d'encres solvantés par des encres à l'eau. En constante recherche d'innovation nous expérimentons avec des fûts en biodynamie.

Très proches des normes bio, nous travaillons déjà sous le rang et en inter-rang.

Nous n'utilisons aucun produit d'origine animale.



UNE DÉMARCHE INNOVANTE

Le Château Roquegrave demeure le produit phare du vignoble mais l'esprit entrepreneur, innovant et créatif de Pierre Yves a permis de développer des marques bénéficiant d'une exécution qualitative et d'un terroir d'exception afin d'élargir la gamme et d'attirer de nouveaux clients; On voit donc apparaître de nouveaux formats tels que l'utilisation de la bouteille style bourgogne, des étiquettes plus émotives et modernes, des produits sans sulfites ajoutés ou prêts à boire immédiatement. Ces nouvelles cuvées obtiennent déjà de très bons commentaires et une réception favorable du public (Nautilus avec ses bouteilles numérotées faisant du produit un produit d'exception, la cuvée Rock Grave obtient un coup de cœur au Guide Hachette en 2018 et une étoile au GH en 2019).

On voit apparaître la taille Guyot simple dans le vignoble qui est d'ailleurs la seule propriété du médoc à utiliser cette technique qui encourage un plus grand respect de la vigne (6250 pieds à l'hectare). De nouveaux cépages font leur apparition pour la production de blancs secs (Sauvignon blanc avec une IGP atlantique).

Pierre Yves aime la rivière aux pieds de ses vignes et apprécie les vins à grande maturité ce qui correspond aussi à une attente du consommateur. Sa préférence dégustative va vers les Cotes du Rhône, Les vins de Moselle et Douro. Il se crée une véritable harmonie, une osmose, entre l'analyse du marché, le terroir et le côté créatif y compris l'aspect marketing permettant de mettre en avance les compétences de l'homme vigneron et œnologue et au final offrir une véritable élégance en bouteille.



DES VINS RÉCOMPENSÉS

COUP DE CŒUR



EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ PRIX

A travers une seule gamme, un seul fournisseur, nous offrons une déclinaison de cuvées représentant des vins modernes avec une cohérence qualitative permettant de cibler plusieurs clients.

Nous proposons une variété de formats et la possibilité de commandes panachées. Nos cuvées étant prisées permettent de valoriser leur vente.

En maîtrisant nos canaux de distribution nous pouvons offrir une marge qui fonctionne en amont et élimine la concurrence de réseaux.

Nous proposons un accompagnement avec une dynamique commerciale en fonction des volumes (master class avec Pierre Yves Joannon...) et la dégustation de nos vins.

Nous sommes fiers d'être une entreprise familiale et de faire partie d'une petite équipe travaillant en étroite collaboration avec nos clients, en mettant l'accent sur l'accessibilité et le travail en partenariat. C'est en fait notre souhait de travailler plus directement avec les clients afin que nous puissions écouter et nous adapter aux besoins du marché.



CHÂTEAU ROQUEGRAVE





Merci

Château Roquegrave
5 Rue de Villeneuve, 33340 Valeyrac

www.vignoblesGM.com
#ROQUEGRAVE

Séverine de Maximoff
severinevgdm@gmail.com
+33 (0)6 88 67 78 08