



CHATEAU REYNON

Millésime : 2008

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 XVème siècle, sous le nom de Château de Béguey. A la fin du XVème siècle, le domaine est encore une maison noble, appartenant à Jean de La Roque, également propriétaire à Barsac.

Au XVIIIème 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.

Assemblage

85 % Sauvignon , 15 % Sémillon.

Commentaire(s)

WWW.EROBERTPARKER.COM

This has a very fresh, grassy nose with touches of grapefruit and citrus lemon. The palate has a sprightly entry, just lacking a little depth on the mid-palate with an unstated apply/kiwi fruit finish. Fine. Tasted March 2009.

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 86-88

WWW.JANCISROBINSON.COM

With Sauvignon Blanc prominently on the label. Denis Dubourdieuâ€™s wine. Fresh, intense grapefruit and grapefruit pith aroma plus a mineral note. Dry, intense and more mineral on the palate. Very persistent. Drink 2010-2013

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17

TAST

Délicat et frais, le nez délivre des saveurs de pamplemousse et d'iodée, la bouche est franche et fraîche, bel équilibre. 15/20

TAST

Note : 15/20

www.quarin.com

Le vin est déjà en bouteille. Couleur jaune pâle, nez fruité et fumé. Bouche suave et tendre dans la ligne de la douceur du 2007, mais il est aussi très nerveux, ce qui augure d'une très bonne tenue au vieillissement.

www.quarin.com

Note : 15

GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Denis Dubourdieu, œnologue renommé, a encore une fois réussi à intéresser nos dégustateurs grâce à cette cuvée séduisante. La robe jaune-vert qui s'ouvre sur un nez accueillant, cocktail d'arômes du sauvignon : fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques, le tout enveloppé d'une gourmande senteur de pain d'épice. Le mariage réussi d'une matière opulente, d'un fût bien pressé, d'une tendre fraîcheur et d'une finale longue et savoureuse confère un caractère harmonieux à ce vin très prometteur. Suggestion d'accord : des quenelles de brochet.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Note : *

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

D'un raffinement exquis : nez de sauvignon bien marqué, aux notes minérales, chèvrefeuille et abricot, bouche très riche, d'une puissance et persistance aromatique remarquables, avec une excellente vivacité. Grande réussite !

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Note : 16/20

REVUE VINICOLE INTERNATIONALE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Sélectionné dans le TOP VINS 2009 pour le syndicat de Bordeaux par un jury
fédéral et élu parmi les cinq premiers "Bordeaux Blanc".

REVUE VINICOLE INTERNATIONALE

GAULTMILLAU

Le vrai et beau sauvignon sec qui explose au nez comme en bouche, sur des
arômes d'agrumes et de fruits jaunes, avec quelques notes grillées. La
bouche, équilibrée et minérale, se distingue par sa densité et sa
fraîcheur agréablement acidulée. Il y a de la profondeur jusque dans la
longue finale droite et bien fraîche.

GAULTMILLAU

Note : 16/20