



CHATEAU REYNON

Millésime : 2006

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.

Commentaire(s)

7 HEBDO

Un modèle de style pour ce vin aux tannins suaves et mûrs d'une très grande précision

7 HEBDO

Note : 16,5/20

EDITION LA PRESSE

Bordeaux moderne, c'est-à-dire un boisé expressif, procurant aux vins des notes torréfiées au fruité très mûr, aux tanins fins et tout aussi mûrs, enveloppés par une gangue moelleuse, laissant tout de même apparaître le grain serré. Un vin de plaisir, aux notes intenses de framboise, de cerise noire, de graphite, d'épices douces et de café.

EDITION LA PRESSE

Note : ****

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

www.quarin.com

Très beau rouge, pourpre, sombre, vif, brillant. Nez d'intensité moyenne. Fin, fruité, mûr. Bouche rafraîchissante offrant un toucher raffiné et une corpulence normale. Le vin est équilibré et se distingue de nombreux autres par une absence de bois, et de saveurs de réglisse et de violette qui évoquent le merlot sur l'argilo-calcaire. Extraction tannique particulièrement nuancée. Vin délicieux. Un modèle toujours inégalé.

www.quarin.com

Note : 15/20

GRAND JURY EUROPEEN

GRAND JURY EUROPEEN

Note : 86/100

GUIDE HACHETTE DES VINS

Ce cru commandé par un château datant de la fin du XIX^e s. appartient à Denis Dubourdieu, œnologue de renom et professeur à la faculté d'œnologie. Spécialiste des blancs, il montre ici qu'il maîtrise également les rouges avec cette cuvée dominée par le merlot (90 %) qui se présente dans une robe rubis intense. Son bouquet discret marie avec élégance les fruits cuits, les épices et la vanille. Rond et souple, le palais montre en finale une pointe d'amertume qui invite à patienter trois à cinq ans avant d'ouvrir cette bouteille.

GUIDE HACHETTE DES VINS

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Tout en délicatesse et en élégance avec son nez harmonieux, au fruit pur et mûr, sa bouche savoureuse, aux tanins élégants et la belle finale fraîche et longue.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 15.5/20

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

Robe : rubis éclatant aux reflets violacés, limpide et brillante.
Nez : concentré, dévoilant des arômes de baies rouges et sauvages, d'épices, de poivron vert et de menthe poivrée.
Bouche : franche et ferme, soutenue par une ossature tannique solide et une chair onctueuse et serrée. Finale magnifique.
Commentaires : un remarquable vin authentique, d'une grande pureté. A se

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

procurer sans attendre.

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

La note est identique Ã celle attribuÃ©e en primeur. Belle couleur, beau nez, particuliÃ`rement fin, sentant la violette, le fruit, la rÃ©glisse. La bouche est suave, fondante, savoureuse, avec une corpulence moyenne et une finale trÃ`s aromatique aux tannins fins. Bon vin, vivant et dense pour lâ€™annÃ©e.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 15.25

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : profonde, peu Ã©voluÃ©e. Beaucoup de gras.

Nez : net, fruitÃ©, finement boisÃ© et fumÃ©. Jolie complexitÃ©.

Bouche : attaque souple, Ã©volution sur des tanins fondus. Bonne structure et bel Ã©quilibre, avec la fraÃ¢cheur en fin de bouche. ElÃ©gant avec une belle matiÃ`re.

Accords mets-vin : une palombe rÃ©tie, un pigeon farci.

Commentaires : un vin trÃ`s plaisant, comme on les aime, tout en finesse.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Etoile(s) :4

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

VINS & GASTRONOMIE

Brillante, la robe dâ€™un rouge grenat intense amÃ`ne un nez dÃ©veloppÃ©, oÃ¹ les arÃ´mes de fruits rouges et noirs (cerise, mÃ´re) laissent la place Ã des arÃ´mes secondaires subtilement boisÃ©s. Voluptueuse, sa bouche prÃ©sente une matiÃ`re dense sur la longueur, avec des tanins nobles et fondus et une

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

finale trÃ©s enlevÃ©e. (Michel BALANCHE Professeur honoraire d'œnologie)
voir notre rubrique actualitÃ©s

VINS & GASTRONOMIE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —