



CHÂTEAU REYNON

Millésime : 2005

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'*&OEil*uille.

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 Laspeyrère 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 *&oeil*nologue, 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'*&OEil*nologie, 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 remarquée 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 - 20 % Cabernet Sauvignon

Commentaire(s)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Professeur à la faculté d'agronomie, Denis Dubourdieu gère ses domaines en famille, avec sa femme Florence et ses deux fils Fabrice et Jean-Jacques. Grand habitué du guide, ce cru propose un 2005 qui retient l'attention par ses fins arômes de grillade et de fruits mûrs (pruneau) qui s'harmonisent avec la souplesse et la rondeur du palais.

GUIDE HACHETTE DES VINS

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 87-88 pts

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

La couleur est sombre et le nez, aromatique, n'est pas sans rappeler les notes d'agrumes rencontrées dans le vin blanc. Très fruité, suave, très gourmand et d'une belle douceur, ce vin fond en bouche et en plus a une longue et savoureuse, sans cesse savoureux. Un must.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note : 15-15.25/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez épanoui et harmonieux, bouche savoureuse et aromatique, avec un grand fruit, des tanins serrés et une bonne suite.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LES ECHOS

La propriété de l'affiance de l'appellation avec Denis et Fabrice Dubourdieu offre l'expression la plus intéressante de la dégustation. Harmonie et finesse des tanins, encore dans l'austérité mais en devenir.

LES ECHOS

Note : 16.5/20

THE STAR

THE STAR

IN VINO VERITAS

Les meilleurs 2005 par AOC. Excellent : Château Reynon (1ères Cotes de Bordeaux).

IN VINO VERITAS

JOURNAL DE MONTREAL

Nez qui évoque l'encre et le graphite ; un boisé appuyé pour l'instant mais de qualité ; matière fruitée abondante ; l'âgelevage domine à ce stade mais le style est indéniable ; on imagine facilement la belle bouteille dans trois à cinq ans.

JOURNAL DE MONTREAL

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Droit, fin, allongé, le vin exprime un bouquet brillant et très pur de fruits rouges. C'est certainement le plus distingué des premières catégories de bordeaux actuels.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 15/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —