



CHATEAU REYNON

Millésime : 2007

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.

Commentaire(s)

CUISINE GOURMANDE

Fraîcheur à l'apéritif, D'une franchise irrésistible, ce vin ne présente aucune agressivité mais évolue vers des notes de fleurs. Bouche ample, équilibrée et fraîche. On ne s'en lasse pas dès l'apéritif, avec des moules farcies ou une dorade rôtie aux herbes.

CUISINE GOURMANDE

WWW.JANCISROBINSON.COM

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 16.5

www.quarin.com

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Ce vin est un grand succès, il vient juste d'être mis en bouteille (il faut donc

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

le goût ter comme tel). La couleur est pâle. Quant au nez, je n'ai jamais vu aussi intense. Typique sauvignon, il est aussi marqué par la suavité du fruit mûr. Bouche grasse, vivante, fondante et dynamique, mais aussi très unie dans la conduite de la dégustation. C'est est véritablement impossible à cracher, un must de la propriété.

www.quarin.com

Note : 15,5

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Notes de pêche blanche, agrumes et aubépine, bouche franche et vive, ce vin très équilibré est l'une des réussites du millésime.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 15/20

L'ECHO (QUEBEC)

100 % sauvignon. Un vin qui cartonne à l'export et qui en remonterait bien des crus classés. Vendanges et vinifications minutieuses. Alliance merveilleuse de la puissance gourmande et de l'élégance raffinée. Vin précis et tendu aux notes fruitées amples et toniques. La haute couture au tarif du prêt-à-porter.

L'ECHO (QUEBEC)

VITICULTURE-OENOLOGIE-FORMATION.FR

Aspect visuel : Ce vin limpide a une robe jaune très claire, éclatante et rafraîchissante.

Nez : Explosif, extrêmement intense et complexe dès le premier nez. Le bourgeon de cassis et les jolies nuances d'agrumes donnent une belle image d'un vin élaboré exclusivement avec le cépage Sauvignon, dans le Bordelais.

Bouche : Une attaque vive et fraîche, très agréable, laisse ensuite la place à une rondeur et un équilibre proche de la perfection. Les jolies notes d'agrumes, notamment de citron et de pamplemousse, se conjuguent avec harmonie aux saveurs de cassis caractéristiques du Sauvignon.

Ce Bordeaux Blanc fait preuve d'une bonne longueur en bouche.

Accord mets et vins : Cette élégante cuvée est à marier sans hésitation avec vos fruits de mer, poissons, crudités.

VITICULTURE-OENOLOGIE-FORMATION.FR

ELLE A TABLE

L'« nologue Denis Dubourdieu attache son nom à la renaissance des Bordeaux Blancs. Grand vigneron, il propose un blanc à « très sauvignon » au nez extravagant, qui dérive entre le pamplemousse, le bourgeon de cassis et

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

des notes minérales. Plein, gâ€™nâ€™reux et dâ€™une maturité idâ€™ale, ce vin bien balancâ€™ sâ€™affirme dans une grande harmonie en dâ€™veloppant un fruitâ€™ magique. En vente au domaine.

Plat : un lotte au safran.

ELLE A TABLE

K&LWINES.COM

Denis Dubourdieu, perhaps the fore-most expert on the white wine of Bordeaux, has been managing this property since 1976. Mostly Sauvignon blanc with some Semillon, this is a crisp, dry white with great breadth on the mid-palate. The 2007 vintage, vinified without oak, is spicy and herbaceous. In the mouth, the wine is rich and round with an underlying minerality. The finish is briskly tart with notes of white grapefruit.

K&LWINES.COM

K&LWINES.COM

Rare in the region for being Sauvignon rather than Semillon based, it was one of the first white Bordeaux to be made by modern methods â€“ skin contact, élevage sur lie, batonnage and so on, and with recourse to a minimum of sulphur.

K&LWINES.COM

K&LWINES.COM

This has been a consistent wine for over 20 years, with its grapefruity aromas, its fine fruit balanced by lively acidity, and good length.

K&LWINES.COM

K&LWINES.COM

A particularly successful vintage for Reynon who make a fragrant white from Sauvignon Blanc.

K&LWINES.COM

K&LWINES.COM

Denis Dubourdieu is the undisputed master of white wine in Bordeaux. Witness the 2007 Reynon Bordeaux Blanc, which I think is the best Reynon to date. Unlike super-mineral-laden Sauvignon Blancs (which I love), the Reynon weighs in with a more medium body, sleek lemongrass notes and just a hint of rich lemon curd. This is punchy, vibrant and an excellent value.

K&LWINES.COM

K&LWINES.COM

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Made by Denis Dubourdieu, this white wine shows all the bells and whistles of a high quality, modern style Sauvignon Blanc. Aromas of grapefruit, tarragon, and white tea are followed on the palate by ripe citrus flavors and a long clean finish... Top Value!

K&LWINES.COM

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

Note : 90 points

GAULTMILLAU

GAULTMILLAU

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —