



A PROPOS – *Décembre 2025*



PROLOGUE

*C'est une histoire de vies, de famille et de sols.
Une histoire née sur les terres du fronsadais.*

Au confluent de l'Isle et de la Dordogne, sur la Rive Droite de Bordeaux, s'étend notre vignoble, cultivé depuis le XVIII^e siècle et dans la famille depuis 1911. Un héritage que nous avons à cœur de protéger et de développer avec curiosité, créativité et respect ; la biodiversité et les pratiques raisonnées en matière de viticulture et de vinification étant au cœur de notre philosophie (couverts végétaux naturels depuis 1993, travail mécanique du sol sous le pied, certifications HVE & ISO14001, aires de biodiversité – forêts, haies, bosquets, champs de pâturage – implantées sur l'ensemble du vignoble et couvrant ainsi un quart de la surface totale du domaine).

Chaque génération est animée par une volonté renouvelée d'enrichir la personnalité de ses vins, de transmettre un savoir-faire et d'ancrer son action dans le monde contemporain.

Notre collection de vins est ainsi le résultat d'une attention particulière portée à nos consommateurs, au vignoble et à son environnement ; mais aussi le reflet de nos parcours personnels. Immergés chaque jour au cœur de l'appellation, nous restons attentifs à notre terroir et accompagnons son évolution. Nous traduisons cette relation fidèle entretenue avec la terre, la vigne et le chai dans des vins créés en écho avec ce lieu unique et nos histoires de vie.

EN BREF



UNE HISTOIRE SÉCULAIRE NÉE À FRONSAC, TERRE D'ARTISANS EN MOUVEMENT

- Vignoble déjà renommé au XVIII^e siècle, tel que figuré sur la carte de Belleyrne (1785)
- Indépendant et familial depuis cinq générations
- Une évolution continue & cohérente: le fruit de transmissions réussies et d'esprits entrepreneurs
- Un écho à l'état d'esprit du fronsadais : artisan, créatif, humaniste & dynamique



PROTÉGER ET EXPRIMER LA SINGULARITÉ DE NOS TERROIRS

- Une base géologique singulière garante d'une fraîcheur signature : coteaux argilo-calcaires, et bas de coteaux riches d'argile.
- Un véritable écrin de biodiversité, couvrant 1/4 de la surface du domaine. Certifications HVE et ISO14001, et couverts végétaux depuis 1993
- Un vignoble s'étendant sur 50ha à cheval sur deux appellations – Fronsac & Bordeaux
- Célébrer le merlot, explorer au-delà
- Une équipe polymorphe



UN STYLE SIGNATURE: INTEMPOREL, PRÉCIS & EXPRESSIF

- Clos du Roy – notre expression emblématique
- Arabesque de Clos du Roy – variation éclatante autour de notre signature
- Roc Meynard – une vision contemporaine de Bordeaux. Vif, acidulé, savoureux et précis.

Intemporels



Ancrés & Créatifs



Sincères, humbles, généreux



Précis, attentifs & constants

Enthousiastes, dynamiques & multi-générationnels

NOTRE PORTEFEUILLE



**Arabesque
de Clos du Roy**

FRONSAC



**Château
Clos du Roy**

FRONSAC



**Château
Roc Meynard**

BORDEAUX SUPÉRIEUR - BLANC - ROSÉ - CLAIRET

ILS ONT APPRECIÉ



“
**The 2021 is
impeccably
balanced.
Terrific.**
”

ANTONIO GALLONI,
VINOUS



“
**Ce 2022
nous plaît
par son
onctuosité
de matière
et ses
tanins
enrobés**
”

ALEXIS GOJJARD,
REVUE DES VINS DE FRANCE



MISCELLANÉES

45ha

Surface
plantée du
vignoble

ALTITUDE

60m du **60m**

VIGNOBLE

“

**Combattants
Cordonnier
Tertre**

”

Les noms de nos parcelles racontent une anecdote, décrivent un élément caractéristique du lieu, ou restent simplement un mystère dont nous héritons et que nous transmettons !

85%

merlot

**Fauvette
d'Orphée**

l'un des nombreux habitants du tertre de Meynard, s'épanouissant parmi les genévriers, les chênes truffiers et les pins centenaires.

BARRIQUES

DE **252**

CHÊNE

FRANÇAIS

**Molasse du
fronsadais**

Le sol caractéristique du fronsadais remontant au Paléocène. Une couche supérieure de roche tendre surmontant une roche mère principalement argilo-calcaire.

Revisitant le bocage vendéen de nos origines, nous favorisons le maintien d'espaces de biodiversité (haies, bosquets, bois, près) sur 15ha, soit **1 / 4** de l'ensemble du vignoble.

**Malbec
& Sémillon**

Deux des cépages principaux à Meynard au début du siècle; ayant tous deux un fort ancrage sur la rive-droite de Bordeaux, et aujourd'hui réintroduits dans le vignoble.

**Osmi
n ROY**

Fondateur, du Clos du Roy, il lui a donné son nom, qui fut officiellement déposé par son petit fils Louis Roy en 1970.

Notre unique conseil de dégustation : le meilleur moment pour découvrir nos vins est Ici & Maintenant; et bien souvent pour quinze ans encore!

**Hic &
Nunc**

CHAI DE **DE**

MAISON Double attribution pour cette agréable maison en pierre girondine, dans laquelle le Clos du Roy a pris ses quartiers au début des années 1990, et nos moments de famille avec. **FAMILLE**

VIEILLISSEMENT

TABLE DES MATIERES

1. UNE HISTOIRE SÉCULAIRE NÉE À FRONSAC,
TERRE D'ARTISANS EN MOUVEMENT 9
2. PROTÉGER ET EXPRIMER LA
SINGULARITÉ DE NOS TERROIRS 13
3. UN STYLE SIGNATURE : INTEMPOREL,
PRECIS ET EXPRESSIF 21

1

UNE HISTOIRE SÉCULAIRE
NÉE À FRONSAC,
TERRE D'ARTISANS EN
MOUVEMENT





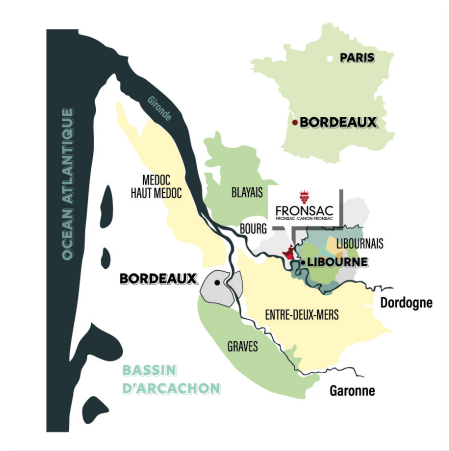
INDÉPENDANTS DEPUIS CINQ GÉNÉRATIONS

Nous nous sommes installés sur les coteaux de Meynard au début du 20^e siècle, sur un riche terroir cultivé depuis le 18^e siècle.

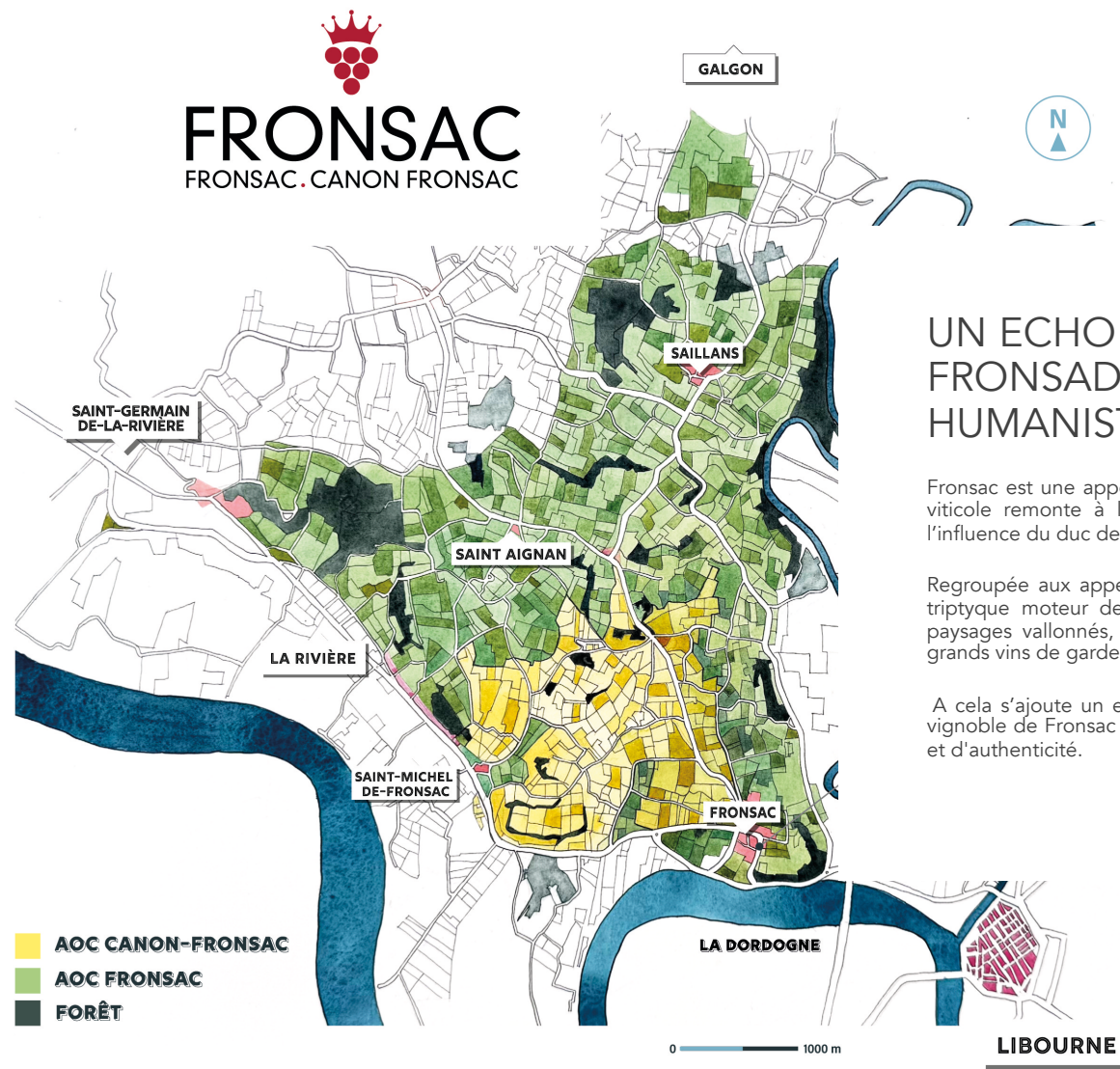
Cinq générations d'entrepreneurs se sont ensuite succédées; chacun arrivant riche de vies professionnelles passées et de passions fondatrices. Des transmissions réussies qui ont doté les Vignobles Hermouet d'une assise cohérente en évolution constante.

- 1911, Osmin ROY – Ouvrir la voie
- 1919, Joseph ROY – Poser les fondations
- 1960, Louis ROY – Assurer la continuité, en des temps mouvementés
- 1987, Philippe HERMOUET – Ere de renouveau et d'expansion
- 2024, Esther HERMOUET – S'engager pour la transmission

Carte de Belley, 1785



© Pierre Renollet, 2025 - Tous droits réservés



UN ECHO À L'ÉTAT D'ESPRIT DU FRONSADAIS : ARTISAN, DYNAMIQUE & HUMANISTE

Fronsac est une appellation à taille humaine de 900 hectares, dont le prestigieux savoir-faire viticole remonte à l'Antiquité et a été largement plébiscité à la fin du 17^e siècle, sous l'influence du duc de Richelieu.

Regroupée aux appellations voisines Saint-Emilion & Pomerol, avec lesquelles elle forme le triptyque moteur de la Rive Droite, Fronsac se distingue par ses sols argilo-calcaire, ses paysages vallonnés, son altitude qui en font une terre d'exception pour la production de grands vins de garde.

A cela s'ajoute un esprit artisan, dynamique et respectueux de la nature – plus de 85% du vignoble de Fronsac est certifié éco-responsable; un lieu singulier d'humanisme, de créativité, et d'authenticité.



UNE ÉCHELLE GARANTE DE PRÉCISION ET DE CONSTANCE

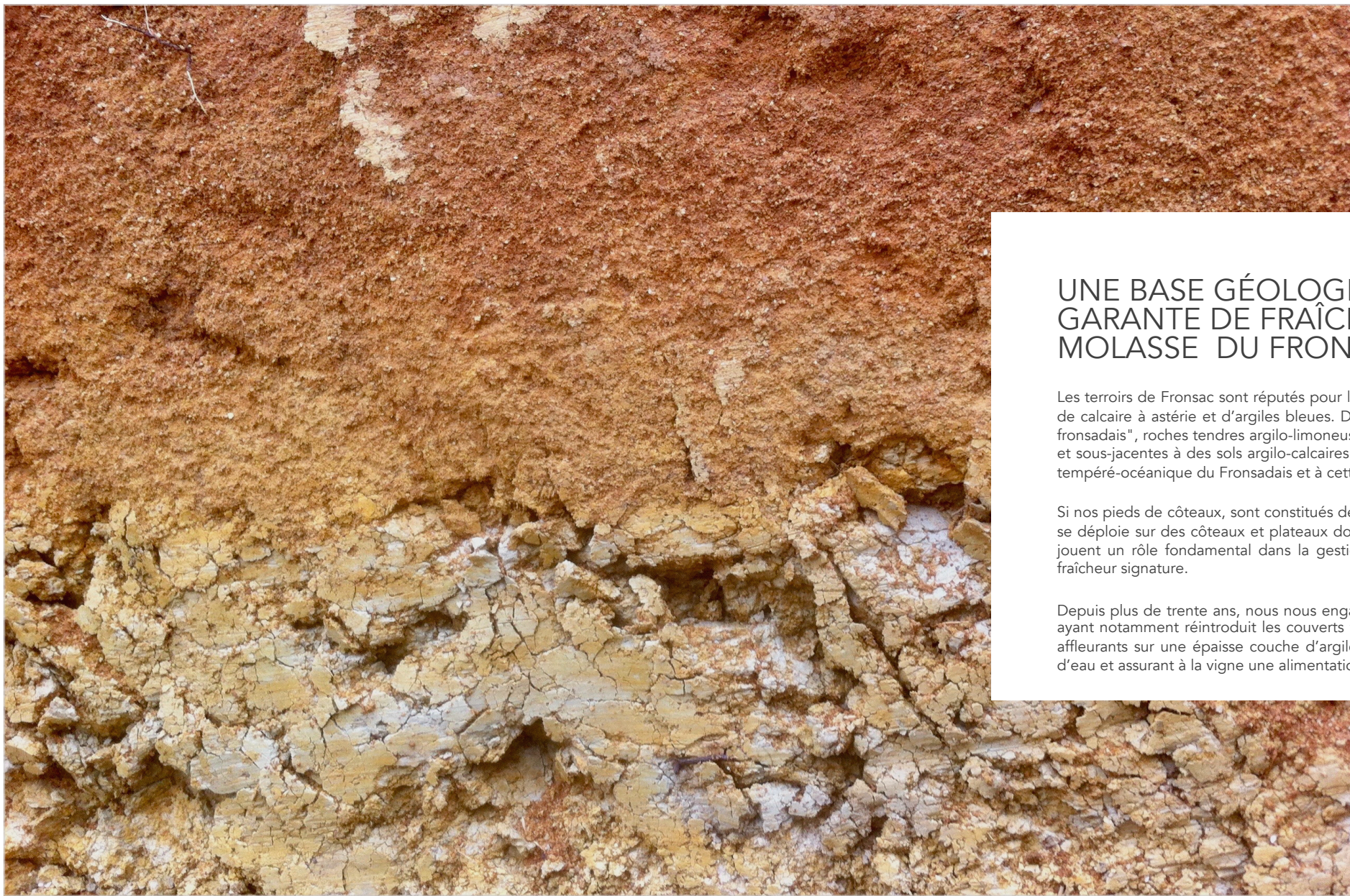
Lorsque Philippe Hermouet reprend la direction du domaine en 1987, à la suite de son beau-père Louis Roy, il nourrit une double ambition : celle de développer le domaine à une échelle permettant de garantir la parfaite maîtrise de chaque étape de la vigne et du vin, et, d'autre part, celle de faire du Clos du Roy un symbole fort de la beauté des terroirs et du caractère de Fronsac.

Un projet devenu réalité; aujourd'hui, les Vignobles Hermouet s'étendent sur le double de surface et se sont dotés d'un chai mêlant l'inox et le bois. Un outil de production pensé comme un gage d'autonomie, de réactivité et de précision. Le triptyque *sine-qua-non* pour élaborer notre style signature, toujours en phase avec son temps, dans une démarche de continuité en mouvement.

2

PROTÉGER ET EXPRIMER
LA SINGULARITÉ DE
NOS TERROIRS





UNE BASE GÉOLOGIQUE SINGULIÈRE GARANTE DE FRAÎCHEUR : ARGILES & MOLASSE DU FRONSADAIS

Les terroirs de Fronsac sont réputés pour la typicité de leur sol paléocène. Des coteaux riches de calcaire à astérie et d'argiles bleues. Des bas de coteaux souvent formés de "molasse du fronsadais", roches tendres argilo-limoneuses, pénétrables par le système racinaire de la vigne et sous-jacentes à des sols argilo-calcaires. Un horizon particulièrement bien adapté au climat tempéré-océanique du Fronsadais et à cette position singulière au confluent de deux rivières.

Si nos pieds de côteaux, sont constitués de cette molasse, la majeure partie de notre vignoble se déploie sur des côteaux et plateaux dont les sols argilo-calcaire à forte proportion d'argile jouent un rôle fondamental dans la gestion du stress hydrique. C'est ici que se joue notre fraîcheur signature.

