



CHATEAU REYNON

Millésime : 2014

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'Ouille.

Les origines de la propriété remontent au XV^{ème} siècle, sous le nom de Château de Béguey. A la fin du XV^{ème} siècle, le domaine est encore une maison noble, appartenant à Jean de La Roque, également propriétaire à Barsac.

Au XVIII^{ème} 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

80 % Merlot - 10 % Petit verdot - 10 % Cabernet Sauvignon

Commentaire(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

A light chalky frame works well with the medium-weight damson plum and bittler cherry core, revealing a light sanguine shading on the finish.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 87-90

www.quarin.com

Outsider

Nez fruité mûr. Bouche très fruitée, caressante, juteuse et un brin tannique dans la persistance.

L'attendre.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

www.quarin.com

Note : 15//87

yvesbeck.vin

Rouge rubis aux reflets pourpres clairs. Bouquet juvénile qui révèle de belles notes de fruits rouges. Attaque élégante et fruitée. Le corps est d'intensité moyenne mais parfaitement équilibré et juteux. Les tannins sont élégants, bien incorporés et en synthèse avec la structure. Un vin agréable que l'on peut savourer de suite.

yvesbeck.vin

Note : 87/100

THE WINE ADVOCATE

This 2014 Reynon, the estate and home of the late Denis Dubourdieu, has a backward nose with sandalwood and tobacco infused black fruit, hints of pine cone developing with time. The palate is medium-bodied with a lovely mixture of red and black fruit on the entry; supple tannin, well-judged acidity and a detailed, almost caressing finish that belies the structure underneath, what a superb Reynon ! This comes highly recommended and why not raise a toast to the professor when enjoying this Reynon ?

THE WINE ADVOCATE

Note : 90

VERT DE VIN

The nose is fruity, finely aromatic, well-balanced and offers a fine richness, a beautiful elegance and a very fine richness (in the background). It reveals notes of crushed blackberry, blueberry, cassis and strawberry associated with a hint of comflower, strawberry, spices as well as an imperceptible hint of Sichuan pepper, caramelization/toasted oak and chocolate. The palate is fruity, well-balanced and offers a nice definition, volume, gourmandize, a fine acid frame, a fine straightness, fat, a good "guideline", a fine elegance and minerality. In mouth this wine expresses notes of juicy blackberry, cassis and black cherry combined with a hint of fleshy/crushed blueberry, strawberry, licorice, toasted oak, chocolate as well as a subtle hint of vanilla. Tannins are well-built. Good length.

VERT DE VIN

Note : 15.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —