



VIGNOBLES LAYDIS

En 1922, Théophile Marcelou plante les premières vignes de ce qui deviendra le Château Roc de Calon. Aujourd'hui, c'est son arrière-petit-fils, Thomas Laydis, succédant à ses parents, Bernard et Sylvie, qui incarne la quatrième génération à la tête de ce domaine aux vins à la qualité régulière et saluée. Ce vignoble de Montagne Saint-Emilion s'étend sur 21 ha de la face sud-ouest du tertre de Calon.

Vignobles Laydis - Château Roc de Calon, 10 route de Barreau, 33570 Montagne
Tel. 0557746399 - contact@rocdecalon.com
www.rocdecalon.com   





Depuis plus de 100 ans, les membres de la famille Laydis vivent le vin comme une passion

En 1922, Théophile Marcelou plante les premières vignes de ce qui deviendra le Château Roc de Calon. Aujourd'hui, c'est son arrière-petit-fils, Thomas Laydis, succédant à ses parents, Bernard et Sylvie, qui incarne la quatrième génération à la tête de ce domaine.

Situé au cœur de l'appellation Montagne Saint-Emilion, le vignoble s'étend sur 21 ha de la face sud-ouest du tertre de Calon. Depuis un siècle, la famille Laydis tisse un lien indéfectible avec la terre dont elle tire son produit : le savoir-faire et le respect de l'environnement s'y développent de génération en génération.

Château Roc de Calon symbolise à merveille la symbiose entre les hommes et le vin qu'ils élaborent : comme un fait exprès, chacune des cuvées du domaine ressemble à l'un ou l'autre des membres de la famille. Autant de personnalités et de vins différents, qui se rassemblent sans se ressembler. Justement, le vin ne possède-t-il pas la puissance de sceller un attachement solide autour de moments forts ?

Philosophie

Sur la terre de Château Roc de Calon, au cœur de Montagne Saint-Emilion, se transmet, dans le respect de la tradition familiale, un savoir-faire développé de génération en génération.

Un terroir à l'image de ceux qui le mettent en valeur et qui confère aux vins du domaine leur personnalité unique.



Vignobles Laydis - Château Roc de Calon, 10 route de Barreau, 33570 Montagne
Tel. 0557746399 - contact@rocdecalon.com

www.rocdecalon.com   





Terroir

Les sols sont principalement argilo-calcaires, argilo-siliceux et sablonneux, une composition idéale et parfaitement adaptée aux cépages du Bordelais.

Les Vignobles Laydis sont associés depuis plus de 20 ans à l'équipe d'experts oenologues, Oenoteam. Après près de 20 ans de collaboration avec Stéphane Toutoundji, c'est Thomas Duclos qui est depuis 2022 au chevet des vins de la propriété.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro oxygénation. Élevage : 3 à 14 mois en barriques de chêne français, amphore et jarre, selon les cuvées.



Engagement

Au cœur des problématiques de la famille, les questions environnementales demeurent. Le vignoble est cultivé depuis toujours selon le concept de l'agriculture raisonnée afin de protéger les équilibres écologiques. En 2022, la conversion vers l'agriculture biologique démarre.

Le travail au sein du domaine se déroule de manière cyclique avec toujours le même objectif : permettre à la vigne de se retrouver dans les meilleures conditions pour les vendanges.

Vignobles Laydis - Château Roc de Calon, 10 route de Barreau, 33570 Montagne
Tel. 0557746399 - contact@rocdecalon.com

www.rocdecalon.com   



Vignobles Laydis
Château Roc de Calon, 10 route de Barreau, 33570
Montagne
Tel. 0557746399
contact@rocdecalon.com
www.rocdecalon.com   

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi de 10h00 à 17h30 sur rendez-vous.

ACTIVITÉS

Dégustation
sur RDV

Visite sur
RDV

Boutique

INFORMATIONS PRATIQUES

Paieiment
par CB

Parking

Accueil de
groupes

