



Domaine du ROUYET

Stéphane ETOURNEAUD
33240 LALANDE DE FRONSAC

Tél : 05 57 58 17 59 - Portable : 06 85 35 98 37

Email: domaine-rouyet@orange.fr

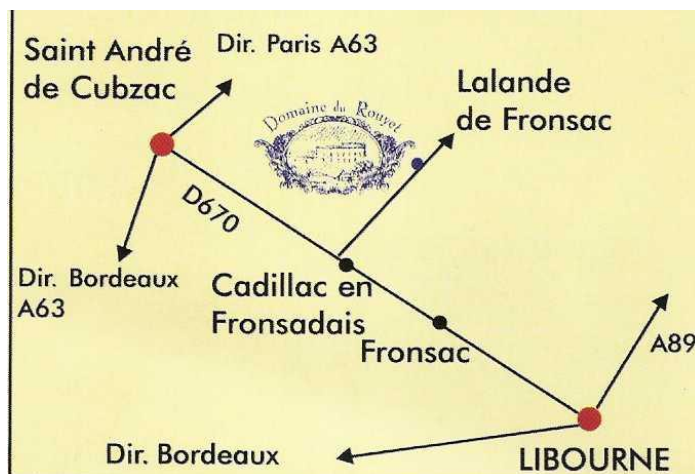
Historique :

C'est juste après la seconde guerre mondiale que Mr Henri LANDES achète le Domaine du ROUYET qui existe depuis 1830. C'est ensuite son fils, Georges LANDES qui développe la propriété située en plein cœur Fronsadais. Le Domaine du ROUYET est exploité depuis 1991 par Stéphane ETOURNEAUD, neveu de Georges LANDES. Ils fondent ensemble la SCEA du Domaine du ROUYET.



Géographie :

Le Domaine du ROUYET est situé sur la commune de Lalande de Fronsac (Gironde). Il s'étend sur 18 ha, dont 1 ha est réservé à la vinification du blanc.



Géologie :

Le sous-sol de la région de Fronsac s'est constitué à l'ère tertiaire, avec la formation de roches sédimentaires détritiques et marines (Une roche détritique est une roche sédimentaire composée d'au moins 50 % de débris, issus de l'érosion d'autres roches).

Le terroir est composé d'un sol 50% argilo-calcaire et 50% argilo-sablonneux.



Climat :

Proche de l'Océan Atlantique, le vignoble est soumis à un climat tempéré océanique doux et humide. La proximité de la Dordogne et de son affluent l'Isle renforce la protection du vignoble contre les gelées.

Le vignoble :

L'âge du vignoble est d'environ 30 ans. La densité du vignoble est de 5 000 pieds par hectares.



Cépages :

L'encépagement se répartit de la manière suivante :

- **Bordeaux blanc** : 100 % de sauvignon blanc

Le Sauvignon Blanc de France est le cépage des amoureux de la vie. Son style vif et fruité incarne le dynamisme, l'humour et l'énergie. Le Sauvignon donne des vins blancs secs pleins de fraîcheur et d'élégance, vifs, et très parfumés, que l'on apprécie dans leur jeunesse. Il se caractérise par un très bel équilibre entre nervosité et puissance aromatique.



- **Bordeaux rouge** : 80% de merlot, 20% cabernet franc, et sauvignon

Le merlot est un cépage rouge, aux petites baies noires, apparu à la fin du 18ème siècle. Ce cépage est produit dans la plupart des terroirs bordelais, où il représente 58% de surface plantée. De couleur sombre et dense, avec des arômes de fruits rouges et noirs et une superbe palette aromatique, le merlot se transforme au cours de son vieillissement pour laisser place à des notes de pruneaux, de sous-bois, d'épices. En bouche, il est souple avec des tannins distingués.



Le cabernet franc est l'un des plus anciens cépages rouge du bordelais. Le Libournais est son terroir de prédilection. Les terroirs de Saint-Emilion et Fronsac lui permettent notamment de venir à maturité en développant sa plus belle palette aromatique. Il est d'ailleurs majoritaire dans de nombreux assemblage. Les vins issus du cabernet franc sont de coloration moyenne avec des tannins fins, des arômes subtils de petits fruits rouges et d'épices. En assemblage avec le merlot et le cabernet-sauvignon, il confère au vin complexité et bouquet d'arômes. Il produit des vins fruités que l'on peut boire jeune mais dont les grands millésimes peuvent être de longue garde.



- **Crémant de Bordeaux blanc** : 100 % sémillon

Le sémillon est un cépage blanc, poussant principalement dans le Bordelais et dans le Sud Ouest. C'est le cépage du Sauternes. C'est dans cette appellation que le sémillon révèle ses meilleurs caractéristiques. Assemblé au sauvignon, il produit des grands vins secs et liquoreux.



Le sémillon est un cépage très productif. Ses baies ont une peau fine qui permet à la pourriture noble de se développer pour donner des vins blancs liquoreux. Il apporte du gras, de la richesse et de la rondeur aux vins. Ses arômes de noisette, de fleurs d'acacias et de miel contribuent largement à sa réputation.

- **Crémant de Bordeaux rosé** : 100 % cabernet franc

Vinification :

- **Bordeaux Blanc** :

Les baies fraîchement récoltées sont légèrement foulées puis encuvées pour une macération pelliculaire environ 4 heures avant d'être pressurées. Les jus de 1^{ère} pressée sont mis en cuve, refroidis entre 8° et 10°, pour être débourbés 24h après.

La fermentation démarre à une température maxi de 18° jusqu'à épuisement des sucres. Le vin est ensuite élevé sur lie pendant 1 mois avant d'être clarifié pour une mise en bouteille en février.

- **Bordeaux Rouge** :

Les baies récoltées et triées mécaniquement sont foulées avant encuvage. La fermentation alcoolique démarre pendant une dizaine de jours où sont pratiqués les remontages matin et soir, aérés au début.

Une macération d'une quinzaine de jours suit la fin de la fermentation. Le décuvage commence pour que le marc soit pressé afin d'extraire les derniers jus qui sont séparés des jus de goutte.

Les vins sont maintenus à 20° pour que la fermentation malo-lactique se déclenche jusqu'à ce que se transforme l'acide malique en acide lactique. Les vins sont soutirés 4 à 5 fois jusqu'à la consommation.

Production :

Le Domaine du ROUYET produit 5 types de vin en appellation "Bordeaux" pour un volume d'environ 1 300 hl/an :



- Blanc sec, Rosé, Rouge, Rouge élevé en fûts de chêne (depuis le millésime 2000)
- Crémant blanc et rosé

Dégustation :



- **Blanc 2014 :**

2014 en avant-première : Ce blanc pur sauvignon, frais, fruité sera disponible en mars 2015 en bag in box et bouteille.

Bib : 2,45 € /litre

Bouteille : 3.85 € / bouteille



- **Millésime 2008 :**

Un vin d'un rouge vif et brillant, un nez fruité de griotte, cassis.

Agréable en bouche par sa souplesse. Ce vin arrive à maturité et comblera les amateurs de vins vieillissants.

Tarif: 4.15 € / bouteille

- **Millésime 2011 :**

Ce vin a une robe violine soutenue, brillante.

Nez fruit frais presque acidulé. Cassis/griotte.

Bonne structure, attaque charnue et finale longue.

Vin à fort potentiel.

Traditionnel : 4.25 € / bouteille



- **Millésime 2012 :**

Le millésime 2012 se distingue par une couleur intense rubis foncé.

Nez très fruité de cerise, mûre, avec une note de cassis agrémentée d'une petite touche de vanille et de tilleul.

En bouche, l'attaque est souple, le vin est charnu avec une présence tannique par la rondeur, c'est un vin équilibré.

Le 2012 vous est proposé pour le traditionnel à 4,25 € /bouteille

La cuvée prestige (vieilli en fûts de chêne) à 6.25 € / bouteille.

Tous nos vins rouge traditionnel peuvent accompagner vos repas sur des viandes blanches et nos cuvées prestige plutôt sur des viandes rouges.



- **Crémant de bordeaux rosé :**

Vin 100% cabernet franc vinifié à la propriété.

Nez frais de cassis

Accompagnera très bien vos apéritifs, seul ou en soupe de champagne.

Nos crémants blanc ou rosé vous sont proposés pour vos fêtes de fin d'année à un tarif de 6.85 € /bouteille.

