

Château de ROUSSE

Marc et Olivier LABAT

Chapelle de Rousse

64110 Jurançon

Tel : +33 (0)5.59.21.75.08

Fax : +33 (0)5.59.21.76.54

E-Mail : chateauderousse@wanadoo.fr



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :  

Ouvert : de 9h00 à 19h00, dimanche et jour férié sur rendez-vous

Groupe jusqu'à 50 personnes, sur rendez-vous, 2 € par pers.

Ancien rendez vous de chasse d'HENRI IV, visité par l'impératrice Eugénie, la vigne est cultivée au Château de Rousse depuis le XV ème siècle. Le domaine, propriété familiale depuis 5 générations, est situé à Jurançon (coeur historique de l'appellation) à une altitude de 330 m face aux Pyrénées, au sommet d'un coteau aux pentes abruptes. Le vignoble planté en terrasse bénéficie d'un ensoleillement privilégié. Vignobles en amphithéâtre, vue panoramique face à la chaîne des Pyrénées et sur le vignoble

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : Argilo - siliceux. Sur notre terroir, la roche mère est le poudingue calcaire de PALASSOU.

Des galets de surface apportent un supplément de chaleur en l'emmagasinant, ce qui est favorable en automne.

Superficie 10 ha au total dont 6 ha en terrasses dont 2 formants un véritable cirque naturel.

Encépagement : Petit-Manseng : 40%, Gros Manseng : 50%, Petit et Gros Courbu : 10 %

Vendanges : La cueillette des raisins est faite à la main par tries successives (jusqu'à 4 tries) suivant chaque parcelle, et se déroule d'octobre à décembre. Les moelleux sont récoltés 4 à 5 semaines après le ban des vendanges du Jurançon. Au Château de Rousse, nous sommes constamment à l'écoute de la nature. Nous la laissons s'exprimer jusqu'aux premiers froids de l'hiver. C'est là que nous cueillons pour nos moelleux, les dernières grappes, gauffrées par le soleil et le froid. Les vinifications allient le modernisme (pressoir pneumatique et vertical, thermorégulation, vinification à basse température) à la tradition (vendanges manuelles par tries successives et élevage en barrique). Fermentation et élevage en barrique sur lies fines

CUVÉES DU CHÂTEAU DE ROUSSE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Jurançon SEC	Notes intenses de fleurs, de fruits à chair blanche et d'agrumes. En bouche, on s'émerveille devant une palette de fruits mûrs.	5 ans	100 % Gros Manseng	Cuve	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Quatuor MOELLEUX	Robe dorée brillante. Nez de fruits frais (mangue pamplemousse abricot). La bouche est dotée d'une grande concentration et s'exprime sur le registre fruité, exotique et acidulé. Une gourmandise à s'offrir	Conservera sa puissance, son élégance et sa concentration pendant au moins 15 années.	Assemblée à partir de Gros-Manseng (60%), de Petit-Manseng (30%) et de Courbu (10%).	Vendange de début novembre par tries successives. Raisins passerillés.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Peyrolet d'Arrose MOELLEUX	Robe dorée aux reflets orangés. Nez magnifique de fruits frais (miel, mangue, épice, abricot). La bouche est dotée d'une grande concentration et s'exprime sur le même registre fruité, épicé. Finale longue et inoubliable. La magnificence des saveurs...	Conservera sa puissance, son élégance et sa concentration pendant au moins 25 années	Petit Manseng	Vendangé à un très haut degré de maturité, de mi novembre à fin novembre, par tries successives. Raisins passerillés.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

LES MÉDIAS EN PARLENT

Sur France3 jt local Pau du 19/20, 23 février 2015 à 6mn Médaille d'OR millésime 2012 et 2013 cuvée SEDUCTION au concours Général Agricole de Paris 2014 et 2015 Médaille d'OR millésime 2011 et 2012 cuvée SEDUCTION au concours des VIGNERONS INDEPENDANTS de France 2013 et 2014. La Revue du Vin de France juin 2013 : cuvée Séduction, réussite exceptionnelle, coup de coeur millésime 2012. La Revue du Vin de France juin 2012 : cuvée Séduction, réussite exceptionnelle, millésime 2011 Guide Hachette 2016 : Cuvée Séduction 2013 "Coup de Coeur"