



GUIDE HACHETTE 2018 - SEPTEMBRE 2017

CLOS DU ROY 2014

2 étoiles

En 1987, Philippe Hermouet s'est installé sur les terres familiales: 35 ha d'un seul tenant, répartis en deux crus: le Clos du Roy, cru de 4 ha à Saillans (Fronsac), et Roc Meynard, 28 ha dans la commune voisine de Villegouge. Plantations et rachats de vignes ont porté l'ensemble à 50 ha, à l'origine de quatre étiquettes en Fronsac, Bordeaux supérieur et Bordeaux.

Paré d'une somptueuse robe sombre et intense, ce 2014 dévoile un nez complexe et envoûtant: griotte, cassis, sous-bois, épices, moka... La bouche? Du velours. Douce et soyeuse, ample et concentrée, très longue, elle s'appuie sur des tannins ronds et charnus. 2019-2027. Lamproie à la bordelaise

Decanter

DECANTER – JUIN 2017

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2016 (Blanc)

87

One of the whites with more vivid fruit and freshness on the nose. Floral and white stone fruit as well as citrus. The 50-50 blend of Semillon and Sauvignon Blanc has a lively vivacious palate and a lifting finish. Nice job! Available for delivery directly from producer. Drink 2017-2019



CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN DE BLAYE – AVRIL 2017

CHÂTEAU LANDE MAUSSE 2015

Médaille d'Or



NEAL MARTIN – WINE ADVOCATE (ROBERT PARKER) – AVRIL 2017

CLOS DU ROY 2016

91-93

The 2016 Clos du Roy has a tightly wound bouquet with abundant black fruit waiting to unfold once in bottle. The palate is medium-bodied with rounded but firm tannin, engaging blackberry and bilberry fruit mixed with mineral and a very refined and persistent finish that is the best I have encountered from this Fronsac estate. Bon vin! Très bon vin!



JAMES SUCKLING – AVRIL 2017

CLOS DU ROY 2016

92-93

Layered and rich for the vintage with berries, chocolate and meat. Medium to full body and a chewy finish.

CLOS DU ROY 2014

90

Aromas of tar, blackberries and cherries. Full body and a lightly extracted and austere mouthfeel, yet this is flavorful and savory. Intriguing wine. Drink now.



ANTONIO GALLONI (VINOUS) – AVRIL 2017

CLOS DU ROY 2016

89-91

The 2016 Clos du Roy is deep, inky and voluptuous with plenty of blackberry jam, crème de cassis, chocolate and spice character. Silky tannins, soft contours and voluptuous fruit give this tasty Fronsac plenty of near- and medium-term appeal

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2016 (Blanc)**87**

Crisp and with a strongly mineral character, this is a young, textured wine. As it softens and gets the ripeness of the vintage, it will become smooth and rich. Drink from late 2017.

**CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS – MARS 2017****ARABESQUE DE CLOS DU ROY 2015**

Médaille d'Or

**GUIDE HACHETTE 2017- Les bons plans à moins de 15€ – FÉVRIER 2017****CLOS DU ROY 2013**

Les bons plans à moins de 15€

En 1987, Philippe Hermouet s'est installé sur les terres familiales: 35 ha d'un seul tenant, répartis en deux crus: le Clos du Roy, cru de 4 ha à Saillans (Fronsac), et Roc Meynard, 28 ha dans la commune voisine de Villegouge. Plantations et rachats de vignes ont porté l'ensemble à 40 ha, à l'origine de quatre étiquettes en Fronsac, Bordeaux supérieur et Bordeaux.

Implanté sur les côtes et plateaux argilo-calcaires, ce cru atteint aujourd'hui 10 ha. Le 2013 offre une belle image du millésime avec sa robe profonde et son nez complexe et subtil, mariant harmonieusement le petit fruit noir et un merrain bien dosé. Quand au palais, si sa carrure n'a rien d'athlétique, il offre un caractère flatteur par sa finesse, avec une attaque ronde et ample, des tanins fondus et soyeux, un peu plus fermes en finale. Une bouteille bientôt prête. 2018-2021. Tourte aux cèpes!

YVES BECK - JANVIER 2017**CLOS DU ROY 2014****90**

Rouge rubis aux reflets grenat. Bouquet de bonne intensité révélant, surtout, des notes de torréfaction assorties de chocolat noir. Je relève également un peu de cassis. En bouche, l'attaque est souple et friande. Le corps est rond, séduisant et parfaitement équilibré. Le texte pourrait s'arrêter ici... mais un élément me frappe quand-même : une structure tannique granuleuse qui se révèle lentement en fin de bouche. Combinée à l'acidité, elle offre un potentiel non-négligeable. Toutefois, le fruit est aux abonnés absents mais il se révèle un peu en rétro-olfaction. Comme quoi, déguster du vin à toute vitesse peut avoir comme effet de passer à côté de tels éléments. Heureusement je suis suisse et je déguste lentement. D'ailleurs il me reste dix secondes pour vous dire que.... Boum... à suivre attentivement 2022-2034

Yves Beck