



CHATEAU REYNON

Millésime : 2004

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

66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot.

Commentaire(s)

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

De robe grenat, assez frais au nez, ce millÃ©sime prÃ©sente une bouche souple et ronde, avec une finale de pain grillÃ© assez charmante. A boire sur le fruit.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 6,5/10

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS RVF

La couleur est trÃ©s sombre pour le cru. Le nez est fruitÃ© et pas encore totalement dÃ©gagÃ©. J'ai aimÃ© la bouche pleine de vie et de fruit, l'aspect caressant et la sensation trÃ©s savoureuse. C'est trÃ©s bon et le tannin final lui donne un relief inconnu jusqu'ici. Un pilier de cave.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

CARNETS DE DÉGUSTATIONS RVF

Note : 14,75/20

GAULT MILLAU MAGAZINE

Robe grenat. Nez de petits fruits rouges, groseille. Vin suave et léger, bien équilibré. Prêt à boire.

GAULT MILLAU MAGAZINE

Note : 87/100

TAST PRO

Nez particulièrement net avec des notes de chocolat noir précises et sans lourdeur, corps plein et droit, tannin sans emphase, aucune surcharge boisée.

TAST PRO

Note : 16/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Excellent vin de fruit, sans fard, délivrant avec fraîcheur une parfaite fluidité des tanins. Une valeur sûre de l'appellation, toujours de grand équilibre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GUIDE HACHETTE DES VINS

! Quand on est confronté à un millésime difficile comme le 2004, être un maître de l'œnologie est un atout. Denis Dubourdieu le prouve avec ce vin qui ne se contente pas d'une élégance robe rubis à reflets brillants. L'intensité de son expression aromatique, bien soutenue par un bois toasté élégant, et l'équilibre de sa structure promettent de bons moments ici trois à quatre ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

CUISINE ET VIN DE FRANCE

! Avec l'aide de son fils, Fabrice, il signe des vins aux tanins un soyeux parfait. Leur 2004 allie la fraîcheur du millésime à la fluidité des bordeaux, privilégiant ainsi l'équilibre à la concentration

CUISINE ET VIN DE FRANCE

VINO MAGAZINE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Très bon.

VINO MAGAZINE

VINS & VIGNOBLES

Nez charmeur et invitant au fruité enveloppé. Digeste en bouche, plaisant, savoureux, harmonieux, juste ce qu'il faut de tanins pour soutenir le tout. Bon. On est prêt à se mettre à table. *** 1/2

VINS & VIGNOBLES

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —