



CHATEAU REYNON

Millésime : 2003

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

100 % Sauvignon.

Commentaire(s)

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Robe or clair, reflets verts. Nez d'agrumes (pamplemousse), de fruits à noyau. En bouche, la palette aromatique fait preuve de netteté et de franchise, dominée par d'agréables parfums de pêche et de brugnion. Un vin gouleyant, croquant de fruit.

GUIDE GILBERT & GAILLARD

THE WINE SOCIETY

THE WINE SOCIETY

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Encore une dégustation passionnante faite chez Denis Dubourdieu. Je viens de découvrir le Reynon 2003 et de le comparer avec le 2002. Tous deux sont bons mais dans un style presque opposé. Le 2002 mis en bouteille très tôt, commence à exprimer son potentiel. Son nez sent les fruits frais et les fleurs blanches, tandis que le 2003 est moins subtil et sent plus directement les fruits très mûrs. La bouche du 2003 est plus tendre et plus mûre que d'habitude. Les personnes qui pouvaient être gênées par la violence d'expression du sauvignon, par les odeurs de buis et de fenouil, adoreront le 2003. Ce vin a été vendangé en août. Les sauvignons ont souffert, il y en a moins dans l'assemblage. Pour la première fois, ce Reynon blanc contient 25 % de sémillon. Quant à la bouche du 2002, il faut la réserver aux esthètes, ceux qui ne confondent pas la douceur avec le sucre et la maturité avec le confit. Ce 2002 (15) est, à mon sens, une des plus belles bouteilles de Reynon jamais faite. Et en plus de garde !

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

(à€!) Château Reynon 2003 vieilles vignes (by the way, a great value) (à€!)

Note : 89/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —