



CHÂTEAU REYNON

Millésime : 2000

Historique

Le Château Reynon est situé à Béguey, près de Cadillac, sur un coteau de la rive droite de la Garonne, exposé plein sud. Une partie du vignoble occupe aussi, sur la commune voisine de Laroque, de magnifiques pentes tournées vers le Sud-Est et l'ancienne terrasse calcaire d'un petit affluent de la Garonne, l'Œuille.

Les origines de la propriété remontent au XV^{ème} siècle, sous le nom de Château de Béguey. A la fin du XV^{ème} siècle, le domaine est encore une maison noble, appartenant à Jean de La Roque, également propriétaire à Barsac.

Au XVIII^{ème} siècle, le vignoble est aux mains de la famille Carle de Trajet qui émigre à la Révolution ; il est alors vendu par l'Etat à la famille Laspeyère qui édifiera, vers 1850, à la place de l'ancien château, la demeure actuelle de style néoclassique.

La propriété, qui a pris le nom de Château Peyrat, est achetée, peu avant 1900, par Emile Pollet, négociant en vins à Paris.

Jacques David en fait l'acquisition en 1958. Il appartient à une vieille famille de viticulteur d'Omet, un village voisin. Il hérite, également de son père Jean David, d'un vignoble dans la commune de Laroque non loin de sa nouvelle acquisition. Les deux vignobles sont depuis lors réunis.

En 1976, sa fille Florence David, et son gendre Denis Dubourdiou, ingénieur agronome et Œnologue, lui succèdent. Le cru, fut appelé Château Reynon en 1979. Il est surtout connu au début des années 80, pour ses vins blancs secs de Sauvignon.

Le chai de Reynon est d'ailleurs, à cette époque, le lieu d'expérimentation favori de Denis Dubourdiou, alors jeune chercheur à la Faculté d'Œnologie, spécialisé dans la vinification des vins blancs secs. Les techniques de macération pelliculaire et d'élevage sur lies en cuve des cépages Sauvignon et Sémillon seront d'abord optimisées à Reynon, avant d'être largement préconisées ailleurs dans le monde. Ainsi, Reynon fut d'abord connu pour ses vins blancs secs.

A partir de 1988, débute la restructuration du vignoble. Les vignes établies à faible densité à la fin des années 1950 sont replantées progressivement à 5500 pieds par hectare. Cette transformation permet de révéler le remarquable potentiel du terroir argileux de Reynon pour les vins rouges. Dix ans plus tard, la réussite remarquable du millésime 1998, établit le Reynon rouge parmi les valeurs sûres de Bordeaux.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Depuis 1996, en produisant, lors des années favorables à la pourriture noble, un étonnant Cadillac à dominante sauvignon, Reynon renoue avec une tradition ancienne de ces coteaux de la rive droite de la Garonne, jadis largement dévolus aux grands vins liquoreux.

Le vin

Le Château Reynon produit un vin rouge d'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux, un Sauvignon Blanc et un rosé tous deux d'appellation Bordeaux.

Certaines années particulièrement favorables au développement de la pourriture noble, une petite quantité de vin liquoreux d'appellation Cadillac est produite.

Le second vin rouge est commercialisé sous le nom de Clos de Reynon.

Le vignoble

Argiles profondes typiques des côtes.

On trouve aussi des hauts de coteaux graveleux.

Surface : 28 hectares

Encépagement : Merlot : 43 %, Sauvignon : 34,5 %, Cabernet Sauvignon : 12 %, Petit Verdot : 10 %, Sémillon : 0,5 %

Age moyen du vignoble : 23 ans

Elaboration

Les vins blancs : Fermentation et élevage en cuves bois et cuves inox.

Durée d'élevage de 5 mois.

Les vins Rouge : Fermentation en cuves Inox et cuves béton.

Extractions douces par remontages.

Elevage de 12 mois en barriques.

Commentaire(s)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Exubérant mais élégant, on l'aime pour son nez exotique et floral, sa bouche suave, assez riche et parfaitement longue et équilibrée.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Couleur Jaune-vert. 1er nez : net. Intensité moyenne. Fin. Note de pamplemousse. De la vivacité pour un vin liquoreux. Agitation très sauvignon. Ecorce de mandarine. Bouche : vin étonnant en bouche où se superposent la note sauvignon évoquant le goût de l'agrume et un fond plus liquoreux, très soyeux et frais. Le corps est bon sans être très opulent. Finale assez vive. Ensemble bien équilibré. Longueur moyenne.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

GUIDE HACHETTE DES VINS

Ce vin structuré affiche une agréable expression aromatique portant la

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

marque du sauvignon qui représente 60 % de l'assemblage. Fruits blancs et épices dialoguent dans une jolie finale. Une bouteille à attendre deux ou trois ans puis goûter sur un plateau orange.

GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —