



CHÂTEAU
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'*&OEil*uille.

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 Laspeyrère 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 *&oeil*nologue, 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'*&OEil*nologie, 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 remarquée 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 apple/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

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17

TAST

DÃ©licat et frais, le nez dÃ©livre des flaveurs de pamplemousse et d'iodine, la bouche est franche et fraÃ®che, bel Ã©quilibre. 15/20

TAST

Note : 15/20

www.quarin.com

Le vin est dÃ©jÃ en bouteille. Couleur jaune pÃ¢le, nez fruitÃ© et fumÃ©. Bouche suave et tendre dans la lignÃ©e de la douceur du 2007, mais il est aussi trÃ¨s nerveux, ce qui augure d'une trÃ¨s bonne tenue au vieillissement.

www.quarin.com

Note : 15

GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Denis Dubourdieu, "nologue renommÃ©, a encore une fois rÃ©ussi Ã intÃ©resser nos dÃ©gustateurs grÃ¢ce Ã cette cuvÃ©e sÃ©duisante Ã la robe jaune-vert qui s'ouvre sur un nez accueillant, cocktail d'arÃ©mes du sauvignon : fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques, le tout enveloppÃ© d'une gourmande senteur de pain d'Ã©pice. Le mariage rÃ©ussi d'une matÃ©rie opulente, d'un fruit bien prÃ©sent, d'une tendre fraÃ®cheur et d'une finale longue et savoureuse confÃ©rÃ© un caractÃ©re harmonieux Ã ce vin trÃ¨s 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 mÃ»r, aux notes minÃ©rales, chÃ¢vre feuille et abricot, bouche trÃ¨s riche, d'une puissance et persistance aromatique remarquables, avec une excellente vivacitÃ©. Grande rÃ©ussite !

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Note : 16/20

REVUE VINICOLE INTERNATIONALE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

SÃ©lectionnÃ© dans le TOP VINS 2009 pour le syndicat de Bordeaux par un jury fÃ©minin et Ã©lu 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 arÃªmes d'agrumes et de fruits jaunes, avec quelques notes grillÃ©es. La bouche, Ã©quilibrÃ©e et minÃ©rale, se distingue par sa densitÃ© et sa fraÃ®cheur agrÃ©ablement acidulÃ©e. Il y a de la profondeur jusque dans la longue finale droite et bien fraÃ®che.

GAULTMILLAU

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —