



CHÂTEAU REYNON

Millésime : 1999

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 Dubourdieu, 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 Dubourdieu, 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)

CLIVE COATES

Une grande richesse en liqueur caractérise ce vin pur, d'une netteté du fruit exemplaire.

CLIVE COATES

GUIDE HACHETTE DES VINS

Signé par Denis Dubourdieu, ce vin a su trouver un bon point d'équilibre entre la puissance et la souplesse. Cette assise permet aux arômes de développer d'agréables notes de fruits confits, de pâte de fruits, de miel, d'abricot et de pêche blanche. Une bouteille élégante, d'aspect plaisante, mais qui devrait devenir grande dans trois à six ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Bien structuré, long, fin, le Cadillac 1999 affiche une belle élégance.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : 7.5/10

CUISINE ET VIN DE FRANCE

Reynon, reconnu pour ses blancs secs et rouges, renoue ici avec la tradition moelleuse du vignoble de la rive droite de la Garonne. Quelques grappes de raisins oubliés sur les meilleures parcelles puis cueillies grain par grain ont donné cette cuvée éclatante aux notes d'abricot sec, à la pointe minérale et boisée, à la saveur délicate d'agrumes et de pain d'épices. A siroter par pur plaisir.

CUISINE ET VIN DE FRANCE

LE FIGARO

La Rolls de Cadillac.

A Château Reynon, Denis Dubourdieu a élaboré un des plus attachants Cadillacs (60 % sauvignon, 40 % sémillon) d'une finesse et d'une élégance dignes d'un sauternes beaucoup plus coûteux. À l'œil, une jolie teinte or vert, limpide, avec des reflets brillants. Au nez, des touches d'agrumes (citron, pamplemousse) évoluant vers le grillé et le sous-bois. En bouche, une attaque franche et dense à la fois, des notes confitées, pain d'épices, ensemble d'autant fondu dans une formidable onctuosité ; et puis une finale d'une longueur infinie qui s'estompe peu à peu avec délicatesse. Servi à 6-8°, il accompagnera superbement un foie gras de canard assez puissant, du melon frais, des fruits secs (amandes noisettes, noix), voire un vieux comté affiné. Ce 1999 est d'ajout délicieux tel quel, mais on pourra l'oublier cinq ou six ans au fond de la cave : il ne s'ouvrira que mieux.

LE FIGARO

SAVEURS

Fin dans un registre presque astringent, le Cadillac 1999 de Florence et Denis Dubourdieu est une œuvre d'équilibre, de fraîcheur apparente et de longueur. Belle finale sur les notes de botrytis. D'ici cinq ans à l'apéritif.

SAVEURS

CLIVE COATES

CLIVE COATES

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —