



GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 – SEPTEMBRE 2012

CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2009

1 étoile

Repris en 1987 par Philippe Hermouet, ce domaine propose un 2009 très réussi, qui fait la part belle au merlot (95%). Cette cuvée, au bouquet pendant un an. L'attaque ample ouvre sur un palais puissant, bien structuré par des tannins veloutés et persistants qui assureront à ce vin une garde de 3 à 6 ans. La cuvée principale du domaine, le Clos du Roy 2009 (40 000 b.), citée pour son nez de fruits rouges et d'épices, ce débouchera plus tôt.



LE POINT – MAI 2012

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2011

15/20

Nez sur le fruit et les épices, baies noires, net, charnu, séveux, vif, harmonieux, tannique sans sécher, long sur le poivre et la réglisse.

O= 2015 G=10 ans

CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2011

13,5/20

Fruits noirs, réglisse, bouche souple, fraîche, tanins plus serrés ensuite, ensemble assez accrocheur.

O= 2017 G=12 ans

CLOS DU ROY 2011

16/20

Fruits noirs, cassis, bouche ronde, souple, bien fondue, belle matières généreuse, finale serrée. Joli vin pas trop extrait, savoureux.

O= 2017 G=12 ans



LA REVUE DES VINS DE FRANCE – MAI 2012

CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2011

Un nez complexe et très frais, exhalant des notes de ronce, de menthe et de cassis. Délicat.



CONCOURS DES VINS D'AQUITAINE – MAI 2012

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2010

Médaille d'Or

CHÂTEAU LALANDE MAUSSE 2010

Médaille d'Or



CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN DE BLAYE – AVRIL 2012

CHÂTEAU LALANDE MAUSSE 2010

Médaille d'Or

CHÂTEAU BRANDEAU 2011

Médaille d'Argent



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS – MARS 2012

CLOS DU ROY 2010

Médaille d'Or

CHÂTEAU BRANDEAU 2011

Médaille d'Argent