



GUIDE HACHETTE 2011 – AOÛT 2010

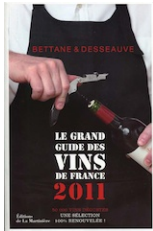
CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2007

Sélection de pur merlot, la cuvée Arthur 2007 (11 à 15 €) est citée. Elle séduira les amateurs de vins extraits et boisés.

CLOS DU ROY

1 étoile

Ingénieur agronome de formation Philippe Hermouet a repris cette ancienne propriété familiale en 1987 et en a développé le vignoble, qui est passé de 10 à 37 ha en l'espace d'une vingtaine d'années. Derrière la robe profonde et brillante de son 2007 s'épanouit un élégant bouquet de fruits noirs surmûris aux accents torréfiés. Du gras, de la souplesse, des tanins enrobés : la bouche teintée d'une fine fraîcheur est déjà harmonieuse. On attendra néanmoins 2 ans que les notes d'élevages se fondent en finale.



BETTANE ET DESSEAUVÉ 2011 – AOÛT 2010

CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2007

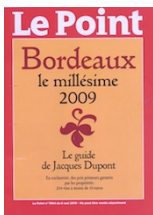
15/20

Robe brillante, notes légèrement boisées, belle bouche ronde, gourmande et fruitée, croquante avec des tanins agréablement friands et soyeux.

CLOS DU ROY 2007

14/20

Bien charpenté, ne possède pas forcément la finesse des tanins de la cuvée Arthur mais belle fraîcheur et bon fruit.



LE POINT – MAI 2010

CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2009

16/20

Boisé, prune, bouche ronde, souple, tanins fondus, vin élégant, assez soyeux, bien fait, bonne longueur, fin.

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2009

15/20

90% merlot, un peu de cabernet sauvignon. Joli fruit au nez, frais, fin, très fruité, tendre, bien droit. « Clairement, notre but c'est le fruit », nous dit Philippe HERMOUET, également producteur au Clos du Roy à Fronsac.



LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION – MAI 2010

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2007

Médaille d'Argent



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS – MAI 2010

CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2007

Médaille d'Argent



FÉMINALISE – AVRIL 2010

CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2007

Médaille d'Argent



CONCOURS DES VINS D'AQUITAINE – MARS 2010

CLOS DU ROY « CUVÉE HARMONIE » 2008

Médaille d'Argent



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS – MARS 2010

CHÂTEAU BRANDEAU 2009

Médaille d'Or



WINE ENTHUSIAST – JANVIER 2010

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2008

87 Points

The dry tannins are firmly in charge in this young wine, its fruit fresh rather than rich. The flavor are red plum juice, acidity and a dry core that needs another year to soften.