Depuis plus de trente ans, nous nous engageons ainsi à protéger la vie de ces sols uniques – ayant notamment réintroduit les couverts végétaux dès 1993. Ici, la beauté de sables rouges affleurants sur une épaisse couche d'argiles bleues; l'argile favorisant le maintien du volume d'eau et assurant à la vigne une alimentation régulière même en cas de sécheresse prolongée

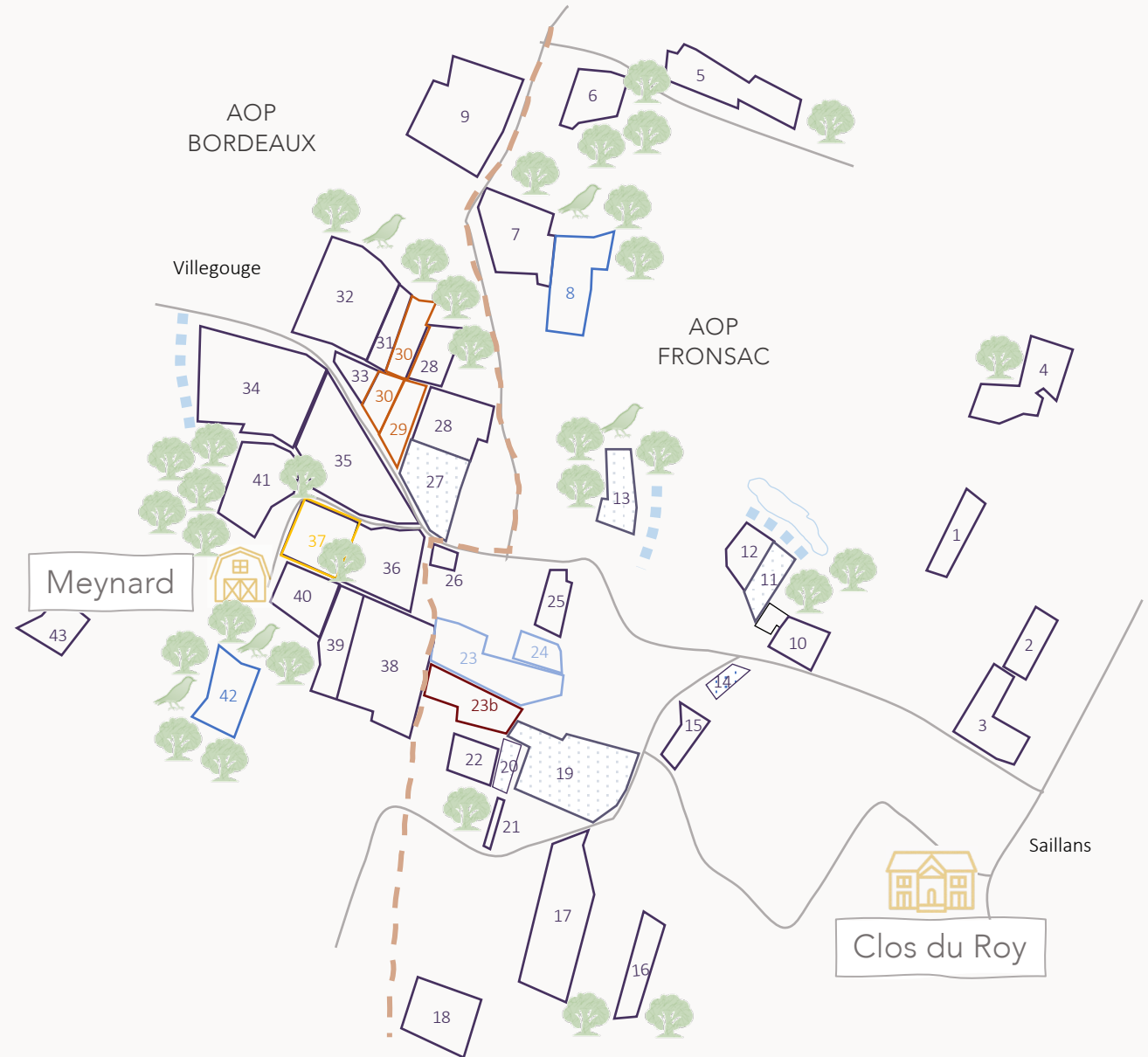
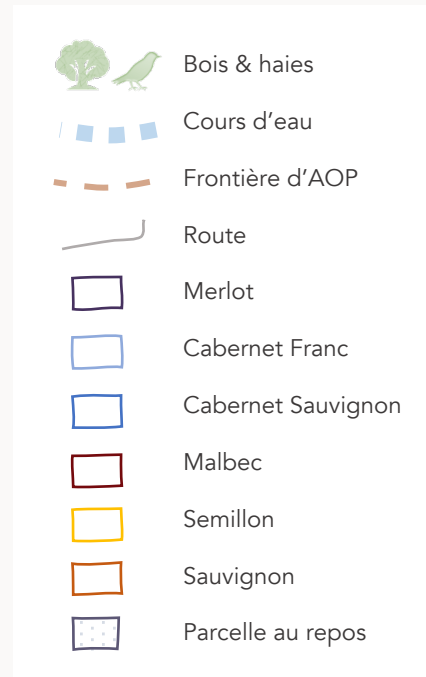


UN VIGNOBLE DE 50HA, D'UN SEUL TENANT

Composé d'une cinquantaine de parcelles voisines, notre vignoble s'étend sur 50ha de coteaux et de plateaux - 22ha en appellation Fronsac et 28ha en appellation Bordeaux. A cheval sur les communes de Saillans et de Villegouge, et séparées par un simple chemin de terre, nos vignes de Fronsac et de Bordeaux offrent une unité de terroir – caractérisé par les coteaux riches d'argile – et de fait un style signature marqué par la fraîcheur.

Des acquisitions progressives, ainsi que deux vagues de restructuration en profondeur – de 1987 à 1993, puis de 2012 à 2022 – ont permis de préserver l'intégrité de notre vignoble. Nos vignes, âgée de 3 à 50 ans, sont soigneusement entretenues selon une même ligne directrice : densités élevées permettant de réguler le stress hydrique, sélection de porte-greffes peu productifs, contrôle minutieux de la vigueur de la vigne et suivi minutieux de la maturation du raisin. La très grande proximité des parcelles nous offrant des conditions précieuses pour assurer une telle observation de précision.

UNE MOSAÏQUE DE 45 PARCELLES ROYAUME DU MERLOT ET DE BIODIVERSITÉ



NOS DIX
PARCELLES
FAVORITES



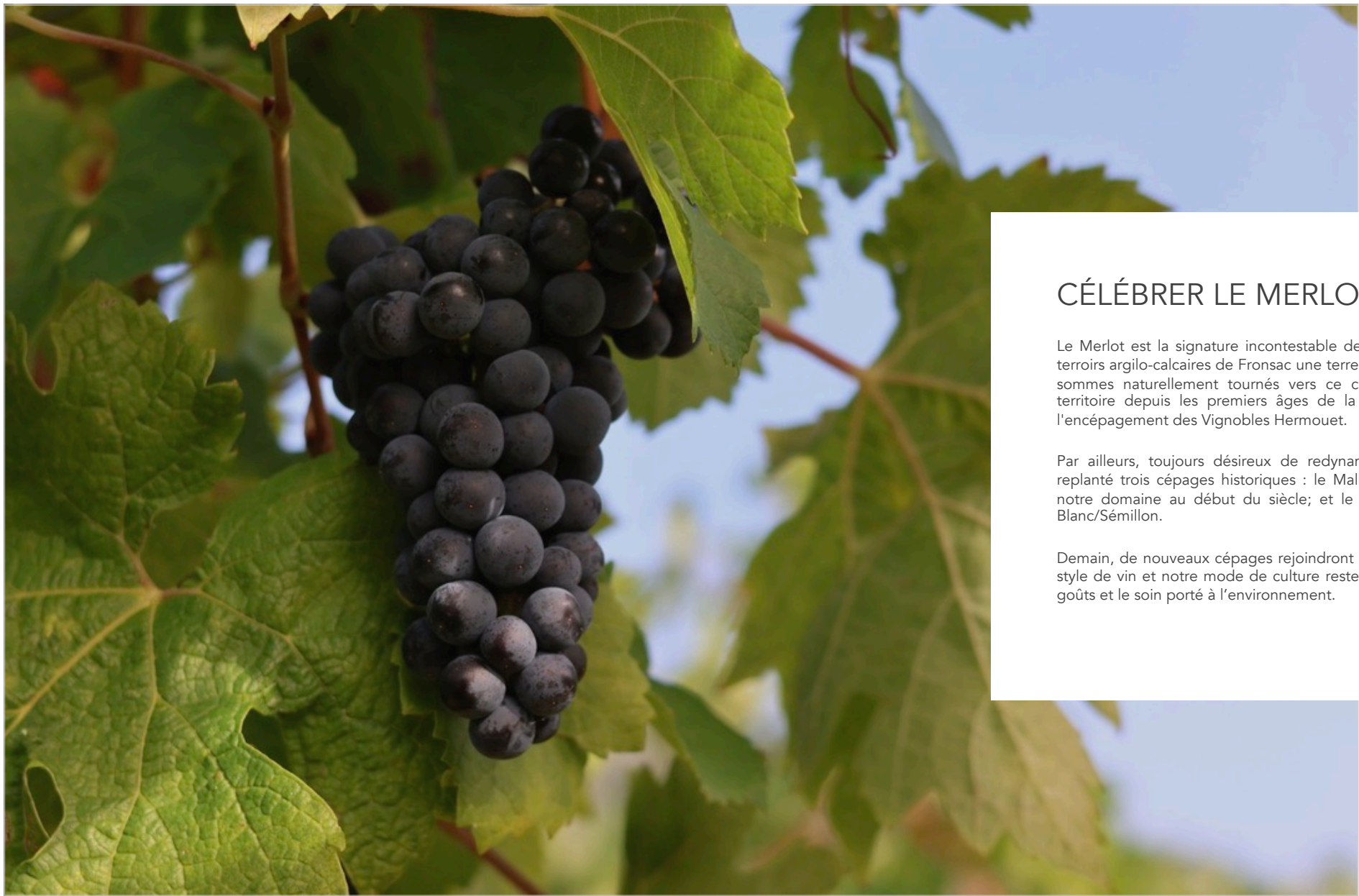
	NOM	AOP	SURFACE	CÉPAGE	ÂGE	SOL	POURQUOI CETTE PARCELLE?
1	La Huste	Fronsac	0.54ha	Merlot	22 ans	Couche supérieure de limon; argiles et calcaire en profondeur.	La Huste a traversé le siècle! Une des cinq parcelles du Clos du Roy originel, que nous avons restructurée à l'aube du nouveau millénaire.
2	Mairie	Fronsac	0.57ha	Merlot	11 ans	Couche supérieure de limon; argiles et calcaire en profondeur.	Au cœur même du village de Saillans. Une parcelle mitoyenne de l'école et de la mairie, qui fête avec nous rentrées scolaires et mariages depuis près d'un siècle!
7	Bel Air	Fronsac	1.95ha	Merlot	24 ans	Limon sableux, marqué par les sables du Périgord.	Un îlot de sérénité, isolé au bout d'une route sinueuse, bordé de forêts ; un terroir sablonneux tout à fait singulier.
18	Les Tonelles	Fronsac	1.18ha	Merlot	5 ans	Calcaire sablonneux, sur dalle de calcaire.	Notre parcelle la plus méridionale, et la seule à se trouver sur le village voisin de Saint-Aignan.
23b	Bastide	Fronsac	1.12ha	Malbec	6 ans	Argilo-calcaire, avec une large proportion d'argile.	Le retour du malbec! Un hommage au cépage qui fut le héros de cette terre jusqu'à la fin du 19 ^e siècle.
24	Saint-Cricq	Fronsac	0.45ha	Cabernet Franc	11 ans	Couche supérieure de sables rouges; argiles et calcaire en profondeur.	Un terroir unique de terres rouges - dépôts lacustres du paléocène. Un pur fleuron de Molasse du fronsadais.
28	Brandeau	Bordeaux	1.97ha	Merlot	46 ans	Argilo-calcaire, avec une large proportion d'argile.	La sagesse et la force de l'âge ! Notre plus ancienne parcelle, plantée par Louis Roy en 1979 ; sur une butte, bordée de bois.
30	Godineau Blanc	Bordeaux	0.98ha	Sauvignon Blanc	15 ans	Argilo-sableux, avec une large proportion d'argile.	La toute première parcelle de raisins blancs replantée en 2010, un demi-siècle après l'âge d'or du Bordeaux blanc.
37	Sémillon Meynard	Bordeaux	0.96ha	Sémillon	14 ans	Argilo-calcaire, avec une large proportion d'argile.	Un cépage blanc emblématique de Bordeaux sur une parcelle emblématique de Meynard! Au cœur même du domaine, bordée par des chênes centenaires.
38	Quatre Journaux	Bordeaux	2.60ha	Merlot	35 ans	Argilo-calcaire, avec une large proportion d'argile.	Les anciens la considéraient comme la plus qualitative des parcelles de Meynard, et elle ne nous a (presque) jamais déçus! Nos Bordeaux signature s'inscrivent à la la frontière de l'appellation Fronsac : élancés, frais et structurés.



VÉRITABLE ÉCRIN DE BIODIVERSITÉ

Nous abordons notre domaine comme une ferme, créant des cercles vertueux entre culture et nature, revisitant le bocage vendéen de nos origines, favorisant le développement d'espaces de biodiversité (près, bois, bosquets, haies) sur près de 15ha répartis sur l'ensemble de notre vignoble – représentant ainsi 1/4 de la surface totale du domaine.

Venez vous promener dans les vignes. Vous sentirez l'essence capiteuse des genévriers, des chênes truffiers et des pins, vous vous pencherez sur au moins une des vingt-et-une variétés d'orchidées indigènes fleurissant d'avril à octobre sur les coteaux de Meynard, vous apercevrez les sites de nidification de la fauvette orphée, vous croiserez des chevaux dans les champs de pâturages voisins, vous sentirez tout simplement la vivacité de cette terre authentique.



CÉLÉBRER LE MERLOT, EXPLORER AU-DELÀ

Le Merlot est la signature incontestable de la rive droite de Bordeaux ; il a trouvé dans les terroirs argilo-calcaires de Fronsac une terre de prédilection. Proche de nos racines, nous nous sommes naturellement tournés vers ce cépage intense et séduisant, implanté sur notre territoire depuis les premiers âges de la viticulture et qui représente les trois-quarts de l'encépagement des Vignobles Hermouet.

Par ailleurs, toujours désireux de redynamiser et d'actualiser notre héritage, nous avons replanté trois cépages historiques : le Malbec, d'une part, qui était le cépage principal sur notre domaine au début du siècle; et le duo emblématique des années 1970 Sauvignon Blanc/Sémillon.

Demain, de nouveaux cépages rejoindront la famille des Vignobles Hermouet, afin que notre style de vin et notre mode de culture restent toujours en adéquation avec les évolutions des goûts et le soin porté à l'environnement.



UNE EQUIPE PLURIELLE

Une équipe réduite, dynamique et polymorphe, qui assemble plusieurs générations et expertises.

La constance de nos vins commence par la constance de l'équipe : viticulture et vinifications sont orchestrées depuis 2006 par Mélodie Blanc, accompagnée par son équipe - Wilfried, Muriel, Yann, Pierre et Bali. Et notre œnologue conseil, Bruno Lacoste.

Cette équipe est menée par Philippe Hermouet, avec l'enthousiaste support d'Émilie.

Par ailleurs, Esther Hermouet représente l'engagement d'une nouvelle génération, apportant un regard neuf à l'aube d'un nouveau chapitre pour les Vignobles Hermouet.



3

NOTRE STYLE SIGNATURE:
INTEMPOREL, PRÉCIS,
EXPRESSIF





PRÉCIS, EXPRESSIF, INTEMPOREL

Notre philosophie de viticulture et de vinification s'attache à produire des vins reflète de terroir, qui capturent le caractère unique du lieu qui les porte, traduit dans une collection de cuvées intemporelles, précises et expressives.

Nous avons imaginé notre portefeuille comme un écho à toutes les occasions, dès à présent ou dans dix ans. Nous l'avons ainsi articulé autour de deux gammes signatures:

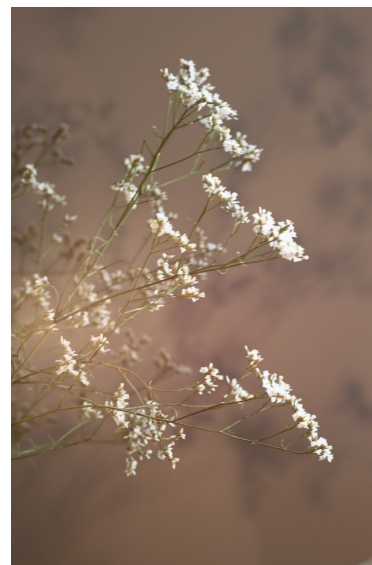
- **CLOS DU ROY – Fronsac**, notre expression première, et Arabesque de Clos du Roy une variation avenante et éclatante autour de notre emblème.
- **ROC MEYNARD, Bordeaux**, une vision contemporaine de Bordeaux ; des expressions avenantes, vives et de caractère, déclinées sur quatre couleurs.



Château CLOS DU
ROY



PRÉCIS
EXPRESSIF
INTEMPOREL



CLOS DU ROY

LES ESSENTIELS

Clos du Roy est notre emblème. Situé sur la commune de Saillans, dominant le confluent de la Dordogne et de l'Isle, au cœur des remarquables coteaux argilo-calcaires de l'appellation Fronsac. Un terroir singulier, dont nos vins s'attachent à exprimer la richesse et la complexité.

Guidés par une constante recherche d'équilibre entre délicatesse et puissance, nous nous employons à produire de grands vins de terroir, issus d'un assemblage de Merlot et de Cabernet Franc, cultivés dans le plus sincère respect de la biodiversité qui nous entoure, traduisant la typicité de ce lieu dans des cuvées intemporelles et expressives.

CARTE D'IDENTITÉ

- **Appellation** : Fronsac
- **Assemblage** : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Le Merlot est le marqueur de nos racines fronsadaises, tandis que le Cabernet Franc apporte finesse et structure à l'assemblage. Les vignes sont âgées de 25 ans en moyenne, plantées à 5500-6000 pieds/ha.
- **Sol** : 22 hectares de coteaux et plateaux argilo-calcaires, avec une forte proportion d'argile.
- **Viticulture** : raisonnée (certifications HVE3 et ISO14001 depuis 2018), couverts végétaux naturels entre les rangs depuis 1993, et travail mécanique sous le pied.
- **Vinification** : fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 10 jours en moyenne. Extractions délicates par remontages, adaptées avec précision au potentiel aromatique de chaque cuve. Macération post-fermentaire pilotée individuellement par dégustation quotidienne ; guidés par le caractère du terroir et la maturité des tanins. Ecoulages après trois semaines en moyenne. Pressurage minutieux dans des presses verticales de petite taille.
- **Elevage** : 12 à 14 mois en fûts de chêne français de 225L, dont un tiers de fûts neufs.





ARABESQUE
Château CLOS DU
ROY



ÉLÉGANT
PROFOND
ÉCLATANT



ARABESQUE DE CLOS DU ROY

LES ESSENTIELS

Arabesque est une variation généreuse et éclatante autour de notre emblème – Clos du Roy. Nous avons imaginé cette cuvée comme un prologue au grand vin de la maison ; un vin que l'on apprécierait immédiatement pour son élégance, et que l'on retiendrait pour son caractère affirmé. La puissance – signature de nos terroirs riches en argiles – présente ici une moindre densité, au profit de la suavité et d'une franche gourmandise.

Le Cabernet Sauvignon s'allie au duo emblématique de Clos du Roy - Merlot & Cabernet Franc - pour apporter une composante distinctive de légèreté à un assemblage porté par la profondeur et la précision.

CARTE D'IDENTITÉ

- **Appellation** : Fronsac
- **Assemblage** : 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. Le Merlot est le marqueur de nos racines fronsadaises, tandis que le Cabernet Franc apporte finesse et tension à l'assemblage. Le Cabernet Sauvignon signe le vin avec légèreté. Les vignes sont âgées de 25 ans en moyenne, plantées à 5500-6000 pieds/ha.
- **Sol** : 22 hectares de coteaux et plateaux argilo-calcaires, avec une forte proportion d'argile.
- **Viticulture** : raisonnée (certifications HVE3 et ISO14001 depuis 2018), couverts végétaux naturels entre les rangs depuis 1993, et travail mécanique sous le pied.
- **Vinification**: fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 10 jours en moyenne. Extractions délicates par remontages, adaptées avec précision au potentiel aromatique de chaque cuve. Macération post-fermentaire pilotée individuellement par dégustation quotidienne; guidés par le caractère du terroir et la maturité des tanins. Ecoupages après trois semaines en moyenne. Pressurage minutieux dans des presses verticales de petite taille.
- **Elevage** : 12 mois, 80% en fûts de chêne français de 225L, et 20% en cuves inox.





**CHÂTEAU
ROC MEYNARD**
Bordeaux Supérieur - Blanc - Rosé - Clairnet



VIF
ACIDULÉ
SAVOUREUX



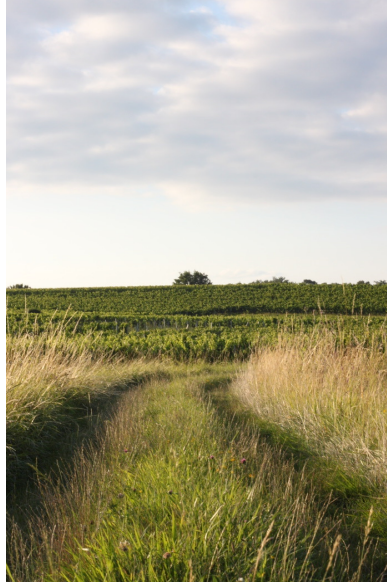


CHÂTEAU ROC MEYNARD EN 3 POINTS CLÉS

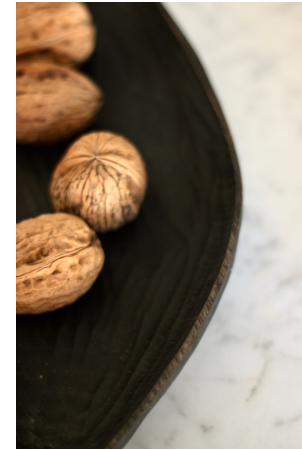
1. **Vif – Acidulé – Savoureux** : une aromatique gourmande, une structure précise, de la profondeur. Les vins de la gamme Roc Meynard sont portés par la fraîcheur de leur sol argilo-calcaire, par le riche caractère du Fronsac voisin, et par notre volonté de les inscrire dans leur temps – avenants et contemporains.
2. **Une terre viticole multiséculaire** : les coteaux de Meynard portent des vignes depuis le 18^e siècle. Un héritage que nous avons à cœur de prolonger et de retranscrire dans des vins reflets de leur terroir et de leur époque.
3. **Pour des moments simplement gais** : c'est la philosophie avec laquelle nous créons ces cuvées. Une présence joyeuse et agréable, qui interpelle un instant, et laisse place aux rires et plats que l'on se passe. On y revient souvent, avec le même plaisir.



**CHÂTEAU
ROC MEYNARD**
Bordeaux Supérieur



VIF
STRUCTURÉ
SAVOUREUX



CHÂTEAU ROC MEYNARD

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LES ESSENTIELS

Consacré par la carte de Belleyrne (1785), qui y figure déjà un vignoble, le terroir argilo-calcaire de Roc Meynard porte depuis plus de trois siècles des vins de Bordeaux de caractère, empreints de toute la puissance et la finesse du Fronsac voisin.

Le vignoble s'étend à 180° autour du tertre de Meynard, pur royaume de biodiversité. Abordant notre domaine comme une ferme, nous recréons des cercles vertueux entre culture et nature, 15ha d'îlots de verdure ponctuant le vignoble.

Avec Roc Meynard, nous nous attachons à élaborer des vins expressifs, précis et séduisants - marqués par le fruit et une fraîcheur signature des coteaux argilo-calcaires de Meynard.

CARTE D'IDENTITÉ

- **Assemblage** : 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon. Nous apprécions le Merlot pour sa séduisante vivacité, tandis que le Cabernet Sauvignon apporte structure et fraîcheur à l'assemblage. Le vignoble, âgé de 20 ans en moyenne, est planté à 5 000 à 5 500 pieds/ha.
- **Sol** : 26 hectares d'un seul tenant, collines argilo-calcaires bien exposées avec une forte proportion d'argile.
- **Viticulture** : raisonnée (certifications HVE3 et ISO14001 depuis 2018), couverts végétaux naturels entre les rangs depuis 1993, et travail mécanique sous le pied.
- **Vinification** : fermentation en cuves inox thermorégulées - 10 jours en moyenne. Macération post-fermentaire de 10 à 20 jours, adaptée à chaque cuve, en fonction du terroir et de la maturité des tanins. Pressurage doux dans de petites presses verticales.
- **Elevage** : 14 mois, 15% en fûts de chêne français de 225L, et 85% en cuves inox.





**CHÂTEAU
ROC MEYNARD**
Bordeaux Blanc



FLORAL
LUMINEUX
SÉDUISANT



CHÂTEAU ROC MEYNARD

BORDEAUX BLANC

LES ESSENTIELS

Consacré par la carte de Belleyme (1785), où figure déjà le vignoble, le terroir argilo-calcaire de Roc Meynard porte depuis plus de trois siècles des vins de Bordeaux de caractère, empreints de toute la puissance et de la finesse du Fronsac voisin.

Le vignoble s'étend à 180° autour du tertre de Meynard, pur royaume de biodiversité. Abordant notre domaine comme une ferme, nous recréons des cercles vertueux entre culture et nature, 15ha d'îlots de verdure ponctuant le vignoble.

Depuis 2010, la collection s'est enrichie de deux vins blancs secs – aromatiques assemblages de Sauvignon Blanc et de Sémillon – renouant ainsi avec la tradition des vins blancs bordelais, et donnant un élan de vivacité à la gamme Roc Meynard.

CARTE D'IDENTITÉ

- **Assemblage** : 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon. Le Sémillon rend hommage à nos racines bordelaises, le Sauvignon Blanc apporte de la tension et de succulentes notes d'agrumes. Le vignoble, âgé de 15 ans, est planté à une densité de 5 050 pieds/ha.
- **Sol** : 2,5 hectares d'un seul tenant, coteaux argilo-calcaires au cœur du domaine, à Villegouge, sur la rive droite de Bordeaux.
- **Viticulture** : raisonnée (certifications HVE3 et ISO14001 depuis 2018), couverts végétaux naturels entre les rangs depuis 1993, et travail mécanique sous le pied.
- **Vinification** : macération pelliculaire à froid, pressurage pneumatique doux. Fermentation à basse température en cuves inox thermorégulées.
- **Elevage** : 4 mois sur lies, en cuves inox.

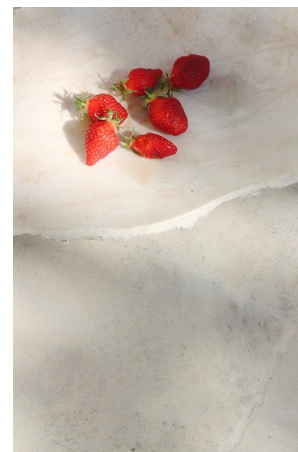




**CHÂTEAU
ROC MEYNARD**
Bordeaux Clairet



FRAIS
FRUITÉ
GOURMAND



CHÂTEAU ROC MEYNARD

BORDEAUX CLAIRET

LES ESSENTIELS

Consacré par la carte de Belleyrne (1785), qui y figure déjà un vignoble, le terroir argilo-calcaire de Roc Meynard porte depuis plus de trois siècles des vins de Bordeaux de caractère, empreints de toute la puissance et la finesse du Fronsac voisin.

Le vignoble s'étend à 180° autour du tertre de Meynard, pur royaume de biodiversité. Abordant notre domaine comme une ferme, nous créons des cercles vertueux entre culture et nature, 15ha d'îlots de verdure ponctuant le vignoble.

Avec Roc Meynard, nous nous attachons à élaborer des vins expressifs, frais et séduisants - marqués par le fruit et la vivacité. Depuis 2024, la collection s'est enrichie d'un Bordeaux Clairet. Pas simplement rouge, ni tout à fait rosé, Roc Meynard Clairet est un vin juteux, vif et légèrement structuré. A boire frais!

CARTE D'IDENTITÉ

- **Assemblage** : 90% merlot, 10% malbec. Le merlot est le marqueur de l'identité de Fronsac, tandis que le malbec apporte une saveur juteuse à l'assemblage. Le vignoble est âgé de 25 ans et planté à 5 050 pieds/ha.
- **Sol** : 26 hectares d'un seul tenant, coteaux argilo-calcaires à forte proportion d'argile.
- **Viticulture** : raisonnée (certifications HVE3 et ISO14001 depuis 2018), couverts végétaux naturels entre les rangs depuis 1993, et travail mécanique sous le pied.
- **Vinification** : macération pelliculaire à froid de 48h, pressurage doux. Fermentation à basse température en cuves inox thermorégulées.
- **Vieillessement** : 4 mois sur lies, en cuves inox.





**CHÂTEAU
ROC MEYNARD**
Bordeaux Rosé



FLORAL
BRILLANT
SÉDUISANT



CHÂTEAU ROC MEYNARD

BORDEAUX ROSÉ

LES ESSENTIELS

Consacré par la carte de Belleyrne (1785), qui y figure déjà un vignoble, le terroir argilo-calcaire de Roc Meynard porte depuis plus de trois siècles des vins de Bordeaux de caractère, empreints de toute la puissance et la finesse du Fronsac voisin.

Le vignoble s'étend à 180° autour du tertre de Meynard, pur royaume de biodiversité. Abordant notre domaine comme une ferme, nous recréons des cercles vertueux entre culture et nature, 15ha d'îlots de verdure ponctuant le vignoble.

Avec Roc Meynard, nous nous attachons à élaborer des vins expressifs, frais et séduisants - marqués par le fruit et la vivacité. De production confidentielle, notre rosé répond à cette même philosophie!

CARTE D'IDENTITÉ

- **Assemblage** : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot. Nous apprécions le Merlot pour sa séduisante gourmandise, tandis que le Cabernet Sauvignon apporte structure et fraîcheur à l'assemblage. Le vignoble, âgé de 20 ans en moyenne, est planté à 5 050-6 000 pieds/ha.
- **Sol** : 26 hectares d'un seul tenant, coteaux argilo-calcaires à forte proportion d'argile.
- **Viticulture** : raisonnée (certifications HVE3 et ISO14001 depuis 2018), couverts végétaux naturels entre les rangs depuis 1993, et travail mécanique sous le pied.
- **Vinification** : macération pelliculaire à froid de quelques heures, pressurage doux. Fermentation à basse température en cuves inox thermorégulées.
- **Vieillessement** : 4 mois sur lies, en cuves inox.



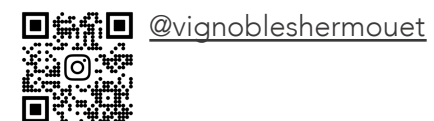


CONTACT

Rendez-nous visite :
Clos du Roy, 33141 Saillans

Ou, contactez-nous :
+33 (0)5 57 55 07 41
contact@vignobleshermouet.com

Suivez-nous!
www.vignobleshermouet.com



[@vignobleshermouet](https://www.instagram.com/vignobleshermouet)



FAMILLE
HERMOUET