



CHATEAU REYNON

Millésime : 2008

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

90 % Merlot, 8 % Cabernet Sauvignon, 2 % Petit Verdot

Commentaire(s)

WWW.EROBERTPARKER.COM

A light leafy nose : blackberry, dark cherry and a touch of tobacco. The palate is attractive : pure, harmonious with clean, crisp dark cherry fruit, very svelte and attractive towards the finish. Not a great depth and a wine that whispers àœclassâ€•. Tasted March 2009.

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 88-89

WWW.GREATBORDEAUXWINES.COM

Managed to taste around 50 wines in two hours and was particularly happy with Reynon (P.C.d.Bordeaux), Fugas Maldoror (C.d.Bourg), Cap de Faugeres (C.d.Castillon), JoaninBecot (C.d.Castillon), Veyry (C.d.Castillon), de La Dauphine, Fontenil, de La Riviere, Les Troix Croix, all from Fronsacâ€!

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WWW.GREATBORDEAUXWINES.COM

Note : 88

www.quarin.com

Couleur sombre, nez fruité et plus mûr que d'habitude. Bouche moelleuse et soyeuse. Le vin aromatique fond au palais, gracieux et savoureux. Bonne longueur. Une belle tenue. A noter pour la première fois un assemblage composé avec 10 % de petit verdot.

www.quarin.com

Note : 15

TAST

La cerise noire et la violette se mêlent de la façon la plus élégante dans un nez de grand style, la bouche confirme cette excellente impression avec des tanins longs, frais et précis, superbe réussite.

TAST

Note : 15/20

WWW.JANCISROBINSON.COM

Sweet and opulent and well judged even if not very deep flavoured and with a hint of sawdust. Drink 2012-16

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 15

WWW.EROBERTPARKER.COM

Owned by Bordeaux University's Professor of Oenology, Denis Dubourdieu, the 2008 Reynon, the finest wine he has yet made, is a certified sleeper of the vintage. Aromas of sweet kirsch and black currants are presented in a medium to full-bodied, luscious, round, seductive style. This is the kind of easygoing Bordeaux that pleases everybody. More complexity and nuances should emerge in 1-2 years, but this is clearly a wine to drink in its first 7-8 years of life. Drink: 2009 - 2017

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 87-89

LE POINT

Chocolat, moka, bouche en prise de bois, finale serrée, prometteur!

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

LE POINT

Note : 14.5

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Le nez se montre très harmonieux, intensément fruité, avec des notes fumées et toastées. En bouche, ce vin apparaît charpenté, riche, avec des tanins solides et de l'allonge. Bel équilibre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : Vin noté entre 17.5 et 15.5/20

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Bel exemple d'architecture néo-classique, ce château commande un vignoble où le merlot se taille la part du lion. Le cépage (90 % de l'assemblage) trouve sa parfaite expression dans ce vin à la robe si intense et profonde qu'elle semble noire. D'une grande finesse, le bouquet évoque les fruits mûrs (la myrtille notamment), le raisin et la vanille. Le palais, corsé, gras, ample, puissant, laisse le fruit s'exprimer autour de tanins fondus à souhait. Denis Dubourdieu signe là une bien belle bouteille, qui sera à son apogée dans ici trois ou quatre ans. Réservez-la pour un mets délicat, un rti de veau aux morilles, par exemple.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Note : **

Etoile(s) : 1

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Degustation du Château Reynon Rouge 2008 par Andreas Larsson.

Pour visualiser cette vidéo, merci de copier ce lien :
<http://www.youtube.com/watch?v=0nqbiGV0lkk>

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

WWW.WINESPECTATOR.COM

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 89/100

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : Grenat aux reflets rubis et bleutés. Nez : Fin et gourmand, d'une grande élégance, révélant des arômes de fruits intenses et concentrés. Bouche : Franche et ferme, se développant sur une matière opulente et massive, et des tanins

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

solides et nobles. Accords mets et vins : un carré d'agneau de lait. Commentaires : A découvrir absolument !

SOMMELIERS INTERNATIONAL

SOMMELIERS INTERNATIONAL

SOMMELIERS INTERNATIONAL

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012

Belle robe grenat assez soutenu. Nez aromatique, fruits noirs mûrs, touche épicée. Attaque ronde, bouche nerveuse, concentrée, ferme, finale persistante. Equilibre impeccable. Beau millésime qui atteindra son apogée dans 3-4 ans.

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012

Note : 88/100

WWW.VINVINO.DE

Médaille d'Argent

WWW.VINVINO.DE

VITICULTURE-OENOLOGIE-FORMATION.FR

Vue :

• Robe soutenue

• Teinte pourpre, traduction de la jeunesse du vin

Nez :

• Intense et complexe, grâce aux quatre cépages qui entrent dans l'assemblage (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et Cabernet Franc), il procure un plaisir immédiat

• Petits fruits rouges frais (cassis, framboise, fraise), assortis de nuances d'épices délicates (poivre, cannelle, ...)

• Evolution vers de subtiles notes de sous-bois et d'humus

Bouche :

• Ronde et chaleureuse, elle exprime la plénitude du Merlot, majoritaire

• La structure est bien présente, à base de tanins soyeux, résultats d'une macération bien maîtrisée par Ludovic Bernhard, le Maître de Chais de Château Reynon, judicieusement conseillé par Denis Dubourdieu, Professeur d'Oenologie à l'Université de Bordeaux depuis 1987

• On retrouve les fruits rouges en cohérence avec le nez

• Grande longueur en bouche

Potentiel de vieillissement : 5 à 7 ans.

Ce Château Reynon 2008, Premières Côtes de Bordeaux donne une belle image des Domaines Denis Dubourdieu et de leur démarche viti-vinicole rigoureuse et respectueuse de l'environnement.

Idéal pour les réunions de famille ou les repas entre amis, pour accompagner une

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

viande rouge ou un chevreuil.

VITICULTURE-OENOLOGIE-FORMATION.FR

TASTED

Youthful and modern nose with notes of dark berries, new oak, spices and liquorice, quite full palate with backbone of tannins and acidity, dark fruit on the finish, medium to long.

TASTED

Note : 87

TASTED

Dark purple red with violet hue and black centre. Opulent nose with balmy flavours, dark plums and blackberries, mild spices and a touch of leather. On the palate well balanced with strong tannin structure and good length

TASTED

Note : 88

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —