

gourmandise

plaisir

château

elle

ROQUES  
MAURIAC

bordeaux - france

promesse

élégance

lui

terroir

partage





*Vincent Levieux, cela fait 5 ans que vous êtes à la barre du château Roques Mauriac, propriété familiale. Comment êtes vous devenu vigneron ?*

**V**incent Levieux :  
Après avoir travaillé dans d'autres vignobles, j'ai compris combien j'étais attaché à l'Entre-Deux-Mers. J'y ai mes racines, mes souvenirs d'enfance et j'aime cette nature à la fois douce et simple. J'aime me promener dans les champs qui ponctuent le décor de cette région, aider à l'agnelage avec Jean, le berger qui m'a fait faire mes premiers pas... J'aime assister aux repas de chasse en compagnie des gens d'ici, simples et riches à la fois. Le vin ! J'ai appris à l'aimer, aussi. J'avais 10 ans, lorsque mon grand-père m'offre mon premier verre de rouge coupé d'eau. Depuis le vin ne m'a jamais quitté. Entré comme ouvrier agricole à Roques Mauriac, après des études commerciales, j'y apprends un métier : celui du respect de la vigne et de cette terre où je suis né.

*Comment Roques Mauriac est-il entré dans la famille Levieux ?*

Lorsque ma mère Hélène l'achète en 85, ma famille était déjà propriétaire de deux domaines en bordelais. Elle a le goût du défi et un véritable coup de cœur pour cette propriété de 50 hectares, dont le vignoble, posé sur une grande coupe argilo-calcaire à 105 mètres d'altitude, est exposé plein sud. Passionnée de cabernet franc elle dote le vignoble d'une part importante de ce cépage. Il donne aujourd'hui son profil aux rouges de la

*"Bon vin ne saurait mentir" est votre devise.*

J'aime la franchise dans la nature, chez les gens et dans les vins. J'essaie de mettre dans mes cuvées le plus d'honnêteté possible en restant proche de ce que j'aime. Et pour cela, je donne toutes les chances à la propriété en investissant d'abord dans le vignoble. Nous utilisons des techniques inspirées par les plus grands : hautes densités de plantation, taille courte, ébourgeonnage, effeuillage, vendanges vertes si nécessaire, pour le respect



propriété : plus de fruit, de finesse et d'élégance. J'ai conservé cette particularité et aujourd'hui le cabernet franc représente 47% de la superficie du vignoble contre 40% pour le merlot et 13% pour le cabernet sauvignon. Les cépages blancs étant le sémillon et le sauvignon gris.

des maturités. Nous vinifions ensuite suivant des techniques particulières qui donnent à nos vins un profil plus moderne. Fermentés en milieu réducteur avec peu de soutirage pour plus de fraîcheur / nervosité, ils sortent du classique schéma bordelais.



*Le chai possède l'élégance et des proportions équivalentes à celles d'un grand cru classé :*

Il est surtout très fonctionnel et peut contenir jusqu'à 250 barriques que je renouvelle pour moitié chaque année. Décoré d'une fresque de Lydie Arickx, il est ouvert

*Vous faites du vin pourquoi et pour qui?*

J'aime les vins fruités, gourmands et charpentés qui ont de la fraîcheur, que l'on partage et qui souligne une bonne cuisine... J'aime autant les vins simples mais gorgés de fruit, que les vins exprimant la minéralité de leur terroir. Je fais donc des vins pour tous ceux qui comme moi aiment la vie. Mais ce que je préfère par-dessus tout c'est donner du plaisir. C'est pourquoi je vinifie des vins fondus, tendrement boisés grâce à une



au public et nous organisons des visites, car je fais partie de ces vigneronnes qui ouvrent les portes de leur domaine.

fermentation partielle en barriques (françaises et américaines) et à un élevage variable de 14 à 15 mois. Du bois, il y en a, mais pas trop. Avec humilité, la nature ne manque jamais de m'y ramener, et accompagné d'Olivier Duga qui me conseille depuis quelques années, j'ai l'ambition de faire de Roques Mauriac une référence de la nouvelle vague des vins de Bordeaux, appellation en laquelle j'ai pleinement confiance.



#### Château Roques Mauriac rouge classique

Toute la finesse d'un rouge évoquant amplement les fruits mûrs et la personnalité des bordeaux. A ouvrir au quotidien.



#### 1er vin de Château Roques Mauriac rouge

Robe dense et profonde pour un vin moderne qui affiche son élégant profil fruité, sous une structure finement boisée. Un vin de garde moyenne.



#### Château Roques Mauriac rosé

Sa robe rose soutenue évoque la gourmandise d'un vin tendu et franc, aux arômes de fruits frais, à la finale vive. A boire dans l'année.



#### Château Roques Mauriac blanc

Le type même du blanc sec de l'Entre-Deux-Mers qui suggère par sa fraîcheur et sa franchise tous les mariages avec poissons, coquillages et crustacés.

