



Le Château Rioublanc a été créé au début du XIXème siècle. La demeure est une belle «Girondine» qui témoigne de la prospérité du domaine lors de sa création. Abrité derrière la maison, le vaste chai souligne la tradition viticole du domaine. La grange attenante, avec son pigeonnier, rappelle qu'à cette époque, la polyculture était la règle. D'autant qu'il fallait prévoir le foin pour les bêtes nécessaires aux travaux des vignes. Aujourd'hui, les tracteurs ont remplacé les boeufs et la grange, bien isolée, a été transformée en chai de stockage pour les bouteilles.

Un Terroir idéal pour de Grands Vins : Sur la Rive Droite, à 18km au nord de Libourne, ce plateau de limons argilo-sableux sur argile à crasse de fer était jadis privilégié pour la culture des raisins blancs. Le Château Rioublanc y produit toujours des vins blancs secs, des moelleux et des Crémant. Cependant, depuis les années 80, le rouge est devenu la principale production. Ceci a été permis grâce au drainage en profondeur de certaines parcelles. De plus, le réchauffement climatique est bénéfique pour ces «terres froides», alors que dans les «grands» terroirs historiques, un problème récurrent de surmaturité se pose, notamment pour le merlot.

Des Hommes volontaires ont toujours été acteurs de progrès au Château Rioublanc. Ainsi Edouard Carretero, à partir de 1963 a mis toute son énergie pour redonner au Château sa dimension originelle. Son fils, Philippe, après une solide formation (ingénieur-oenologue) a poursuivi dans cette voie. Il est entouré d'une équipe forte de 12 salariés permanents.

Un vignoble remarquable a ainsi été construit au fil des années. Toutes les parcelles sont plantées à haute densité (5000ceps/ha). Le palissage haut et soigné capte bien l'ensoleillement, associé à l'effeuillage manuel il assure la production régulière de raisins sains et bien mûrs.

L'encépagement diversifié s'adapte aux parcelles et vise à l'harmonie et à la richesse de nos vins :

- En rouge : merlot (70%), carbernet sauvignon (20%),cabernet franc (6%) et malbec (4%).
- En blanc : sauvignon (68%), sémillon (24%) et colombard (8%).

Le choix du Bio, certifié dès 2009. C'est une approche globale pour la protection de l'environnement,la qualité du vin et la santé des vigneronns et des amateurs. Le bio est une démarche innovante. A la vigne, il demande une équipe nombreuse et des moyens performants. A la cave, il exige une grande précision car la plupart des techniques correctives sont interdites. Ainsi, les vins biologiques sont les plus authentiques parmi les vins de terroir. C'est le choix des plus grands, c'est aussi le nôtre.



Château Rioublanc

Bordeaux rouge 2020



Philippe Carretero
Vigneron & Oenologue

Grand millésime



Une bouteille moderne et dynamique qui respecte les codes traditionnels. Toutes les informations légales sont sur l'étiquette, la contre-étiquette est prévue pour informer le consommateur.

Appellation : Bordeaux. **Location :** Right Bank, 15 km north of Libourne

Vintage : 2020

Quantité disponible : 12 000 bouteilles (au 31/01/2025).

Terroir : A plateau of sandy-clay loam over iron-rich clay.

This "cool soil" in a high-elevation location provides freshness and balance. In great vintages, the vines do not suffer from ripening blockage: the grapes are well-balanced and produce wines with good acidity, moderate alcohol, and intense aromas..

Grapes : Merlot (70%) - Cabernet Sauvignon (20%) - Cabernet Franc (6%) - Malbec (4%) Planted at 5000 vines/ha **5000 ceps/ha**.

Mode de production : VIN BIO (certification Ecocert).

Au delà des exigences (légitimes) du bio, notre vignoble est toujours exploité dans le respect de la plante et de la biodiversité. Souvent, il s'agit d'intervenir le moins possible... ce qui suppose d'observer le mieux possible !

Tous les travaux sont réalisés en interne, par **notre propre équipe**.

Récolte : mécanique avec tri manuel et tri automatique sur table "Mistral".

Vinification :

La vendange est éraflée mais non foulée (pour éviter toute trituration). Le jus d'égroutage est débourbé avant d'être réincorporé à la cuvée.

Après une macération préfermentaire à froid, la fermentation s'effectue sans ajout de levure, de sucre ni de sulfite.

L'extraction se fait par délestages puis de petits remontages assurent une fin de fermentation franche. La cuvaison se poursuit encore 8 jours.

Grâce à un pressurage doux, le vin de presse est assemblé tôt au vin de goutte. Ceci favorise le départ de la fermentation malolactique.

Début septembre 2020, après une légère filtration, la mise en bouteille a été faite au Château, avec notre matériel et notre équipe.

Analyse : Alcool : 13°3 - PH : 3,7 - So2 total : 26mg/L - Sucre : 0.3g/L

Description : Robe grenat profond. Le nez est intense, fruits noirs (cassis, mûre), pointe de violette, épices (poivre, réglisse, cacao) et de notes pain grillé. Bel équilibre en bouche entre rondeur et tanins élégants. La finale est longue. Le tout forme un superbe équilibre. Grand Vin, très riche mais facile à boire.

Service et conservation : Ce vin équilibré se déguste déjà très bien. Sa structure lui assure une garde de 5 à 8 ans minimum.

Château Rioublanc

Bordeaux Supérieur 2019

Cuvée Edouard

**Notre Grand Vin...
dans un grand millésime**



Philippe Carretero
Vigneron & Oenologue



Une bouteille moderne et élégante qui respecte les codes traditionnels. Toutes les informations légales sont sur la contre-étiquette ainsi que le logo "FR-BIO-01".

Cette cuvée est un hommage à Edouard Carretero qui a fait renaître le domaine en 1963. Elle est issue de nos meilleures parcelles dans le but de créer un Grand Vin équilibré, fruité et subtilement boisé.

Appellation : Bordeaux Supérieur.

Situation : Rive droite, à 15km au Nord de Libourne.

Millésime : 2020

Quantité disponible : 6 000 bouteilles (01/01/2025).

Terroir : plateau de limons argilo-sableux sur argile à crasse de fer.

Ce caractère de *terre froide* en situation de haut plateau apporte fraîcheur et harmonie à nos vins. Ici, dans les *grands millésimes* la vigne ne souffre pas de blocage de maturité : les raisins sont équilibrés et donnent des vins avec une belle acidité, des degrés alcooliques raisonnables et des arômes intenses.

Cépages : Merlot (67%) - Cabernet Sauvignon (33%) plantés à **5000 ceps/ha**.

Mode de production : VIN BIO (certification Ecocert).

Au delà des exigences (légitimes) du bio, notre vignoble est toujours exploité dans le respect de la plante et de la biodiversité. Souvent, il s'agit d'intervenir le moins possible... ce qui suppose d'observer le mieux possible !

Tous les travaux sont réalisés en interne, par **notre propre équipe**.

Récolte : mécanique avec tri manuel et tri automatique sur table "Mistral".

Vinification :

La vendange est éraflée mais non foulée (pour éviter toute trituration). Le jus d'égouttage est écarté pour améliorer la concentration de la cuvée.

Après une macération préfermentaire à froid, la fermentation s'effectue *sans ajout de levure, de sucre ni de sulfite*.

L'extraction se fait par délestages puis de petits remontages assurent une fin de fermentation franche. La cuvaison se poursuit encore 8 jours.

Grâce à un pressurage doux, le vin de presse est assemblé tôt au vin de goutte. Ceci favorise le départ de la fermentation malolactique.

Début septembre 2021, après une légère filtration, la mise en bouteille a été faite au Château, avec notre matériel et notre équipe.

Description : Robe grenat profond. Le nez est intense, fruits noirs (cassis, mûre) épicés (poivre, réglisse, cacao) et notes boisées. Bon équilibre en bouche entre rondeur et tanins élégants. Belle finale, fraîche et longue.

Service et conservation : Ce vin se déguste déjà très bien. Il sera le compagnon de tout un repas... Sa structure lui assure une garde de 8 à 10 ans minimum.

Château Rioublanc Bordeaux Rosé



Philippe Carretero
Vigneron-Oenologue

*Une base Cabernet Franc et Malbec
sur un rosé aromatique, élégant et fruité.*

Appellation Bordeaux rosé. Millésime 2024

Terroir : plateau de limons argilo-sableux sur argile à crasse de fer.

Cépages : Cabernet Franc (50%) Malbec (50%).

Les vignes sont plantées à haute densité (5000 ceps/ha).

Mode de production BIO (certification Ecocert).

La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Tout notre vignoble est travaillé en bio pour respecter la plante, la vie du sol et le Terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges tous les travaux sont réalisés par une équipe nombreuse de salariés permanents et expérimentés.

Quantité disponible : 6 000 bouteilles (01/25)

Récolte manuelle pour éviter toute trituration et toute oxydation.

Vinification :

Les raisins sont récoltés de nuit pour un pressurage à basse température. Une macération pelliculaire de 4 heures dans un pressoir pneumatique à cage fermée assure une bonne extraction aromatique sans trop extraire la couleur.

Le jus est débourbé après 4 jours de stabulation à l'abri de l'oxygène à 5°C.

La fermentation se déroule à température contrôlée entre 14° et 17°C.

Le vin nouveau est élevé en cuve souterraine pour garder une température constante qui facilite la clarification naturelle.

Une légère filtration sur plaques de cellulose est effectuée au moment de la mise en bouteille par nos soins, début février.

Analyse : Alcool : 12°4. Sucre : 0.3g. SO2 total : 92mg/L. pH : 3,44

Description :

La robe est brillante, rose très pâle avec des nuances saumonées.

Le nez très intense. Toute l'intensité se révèle à l'agitation. Le premier nez s'ouvre sur des arômes fruités (fraise et cassis) puis des notes florales, avec une pointe bonbon anglais et pamplemousse.

En bouche l'attaque est ronde et vive (soutenue par un très léger perlant). On retrouve la richesse aromatique, notamment les petites fruits rouges. La finale est longue et équilibrée.

Conservation : Ce rosé est à boire dès maintenant pour profiter de la qualité du fruit. Ce vin, pourra conserver toute sa qualité pendant 2 ans.

Service : Servir vers 7/10°C avec la cuisine du soleil (paella, tajine, pizza), les barbecues et grillades (volaille, agneau...) mais aussi sur certains poissons (saumon, thon, cabillaud), les coquilles St Jacques ou les crabes et gambas.



*Présentation moderne avec bouteille lourde,
capsule personnalisée et bouchon en liège.
L'étiquette étant complète, la contre-étiquette
est prévue pour informer le consommateur.*

Récompense : Médaille d'Argent Concours Millésime Bio 2024

Château Rioublanc

Bordeaux blanc sec



Philippe Carretero
Vigneron & Oenologue

Un blanc aromatique, fruité (agrumes, pêche, ananas, poire), floral et minéral pour les entrées, le fromage...

Appellation : Bordeaux. **Situation :** Rive Droite, à 15km au Nord de Libourne.

Millésime : 2024

Quantité disponible : 6 000 bouteilles (02/2025).

Terroir : plateau de limons argilo-sableux sur argile à crasse de fer.

Ce caractère de *terre froide* est idéal pour la production de raisins blancs. Il apporte fraîcheur et harmonie à nos vins. Ici, la vigne, plantée à haute densité (5000ceps/ha), ne souffre pas de blocage de maturité : les raisins sont équilibrés et donnent des vins avec une belle acidité, des degrés alcooliques raisonnables et des arômes intenses.

Cépages : 85% Sauvignon (pour l'intensité aromatique) et 5% Sémillon (pour la structure et l'aptitude au vieillissement) 10% Colombard (pour la fraîcheur). Cette assemblage équilibré signe le profil de ce blanc.

Mode de production : BIO (certification Ecocert).

Au delà des exigences (légitimes) du bio, notre vignoble est toujours exploité *dans le respect de la plante et de la biodiversité*. Souvent, il s'agit d'intervenir le moins possible... ce qui suppose d'observer le mieux possible !

Tous les travaux sont réalisés en interne, par **notre propre équipe**.

Vendanges mécaniques de nuit pour la préservation des arômes.

Vinification : Les cépages sont vinifiés séparément. Une macération pelliculaire de 3 heures, assure l'extraction des arômes. Après un pressurage doux, Le jus est amené à 8° pour une stabulation sur bourbes de 5 jours suivi d'un débouillage statique (pour affiner, sans dépouiller). Le levurage assure la netteté aromatique. Ce vin blanc, issu de raisins parfaitement mûrs, est par nature rond et aromatique. L'élevage se poursuit en cuve souterraine pour une clarification naturelle. Une simple filtration sur plaques de celluloses se fait avant la mise en bouteille. Nous réalisons la mise en bouteille au château avec notre équipe et notre matériel.

Analyse : Alcool : 11°9 - PH : 3,35 - SO2 total : 120 mg/L - Sucre : 1.2 g/L

Conservation : Ce vin, pourra conserver toute sa qualité pendant 3 à 5 ans.

Description : Belle robe dorée. Le nez est intense, très élégant avec des notes de poires, de pêches, de fleurs blanches (acacia) et d'agrumes. La bouche est assez vive, avec une belle rondeur, on y retrouve tout le fruité du nez et une note minérale. La persistance en bouche est longue et agréable.

Accords mets et Vins : Ce vin sera apprécié sur les entrées de charcuterie, sur les plats de poissons ou de crustacés. Il sera tout indiqué sur un plateau de fromage, avec un chèvre ou un fromage à pâtes molles à croûte lavée (Epoisses, Livarot...). L'été, dégustez-le à l'apéritif en « petit blanc de comptoir »... une gourmandise !

Habillage classique avec capsule personnalisée et bouchon liège. Une contre-étiquette informative personnalisée est possible.



Récompenses :

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris
Médaille d'Argent : Concours de Bordeaux
Médaille d'Argent : Challenge Millésime Bio

Château Rioublanc

Crémant de Bordeaux blanc

Brut ou "Brut Nature"



Philippe Carretero
Vigneron & Oenologue

*Une approche moderne avec une bouche
qui allie la rondeur du Sémillon
et la vivacité du Colombard.*



Appellation : Crémant de Bordeaux blanc.

Mode de production : BIO (certification ECOCERT).

Terroir : plateau argilo-limono-siliceux sur argile à crasse de fer.

Cépages : Sémillon (80%), et Colombard (20%).

Le bon équilibre entre la structure, les arômes et la fraîcheur

Quantité disponible : 18 000 bouteilles (au 01/01/2024)

Récolte : manuelle, en cagettes, pour éviter toute trituration ou oxydation. Uniquement le matin pour que les raisins restent frais (protection des arômes).

Vinification du Vin de Base Crémant :

Les parcelles sélectionnées sont situées à proximité du chai pour réduire le temps qui sépare la récolte du pressurage. Deux pressoirs pneumatiques assurent un pressurage très doux, selon un programme "champenois". Le jus, déjà très clair, est débourbé après 24 heures de stabulation à 10°C. La fermentation se fait sans ajout de sulfite et avec des levures indigènes.

Prise de mousse :

La deuxième fermentation, en bouteille, s'effectue à St Emilion, en cave souterraine à 14°C. Le vin passe alors un minimum de 12 mois sur lattes : Il s'affine et ses arômes s'enrichissent (l'autolyse des levures confère aux Crémants leur équilibre en bouche).

Ici, dans la meilleure tradition, le dépôt est amené au goulot par remuage manuel puis éliminé par dégorgement à la volée.

On ajoute alors la liqueur d'expédition sans sucre (Brut Nature) puis on pose le bouchon définitif avec son muselet.

Analyse :

Alcool : 12°1. pH : 3,2. Sucre < 1g/L. SO2 total 46mg/L. Pression : 5.4 bars

Description :

La robe est brillante avec une production abondante de fines bulles persistantes. Le nez présente une belle netteté avec des arômes de fleurs blanches, de poires et des notes briochées (notes fermentaires). La bouche est à la fois vive et bien ronde, ce qui la rend rafraîchissante et agréable.

Conservation & Service :

Ce Crémant est à déguster dès maintenant et conservera 2 ans en cave.

Servir vers 8/10°C de préférence à l'apéritif l'apéritif pour créer un temps festif. Il pourra accompagner un dessert, un poisson, des fruits de mer...

A côté du **Brut Nature**, non dosé, nous proposons des versions avec dosage : **Brut, sec** ou **demi-sec**.

"Brut Nature" et Bio, ce Crémant AOC répond à l'attente d'une large clientèle.



Récompense : Médaille d'or Concours de Bordeaux 2023

Château Rioublanc

Bordeaux blanc moelleux



Philippe Carretero
Vigneron & Oenologue

*Exceptionnel : il allie rondeur et vivacité,
avec de superbes arômes fruités !
pour l'apéritif, les plats épicés, les desserts...*



Présentation moderne avec bouteille lourde,
capsule personnalisée et bouchon en liège.
L'étiquette étant complète, la contre-étiquette
est prévue pour informer le consommateur.

Appellation : Bordeaux. **Situation :** Rive Droite, à 15km au Nord de Libourne.

Millésime : 2022 - **Quantité disponible :** 2 400 bouteilles (01/01/2025).

Cépages : Sauvignon (70%) - Sémillon (30%) plantés à 5000 ceps/ha.

Mode de production : **BIO** (certification Ecocert).

Terroir : haut plateau de limons argilo-sableux sur argile à crasse de fer.
Ce caractère de *terre froide* est idéal pour la production de raisins blancs fruités car ici, la vigne ne souffre pas de blocage de maturité.

Ce vin est **naturellement moelleux** : Il est issu de raisins passerillés (donc sans pourriture noble). Les raisins se concentrent soit naturellement quand le millésime le permet soit par **passerillage éclaircissage sur latte** : on coupe la branche à fruit à maturité pour concentrer les raisins pendant 3 semaines.

Récolte manuelle (le matin pour une température fraîche).

Vinification :

Une macération pelliculaire dans un pressoir pneumatique à cage fermée assure l'extraction des arômes à l'abri de l'oxygène et donnera une robe dorée.

Le jus est débourbé après 4 jours de stabulation à 10°C.

La richesse en levures naturelles de ces raisins passerillés dispense de tout levurage.

Le mutage se fait à une densité de 1010 pour un bon équilibre sucre/alcool. Le vin nouveau est élevé en cuve souterraine (à température constante) ceci préserve les arômes.

Une filtration sur plaques stériles est effectuée au moment de la mise en bouteille qui est faite fin mars avec notre propre matériel.

Analyse : Alcool : 12°5. Sucre : 41g. SO2 total : 130mg/L. pH : 3,65

Description :

La robe est brillante et dorée. Nez expressif, de fruits secs, abricot et datte avec des notes muscatées et terpéniques comme le litchi et la mangue. Attaque en bouche fraîche suivi d'un bel équilibre sur des arômes de fruits confits et de miel. Belle onctuosité en finale avec une longue persistance aromatique.

Conservation : A déguster Entre maintenant et 2025/2028 (ou plus ?).

Service : Servir classiquement sur foie gras : grâce à son équilibre frais, il ne saturera pas les papilles pour le repas. Il sera aussi très apprécié sur le fromage (brebis, chèvres, bleus), avec les plat sucré/salé ou épicés (cuisine asiatique).

Château Rioublanc

Jus de raisin bio *pétillant* (sans alcool)



Philippe Carretero
Vigneron & Oenologue

*Quelques petites bulles qui changent tout,
à découvrir nature ou en cocktail !*



Avec sa présentation classique, proche de celle de nos vins et crémants, ce jus de raisin pétillant bio aura sa place sur toutes les belles tables.

Aire de production : Bordeaux. **Situation :** à 15km au Nord de Libourne.

Millésime : 2024 (DLUO : 31/01/2026). - **Quantité :** 2 000 bouteilles

Terroir : plateau argilo-limono-siliceux sur argile à crasse de fer.

Cépages : Cabernet Sauvignon (100%) planté à **5000 ceps/ha**.

Mode de production : "Certifié BIO" (certification Ecocert).

La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Celle d'un jus de raisin aussi ! Comme dans les grands crus, notre vignoble est travaillé pour respecter la plante, la vie du sol et... le Terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges tous les travaux sont réalisés par une équipe nombreuse de salariés permanents.

Récolte : mécanique avec tri manuel et tri automatique sur table "Mistral".

Production :

La vendange est éraflée mais non foulée (évitant toute trituration).

Ce jus est prélevé par saignée, après une cuvaison de 24 heures à froid (10°C) et à l'abri de l'air. Ceci permet l'extraction des polyphénols et des composés aromatiques qui vont assurer la richesse de ce jus de raisin. Ensuite le jus est encore refroidit pour éviter tout départ en fermentation. La stabulation à froid (0°C) va se poursuivre pendant une semaine pour assurer la précipitation du tartre. Ensuite, le jus est filtré, gazéifié (Co2), mis en bouteille et pasteurisé à 70° pour empêcher la fermentation. Ce jus naturel ne contient aucun additif et ne subit aucun autre traitement (contrairement aux jus industriels).

Analyse : Alcool < 0.5° - pH : 3,75 - Sucre : 190g/l.

Description :

Belle Robe grenat. Le nez est intense, très fruité (cassis, mûre), pointe de violette... En bouche, beaucoup de rondeur avec une certaine fraîcheur amené par la fine effervescence. La finale est longue, soutenue par le moelleux. La magie de la pasteurisation est de conserver ce caractère «bourru» caractéristique des vendanges.

Santé :

Ce jus de raisin bio apporte des vitamines (B1, B2, B3, B5, B6, B9, K1 et PP), Il est riche en anti-oxydants : les polyphénols qui protègent les artères et le cerveau. Il est également riche en oligo-éléments, notamment : magnésium, potassium, phosphore, fer, cuivre, zinc, manganèse, sélénium et calcium.

Service : Ce jus de raisin pétillant sans alcool sera apprécié au petit déjeuner ou en apéritif... Il sera idéal pour des cocktails peu alcoolisés : par exemple 1/2 jus pétillant + 1/2 Crémant ou en long drink avec 1/4 Cognac.

Conservation : 2 ans (pour garder toutes ses qualités).

Une bouteille entamée et rebouchée avec un bouchon adapté se conservera au réfrigérateur pendant près d'une semaine.

Pétillant Naturel Rioublanc Pet'Nat'

VIN DE FRANCE BIO



Avec sa belle étiquette, reproduction d'un tableau d'Anne Godard, ce Pet'Nat bio aura sa place sur toutes les belles tables.

Millésime : 2023. - **Quantité :** 2 400 bouteilles

Terroir : plateau argilo-limono-siliceux sur argile à crasse de fer.

Cépages : Cabernet Franc

Production : "BIO" (certification Ecocert).

La vendange mécanique, de nuit (pour préserver les arômes), suivie d'une macération pelliculaire de 5 heures dans le pressoir pneumatique. La stabulation à froid à l'abri de l'oxygène va favoriser l'extraction des arômes. Au bout de 3 jours, la température est remontée à 16°, la fermentation se lance avec les levures indigènes.

La fermentation se poursuit jusqu'à une densité de 1003, il reste alors environ 15g/L de sucres résiduels.

A cette densité, avec notre propre équipe et notre matériel, nous procédons à la mise en bouteille de ce "Pet'Nat" qui fera sa "prise de mousse" en terminant la fermentation en bouteilles couchées.

Analyse : Alcool : 12°2 - Sucre : 0.7g - pH : 3,3 - SO2 : 20mg/L - Surpression : 7 bars

Description : Belle Robe grenat. Le nez évolue rapidement vers un fruité intense (cassis, mûre) et pointe florale. En bouche, belle effervescence dans un équilibre frais. La présence d'un dépôt levurien est normale : notre Pet'Nat n'a pas été dégorgé, pour une approche vraiment "nature" qui séduira les curieux et les audacieux

Service : Servir très frais, vers 6°C au delà, la mousse risque de déborder à l'ouverture. Prévoir quelques minutes d'aération c'est alors seulement que le fruité s'exprimera pleinement.

Le Pet'Nat, par son côté aérien, est idéal à l'apéritif, par son côté vineux, il peut "rafraîchir" tout un repas.

Conservation : 3 ans

Après 18 mois d'élevage sur lattes, notre "Pet'Nat" confirme sa bonne évolution dans le temps.

Vidéo de présentation ici :

