



CHATEAU REYNON

Millésime : 2004

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 &oeelig;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'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

100 % Sauvignon.

Commentaire(s)

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Constitué de sauvignon pur, cueilli manuellement, en deux tris successifs, le Reynon blanc 2004 est certainement un de nos millésimes les plus réussis. Il exprime tout l'éclat, la fraîcheur et la complexité du sauvignon des sols argileux et calcaires lors d'une année plutôt tardive : couleur jaune-vert, arôme intense d'agrumes, de fruits exotiques, de pêche blanche, avec des notes minérales et fumées ; saveurs puissantes allant crescendo de l'attaque à la finale, associant fruit et vivacité à ce « moelleux », sans sucres résiduels qui est la marque des meilleurs vins secs.

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

GUIDE HUBERT

On aime la finesse et le fruit expressif perçus au nez que l'on retrouve dans une bouche grasse, fruitée et vigoureuse.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

GUIDE HUBERT

Note : 4 verres

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Après un nez très frais, mentholé, la bouche apparaît structurée, fraîche et de belle longueur.

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Note : 6,5/10

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Nez intense de fruits exotiques, de poire. En bouche, la douceur du fruit l'emporte. Très suave, fondant, il ne prend l'expression classique du Sauvignon Blanc qu'en finale. Belle longueur savoureuse. Un top Bordeaux Blanc qui défie des appellations plus renommées.

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Note : 14,75/20

VINO MAGAZINE

Bon

VINO MAGAZINE

GAULT MILLAU MAGAZINE

Avec une recherche obstinée de la fraîcheur, ce vin présente de la droiture et une belle colonne acide qui lui donne une grande longueur.

GAULT MILLAU MAGAZINE

Note : 88/100

TAST PRO

Notes pures d'agrumes au nez, vin transparent faussement fluide (son glissant venant de sa transparence même), rafraîchissant. Exactement ce qu'on attend d'un blanc sec d'appellation Bordeaux et qu'on trouve si peu souvent.

TAST PRO

Note : 14/20

SUNDAY TRIBUNE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

SUNDAY TRIBUNE

EVENING HERALD

EVENING HERALD

GAULT MILLAU MAGAZINE

Voici un sauvignon qui s'exprime sur la finesse et l'élégance. C'est certes très aromatique (pêche blanche, florale, badiane, vanille!), mais cela reste délicat. La bouche est précise et légèrement chaleureuse sur une acidité très agréable. Un très beau vin.

GAULT MILLAU MAGAZINE

Note : Garde 2 ans / Coup de cœur

LA TRIBUNE

Denis Dubourdieu, autorité mondiale en matière de vinification du Sauvignon, montre l'exemple avec un 2004 raffiné et très pur.

LA TRIBUNE

THE WINE SOCIETY

A cracking vintage for Denis Dubourdieu's home estate and very good buy.

THE WINE SOCIETY

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —