



## CHATEAU REYNON

**Millésime : 2011**

### **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<sup>ème</sup> siècle, sous le nom de Château de Béguey. A la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, le domaine est encore une maison noble, appartenant à Jean de La Roque, également propriétaire à Barsac.

Au XVIII<sup>ème</sup> 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**

84% Merlot - 9% Petit Verdot - 7% Cabernet-Sauvignon

## **Commentaire(s)**

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Ripe, friendly style, with creamed blueberry and red cherry notes mixed with a dash of spice on the finish. Just enough chalk to keep to it honest, too.

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 87-90

**www.quarin.com**

Couleur sombre de bonne intensité. Nez fruité, frais, très jeune, cacaoté. Bouche caressante, juteuse, très fruitée au milieu, de corps normal, s'achevant savoureuse et distinguée. Belle construction, vin très sapide. Signé Denis Dubourdieu.

LES CHRONIQUES

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

**www.quarin.com**

Note : 15//86

**LE POINT**

Fruité noir, très pur, texture veloutée, tanins poudrés, savoureux profond, chocolat, frais, long, séduisant.  
(Bordeaux le millésime 2011 N° 2070)

**LE POINT**

Note : 17/20

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Chocolatey dark fruit. Very ripe, almost too ripe. But there's plenty of freshness and juice on the palate. Just a little extreme on finish.

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Note : 15.5

**TAST**

Très grande réussite, dans l'appellation et dans le millésime. On aime son nez éclatant de fruits rouges, prune, joli boisé, sa bouche particulièrement riche, aux tanins soyeux et harmonieux, le tout complété par une délicieuse finale au top de l'équilibre.

PRIMEURS 2011 A BORDEAUX N° 74

**TAST**

Note : 15.5

**WWW.EROBERTPARKER.COM**

The Reynon has a very ripe, raising tinged nose that feels just a little overdone within the context of the vintage. The palate is medium-bodied with succulent ripe tannins and displays fine focus. It tapers a little towards the bright black cherry finish, but it shows good balanced and poise. Very fine. Tasted March 2012.

**WWW.EROBERTPARKER.COM**

Note : 87/89

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Boisé ferme, matière généreuse, droiture et acidité. Un rouge classique, de beaux fruits en finale, avec 9 % de petit verdot.

(Grandes Réussites - Spécial Millésime 2011 - N° 08279)

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

### **DECANTER**

On the palate, some toasted oak flavours, and good structure. This is a wine that you would be very happy to crack open.

### **DECANTER**

Note : 16.25-16.5/20 87-88/100

### **GUIDE HACHETTE DES VINS 2015**

Encore très jeune, comme le montre sa robe violine, ce 2011 dévoile à l'aération de fines senteurs de violette, de cassis et de réglisse. Tout en se montrant aimable par sa rondeur et son gras, le palais appelle un peu de patience au regard de sa structure et de sa finale très tannique. Fougueux, mais prometteur. \*

### **GUIDE HACHETTE DES VINS 2015**

#### **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2015**

En 2011, le rouge est une très belle réussite. Il réunit un fruité franc, du croquant en bouche et une très agréable trame de tanins.

#### **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2015**

Note : 16/20

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —