



*Château de*  
**ROUILLAC**  
PESSAC-LÉOGNAN



LIVRE BLANC

« *Tierra y Vida* »

« ECO-RESPONSABILITÉ ET ACTIONS DURABLES »

1<sup>er</sup> octobre 2023

*Famille Laurent Cisneros*

*« Relever le défi du changement climatique en agissant et en valorisant l'humain au cœur du vivant »*



**Laurent Cisneros,**  
PROPRIÉTAIRE

Un des plus grands défis de ce 21<sup>ème</sup> siècle pour l'avenir de l'homme est certainement celui de la préservation de notre planète.

En effet, les grandes forces de la nature : l'air, l'eau et la terre sont menacées ; l'équilibre du monde humain, animal, végétal et minéral sont aussi compromis.

La réponse est fondamentalement humaine, et c'est donc à chacun de nous qui détenons un petit bout fort précieux du futur, de s'engager et de changer ses comportements.

Depuis 2010, notre projet et notre volonté s'inscrivent dans le cadre d'une forte notion d'Eco-responsabilité individuelle et collective : suppression de 100% des insecticides et pesticides, travail des sols, retour à l'enherbement, préservation et développement de la biodiversité, actions pour un œnotourisme responsable... notre vision pour le Château de ROUILLAC est globale et durable.

Pour atteindre l'excellence, nous devons prendre en compte et respecter les équilibres climatiques d'aujourd'hui et de demain ; c'est notre responsabilité et notre enjeu commun pour préserver et transmettre aux générations futures un monde véritablement meilleur.

*Laurent Cisneros*

# SOMMAIRE

Le Château de ROUILLAC - Présentation	4
ROUILLAC en quelques dates	5
Les Vins du Château de ROUILLAC	6
<b>1. Une agriculture engagée et durable</b>	<b>7</b>
Le mot du directeur technique	8
Les herbicides chimiques	9
Les fertilisants chimiques	10
Les insecticides	12
Les produits phytopharmaceutiques	13
<b>2. La biodiversité au cœur de la propriété</b>	<b>14</b>
Les ruches et les abeilles de ROUILLAC	15
Les jachères fleuries de ROUILLAC	16
Les haies et la forêt de ROUILLAC	17
<b>3. Limiter nos impacts environnementaux</b>	<b>18</b>
La traction animale	19
Le bien-être animal	20
La gestion des emballages et tri des déchets	21
Les économies de carburant	22
La réduction des nuisances sonores	23
<b>4. Un œnotourisme éco-responsable</b>	<b>24</b>
<b>5. La Place de l'Homme</b>	<b>26</b>
La diversité, l'équité et l'inclusion au centre de nos engagements.	27

# Le Château de ROUILLAC

*Un domaine historique, un terroir vivant, une famille engagée,  
des grands vins et des chevaux*



Domaine historique situé dans la prestigieuse appellation Pessac-Léognan, le Château de ROUILLAC a appartenu au célèbre baron Haussmann qui acquiert le domaine en 1864.

En 2010, Laurent Cisneros, entrepreneur charentais insatiable, décide de changer de vie. Il tombe sous le charme de cette magnifique propriété de 36 hectares d'un seul tenant, et décide de sceller son destin et celui de sa famille à ROUILLAC. Il entame la transformation du domaine viticole avec une nouvelle équipe et engage de grands travaux.

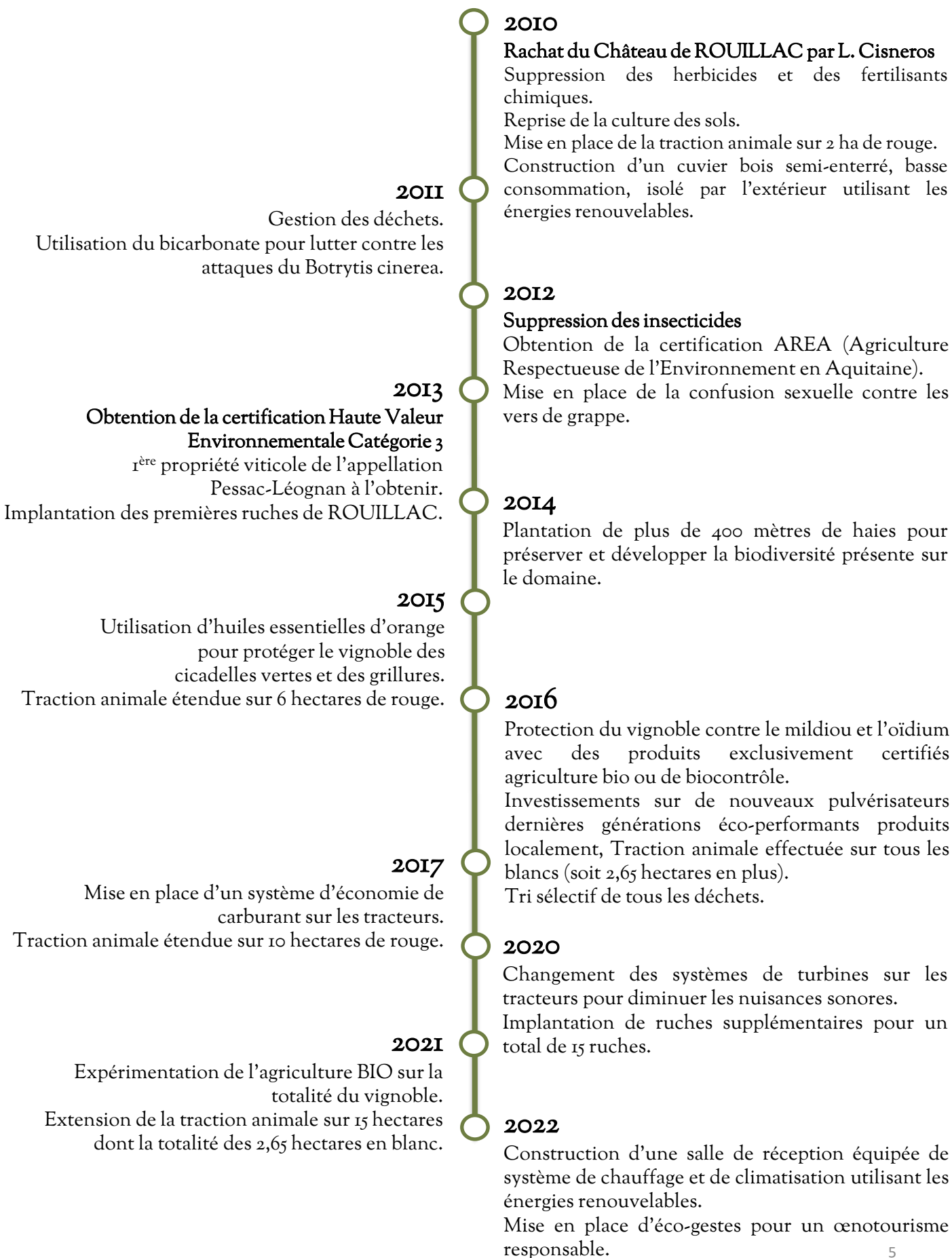
Les vins de ROUILLAC sont issus d'une production à Haute Valeur Environnementale dans le plus grand respect de son terroir et la prise en compte de la biodiversité du domaine avec une approche globale éco-responsable. 100 % des herbicides et des insecticides ont été notamment supprimés, près de 50 % du vignoble est travaillé aujourd'hui en traction animale avec l'utilisation de chevaux de trait qui partagent les anciennes écuries du Château avec des chevaux de jumping, une quinzaine de ruches d'abeilles ont été installées. Considérés par la presse professionnelle comme « Assimilés Crus Classés », les vins de ROUILLAC bénéficient des conseils du très réputé œnologue Eric Boissenot.

La distribution est gérée en direct pour en assurer la maîtrise. Un choix d'indépendance singulier à Bordeaux, qui a entraîné naturellement la création et le développement de la Maison CISNEROS - maison de distribution de la famille Cisneros - créatrice de vins fins et spiritueux, d'épicerie fine et d'objets tendance. Créée autour des racines de Laurent Cisneros « Bordelaises, Charentaises et Espagnoles », on y retrouve également l'univers de la « Dadamania » qui incarne cette passion pour les chevaux qu'il partage avec sa fille aînée Mélanie, en charge du développement commercial de la Maison CISNEROS.

Unique et préservé, le domaine du Château de ROUILLAC est aujourd'hui un des fleurons de l'appellation Pessac-Léognan. Il est un lieu de vie et d'échanges qui assemble les traditions ancestrales du monde du vin aux évolutions d'aujourd'hui. Situé aux portes de Bordeaux, il est aussi une référence de l'œnotourisme : visites, dégustations, boutique, séminaires d'entreprise, réunions, cohésions d'équipe et il favorise aussi l'apprentissage et la transmission avec des formations initiées de développement personnel avec les chevaux (Horse Coaching),

Bien plus qu'un domaine viticole, le Château de ROUILLAC est une terre vivante où le respect de l'Homme et de la Nature sont au cœur d'un projet familial inspirant.

# ROUILLAC en quelques dates



# Des vins issus d'une production à Haute Valeur Environnementale.

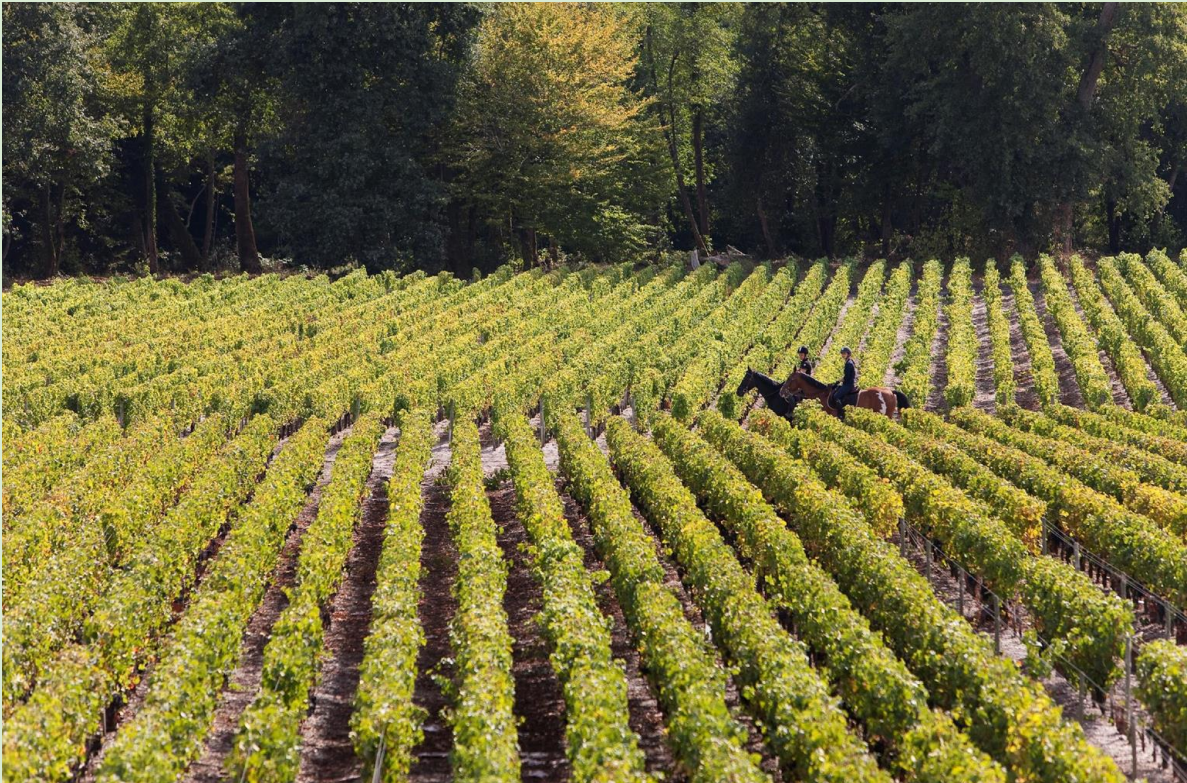
Le Château de Rouillac est le premier château en Pessac-Léognan à obtenir la certification HVE 3A, en juillet 2013.



Château de Rouillac  
Blanc et rouge  
Pessac-Léognan

Le Dada de Rouillac  
Blanc et rouge  
Pessac-Léognan

# I. Une agriculture engagée et durable



## Nos engagements :

- Agir d'une façon globale pour préserver notre terroir et notre environnement
- Suppression des produits chimiques
- Suppression des insecticides chimiques
- Favoriser l'utilisation de produits classés biocontrôle
- Continuer la recherche de solutions globales qui ont un réel impact sur l'environnement



*“ L’écologie afin de préserver, améliorer et transmettre notre écosystème ; l’économie car nous avons aussi une obligation de résultats. ”*

**Jean-Christophe Barron,**  
DIRECTEUR TECHNIQUE

## Des pratiques techniques pour une production éco-intégrée

*Interview du directeur technique Jean-Christophe Barron*

Quels sont les enjeux lors de l’application des produits phytopharmaceutiques ?

Lors des applications des produits destinés à la protection du vignoble, il peut y avoir ce que l’on appelle “des dérives”, ce qui provoque un effet brouillard aux alentours du vignoble. Depuis 2016, tous nos pulvérisateurs sont équipés de buses anti-dérive. Nous avons travaillé sur le diamètre des gouttelettes ainsi que sur le flux d’air pour porter celles-ci pendant la pulvérisation. Ce dispositif permet de diriger les gouttelettes précisément sur le feuillage afin d’éviter toute dispersion dans l’atmosphère.

Et comment gérer les effluents ?

Le traitement des effluents vinicoles fait l’objet d’une convention rédigée avec la mairie de Canéjan, avec notamment une surveillance analytique précise et séquencée sur l’année.

Les effluents viticoles sont traités en interne dans une serre de dégradation et d’évaporation (phytobac). Ce procédé fait appel à la chaleur naturelle d’une serre pour évaporer l’eau des effluents et activer le travail de micro-organismes qui vont dégrader les matières actives.

Nous avons pour projet à court terme d’installer un système de récupération des eaux de pluie pour répondre à deux objectifs :

- L’arrosage du parc et des jardins,
- La préparation des tisanes de traitement en réduisant les doses de produits grâce au pH neutre de l’eau de pluie.

*« Le toit du cuvier permettra à lui seul de récupérer plus de 350 m<sup>3</sup> d’eau par an, soit plus de 6 fois des besoins pour les traitements »*



# Suppression totale des herbicides chimiques

Une des premières décisions dans le cadre de la définition du projet cultural fut de reprendre le travail des sols afin de supprimer définitivement tout herbicide chimique.

Pour relever ce défi, nous avons dû inventer ou réinventer des tâches. Nous avons également conçus, en collaboration étroite avec un artisan-fabricant local de matériels agricoles, des outils de travail du sol qui allient la productivité à l'écologie.



## ACCOMPAGNEMENT EXPÉRIMENTATION RÉFLEXION COLLECTIVE

Afin de faire évoluer nos modes de cultures et de production, nous sommes accompagnés par un conseil en viticulture durable - Aurélie Albert de la société Phloème - qui nous guide et valide nos actions.

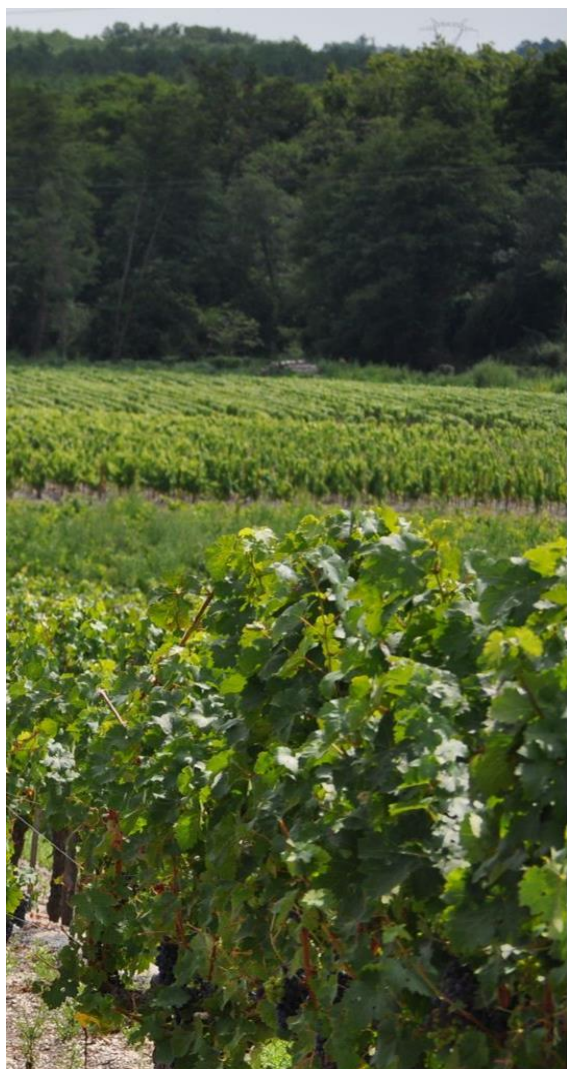
Nous avons intégré un groupe de recherches expérimentales de 17 viticulteurs bordelais avec pour objectif de travailler ensemble sur des expérimentations et d'aborder des thématiques d'actualités pour une production écoresponsable.

## INFOS CLÉS

- **Utilisation de 100 % de produits classés bio ou biocontrôle**
- **Labour intégral, traction animale, travail des sols et enherbements.**

## Les fertilisants chimiques

*Afin de préserver la qualité de nos sols,  
nous avons banni les fertilisants chimiques  
de notre stratégie dès 2010, pour un enrichissement naturel.*



La fertilisation est gérée par des apports de composts spécialement réalisés pour le domaine. Les sols de grave possèdent en effet une acidité bien particulière qui nécessite une adaptation quant au pH des apports fertilisants.

Ces composts organiques bio sont apportés avant le réveil de la végétation. Leur dosage s'effectue selon une multitude de paramètres tels que la production de l'année précédente, les analyses de sol, les relevés de terrain, les photographies aériennes.

Nous avons récemment mis en place une expérimentation d'évaluation des besoins de la plante par cartographie réalisée à l'aide de drones équipés de caméras haute définition. Dans quelques temps, les apports de compost au vignoble seront guidés par GPS afin d'apporter à chaque plant la nourriture dont il a besoin.

Les apports au sol sont complétés par une nourriture foliaire sous forme de pulvérisation de bouillie d'algues dont certaines enzymes stimulent les défenses naturelles de la vigne en plus de les nourrir. Cette nourriture foliaire, agréée elle aussi en agriculture biologique, est apportée à des moments précis du cycle végétal.



## Des traitements avec des produits classés biocontrôle

Afin de protéger notre vignoble contre les attaques de Mildiou et Oïdium, nous avons fait le choix de n'utiliser que des préparations homologuées en agriculture biologique ou à défaut des solutions de biocontrôle. Ces techniques consistent la plupart du

temps à stimuler les défenses naturelles de la vigne ou à utiliser des auxiliaires type micro-organismes.

*“ Au Château de ROUILLAC, nous pensons que les méthodes naturelles sont les plus prometteuses. Nous sommes en veille constante et continuons nos recherches, pour expérimenter et valider sur le domaine, des méthodes culturales qui protègent et valorisent notre terroir et notre territoire.”*

### INFOS CLÉS

- “Le **biocontrôle** est reconnu comme une alternative clé aux produits phytosanitaires conventionnels et comme l'un des piliers de l'agroécologie.” (Source : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire)
- **2016** : protection du vignoble contre le Mildiou et l'Oïdium avec des produits exclusivement certifiés agriculture bio ou biocontrôle

# Les insecticides

## LES VERS DE LA GRAPPE

Depuis plus de 10 ans, le vignoble du Château de ROUILLAC est entièrement protégé par la méthode appelée «confusion sexuelle». Cette technique consiste à empêcher l'Eudémis et le Cochylys, deux petits papillons de quelques millimètres, de venir pondre leurs œufs sur les grappes en cours de formation (entraînant une destruction partielle ou totale de celles-ci).

Chaque année, nous posons au printemps des mini diffuseurs (capsules de phéromones) selon un plan de pose bien précis. Ceux-ci vont libérer sur une période d'environ quatre mois, une odeur (imperceptible pour les humains) qui est un répulsif naturel de ces deux papillons.



## LA CICADELLE VERTE

La Cicadelle des grillures, petit insecte piqueur et suceur de quelques millimètres à peine, peut causer de gros dégâts au vignoble en piquant les feuilles qui se décolorent et finissent par griller. La vigne se retrouve alors sans ses «panneaux solaires» qui lui fournissent son énergie par la photosynthèse. Elle n'apprécie guère l'odeur d'orange et nous avons choisi pour repousser le vecteur sans l'éliminer, une méthode naturelle avec la pulvérisation de quelques centilitres d'huile essentielle d'orange douce.

### INFOS CLÉS

- **Zéro insecticide chimique contre les vers de grappe** : pose de 500 mini diffuseurs par hectare, tous les ans.
- **Zéro insecticide chimique contre les cicadelles vertes** : utilisation d'huile essentielle d'orange douce.

## Du sel naturel et du calcium contre le Botrytis Cinerea



Une technique 100% naturelle qui exige un suivi extrêmement précis du cycle végétatif du champignon, une parfaite connaissance de celui-ci et un examen minutieux de multiples paramètres environnants.

Véritable fléau, le Botrytis Cinerea, un champignon microscopique responsable de la pourriture grise du raisin est l'ennemi numéro 1 du vigneron. Depuis plus de 10 ans, nous pulvérisons sur les grappes un sel naturel et du calcium à une dose très faible.

Ce sel possède la particularité de stopper net la progression du champignon par un effet mécanique.

### INFOS CLÉS

- **Le sel naturel** est autorisé pour des usages fongicides en tant que substance de base, parce qu'il est considéré comme un produit alimentaire.
- **Le calcium** fait partie des substances naturelles à usage biostimulant qui ont pour vocation de favoriser le renforcement des parois et des cellules des pellicules des baies de raisins, ainsi que celui des feuilles pour un effet anti-stress et une lutte contre la sécheresse.

# 2. La biodiversité au cœur de la propriété



## Notre philosophie :

- Préserver la faune et la flore de notre vignoble sur un terroir unique tout en réduisant notre empreinte environnementale
- Diminuer la consommation de nos matériels, c'est la promesse d'un domaine éthique situé en milieu urbain tout en réduisant les nuisances sonores

## Les abeilles de ROUILLAC : sentinelles de la biodiversité du domaine

Un des enjeux de la transition vers une culture de la vigne écologique et durable, est la gestion de la biodiversité dont les abeilles sont le maillon essentiel.

Dès 2013, des ruches ont été implantées sur le domaine, à proximité immédiate du vignoble.

On retrouve aujourd'hui 15 ruches rassemblées à l'orée de la forêt du domaine qui produisent le délicieux miel de la propriété.



*L'apiculture est une de nos activités complémentaires avec 15 ruches installées au cœur du domaine.*

*Le miel de ROUILLAC ainsi produit, reconnu pour ses qualités organoleptiques, est commercialisé à 100% par la boutique du Château.*

### CHIFFRES CLÉS

*Une colonie d'abeilles abrite environ 50 000 individus.*

- Les butineuses assurent 80% de la pollinisation nécessaire à la production agricole pour nourrir 7,5 milliards d'humains.*
- La reine pond 2 000 œufs par jour, celle-ci vit 5 ans, soit 60 fois plus longtemps qu'une ouvrière.*

## Les jachères fleuries de ROUILLAC

Afin de favoriser notamment l'insertion de ces précieux pollinisateurs sur le domaine, nous avons semé des jachères fleuries.



L'implantation des jachères fleuries a été effectuée à base de fleurs labellisées RHS (Perfect For Pollinators).

Ce label a compilé des listes de plantes pour aider les jardiniers à identifier les plantes qui fourniront du nectar et nécessite une attention spéciale quant au pH des apports fertilisants.

L'utilisation de ces mélanges de fleurs apporte un réel atout pour la diminution de nos émissions de CO<sub>2</sub>. Les deux mélanges choisis sont très résistants à la sécheresse et ne demandent que très peu d'eau ; ces fleurs n'ont besoin ni d'engrais, ni de produit de traitement. Et seulement un ou deux passages manuels seront effectués pour l'arrachage des adventices pendant le cycle végétatif. Nos espaces fleuris nous ont donc permis de supprimer entièrement la tonte sur ces parcelles.

Depuis 2021, nous fabriquons en interne notre propre compost qui est utilisé dans l'embellissement de la propriété pour la plantation de fleurs et arbustes.

### CHIFFRES CLÉS

- *Au Château de ROUILLAC, la surface fleurie de 1 600 m<sup>2</sup> permet de filtrer les particules fines et de séquestrer **176 kg de carbone** au niveau racinaire, stockés dans le sol*
- ***630 kg de CO<sub>2</sub>/an d'économie***
- *Une prairie fleurie de 100 m<sup>2</sup> a le potentiel de séquestrer **11 kg de CO<sub>2</sub>/an***



## Les haies de ROUILLAC

Un programme de plantation de haies composées de lauriers palme a été réalisé en 2014 sur plus de 400 mètres.

Elles jouent un rôle important dans la préservation de la biodiversité et la lutte contre l'érosion des sols. Elles abritent une grande variété d'espèces animales et végétales et fournissent des corridors de migration pour les espèces qui se déplacent entre différents habitats, favorisant ainsi la dispersion des graines et des pollinisateurs.

## La forêt de ROUILLAC et l'Eau Bourde

Près de 3 hectares de forêt offrent un habitat sécurisé pour les insectes, les oiseaux et petits mammifères. Celle-ci est traversée par l'Eau Bourde, un affluent de la Garonne où se créent de multitudes interactions et qui abrite de nombreuses espèces végétales et animales.



# 3 ♦ Limiter nos impacts environnementaux



## La traction animale

« Plus léger et moins polluant que les tracteurs, nos chevaux de trait et son leader « Titan » sont aujourd'hui des membres indispensables de l'équipe du Château de ROUILLAC. »



L'histoire du Château de ROUILLAC est intimement liée au monde du cheval. Les anciennes écuries du Château accueillent de magnifiques chevaux de sport et chevaux de trait.

La reprise des labours des vignes en traction animale s'est faite dès 2010 lors du rachat du domaine par Laurent Cisneros. Nous avons commencé avec 2 hectares en culture totale, chausage, déchausage sous les ceps, griffage en interligne, pour ensuite moderniser les anciens outils afin de les rendre plus ergonomiques, plus légers, plus efficaces pour le confort du cheval et du meneur tout en gagnant en productivité.

**15 hectares du vignoble cultivés exclusivement au cheval de trait dont 100 % des cépages blancs.**

### Infos clés

- **Plus de 50 %** du vignoble travaillé en traction animale (15 hectares dont la totalité des blancs, soit 2,65 ha)
- **4,8 tonnes** d'émission de CO<sub>2</sub> par an d'économisés

## Le bien-être animal



Redonner au cheval une position centrale dans les travaux viticoles, c'est veiller aussi au bien-être animal. Toute une équipe de professionnels est en place pour maintenir nos chevaux dans leur meilleure forme physique et mentale.

Les chevaux s'activent et travaillent selon des emplois du temps aménagés : demi-journée, à la fraîche le matin ou bien en fin de journée lorsque le soleil est moins agressif.

Ils vivent ensemble dans les anciennes écuries du Château totalement rénovées ou dans des paddocks extérieurs pour leur assurer du confort et de la sécurité.

Du matériel spécifique et adapté à chaque utilisation a été évalué pour offrir du confort et de la performance durable à chacun d'eux.

# La Gestion des emballages et le tri des déchets



*Des procédures ont été mises en place et des partenariats avec nos fournisseurs dans le but d'éviter ou de limiter les emballages.*

## Les barriques neuves

Nous recevons nos barriques neuves sans aucun emballage plastique autour.

Ce geste permet l'économie de **500 kg** de carton et de plastique.

## Les autres engrais

Les engrais organiques agréés en agriculture biologique que nous utilisons pour fertiliser les sols sont conditionnés en sacs de 500 kg et non en 50 kg ce qui économise près de **200 kg** de plastique.

## Packaging éco-responsable

Depuis juin 2023, nos bouteilles sont habillées de capsules e-CAP, sans plastique et 100% recyclables, réduisant ainsi notre impact environnemental.

## Recyclage éco-responsable et caritatif

Tous nos bouchons en liège déclassés ou usagés sont donnés à l'association « Agir Cancer Gironde ».



Ces bouchons livrés à un liégeur pour être recyclés, permettent de récolter des fonds versés à l'Institut Bergogné, pour aider à la recherche contre le cancer.

Les vieux ceps de vigne, les piquets et tuteurs sont revalorisés via une filière locale de bois-énergie et de paillage de sol.

Cartons, plastiques, verres, métaux, bois, débris végétaux, matières compostables, ce sont chaque année des tonnes de déchets qui sont ainsi revalorisées au Château de ROUILLAC.



## Les économies de carburant

*« Nous avons développé plusieurs axes de travail dans le but de réduire les consommations de gasoil de nos engins agricoles. »*

Un de ces axes est la formation des salariés à l'écoconduite afin de diminuer la consommation de carburant lors des travaux viticoles.

Cela passe notamment par une adaptation précise du régime moteur à la tâche effectuée, par des manœuvres plus efficaces en bout de rang.

A partir de 2016, nous avons également remplacé les outils nécessitant de hauts régimes moteurs par des outils plus performants à bas régime (pulvérisateur, intercep).

Enfin, le fait d'augmenter les surfaces de vignes cultivées exclusivement au cheval de trait diminue de facto la consommation de GNR (baisse de 40% ces 10 dernières années).



## La réduction des nuisances sonores

*Par souci de qualité de vie et de bien-être de notre environnement proche : voisinage, collaborateurs, animaux, nous avons réduit nos nuisances sonores*



*50% du vignoble en traction animale : zéro bruit, zéro carburant.*

En 2020, dans le même registre que le travail réalisé sur la qualité de la pulvérisation, nous avons cherché des solutions techniques et performantes afin d'atténuer les nuisances sonores de notre activité.

Nous avons ainsi réduit le régime moteur sur toutes les opérations mécanisées en modernisant les appareils avec pour objectif la réduction du bruit et les économies de carburant.

Un vaste programme de développement d'outillages et de matériels électriques a été mis en place. Utilitaire léger, débroussailleuse, taille-haie, pulvérisateur sont des exemples d'appareils qui ont permis de réduire les factures d'essence en allégeant par la même, l'impact carbone de nos pratiques.

**A chaque remplacement de matériel, nous privilégions ceux qui ont l'empreinte la plus positive**

# 4 • Un Œnotourisme durable et responsable





# Des lieux responsables pour des moments d'échanges durables

Visites – Séminaires – Boutique – Cave

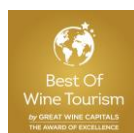
**Le Château de ROUILLAC, référent en œnotourisme et séminaires professionnels à Bordeaux s'engage pour diminuer les impacts environnementaux .**

- Maîtriser notre consommation d'énergie par un suivi régulier et choisir les énergies renouvelables lors d'investissements de matériels de génie climatique,
- Prévenir la production de déchets : verres et emballages réutilisables, suppression des plastiques à usage unique,
- Tri sélectif de nos déchets recyclés, avec une attention portée au gaspillage alimentaire,
- Des équipements multimédia et bureautique à haute efficacité énergétique et à cycle de vie long privilégiés,
- L'éclairage est assuré par des ampoules LED qui consomment très peu d'électricité, pour un excellent rendement lumineux.
- Climatisation et chauffage éteints dans les salles inoccupées
- Tous nos matériels non utilisés sont éteints la nuit
- Recyclage des piles usagées
- Envoi de la facture en forma numérique
- Privilégier des achats rationalisés avec des fournisseurs également engagés dans une démarche environnementale



Le Château de ROUILLAC récompensé par le réseau des « Best of Wine Tourism »

- Best Of d'Or International « Valorisation Oenotouristique des Pratiques Environnementales »
  - Best Of d'Or « Services Oenotouristiques »



# 5. La Place de l'Homme et de la Femme



© FiftyNine

*“ Au Château de ROUILLAC, nous sommes dans la recherche constante d'un équilibre vertueux pour rendre indissociable la dimension économique de la dimension sociale et environnementale de la propriété.”*

*Laurent Cisneros*

## La diversité, l'équité, la parité et l'inclusion au centre de nos engagements



*« Accueillir et considérer les différences en se nourrissant de la créativité de chacun pour une performance constructive et pérenne »*

*Laurent Cisneros*

- L'ensemble des travaux et des investissements réalisés depuis 2010 ont été définis prioritairement avec une prise en compte globale du bien-être des salariés qui apportent leurs idées et leurs préconisations.
- Intégrer dans le projet global, le principe de parité avec la notion d'équilibre et de complémentarité homme-femme.
- Les nouveaux projets, vins, accessoires ou objets tendance sont présentés en amont à l'ensemble de l'équipe pour avis et choix collectif.



*« Nous avons déjà franchi plusieurs étapes en avançant toujours dans le respect et la confiance mutuelle, pour évoluer et faire évoluer les hommes et les femmes qui participent activement à maintenir l'équilibre social, sociétal et économique du domaine de ROUILLAC.*

*Le chemin qu'il reste à parcourir est encore long et passionnant. Forts de ces valeurs, nous allons continuer de mener des initiatives et des actions qui valideront notre volonté et optimiseront nos démarches éco-responsables.*

*Il en va de l'avenir de notre planète, des générations futures et de la préservation du terroir unique de ROUILLAC. »*

*Laurent Cisneros*



Propriétaire : Laurent Cisneros – [l.cisneros@chateauderouillac.com](mailto:l.cisneros@chateauderouillac.com)  
Directeur technique : Jean-Christophe Barron – [jc.barron@chateauderouillac.com](mailto:jc.barron@chateauderouillac.com)  
Maître de chai : Sophie Burguet – [technique@chateauderouillac.com](mailto:technique@chateauderouillac.com)  
Œnologue conseil : Eric Boissenot

**Château de ROUILLAC**  
12 chemin du 20 Août 1949 – 33610 CANEJAN  
Tél. : 05 57 12 84 63 – [info@chateauderouillac.com](mailto:info@chateauderouillac.com)  
[www.chateauderouillac.com](http://www.chateauderouillac.com)