



CHATEAU REYNON

Millésime : 2003

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

100 % Cabernet Sauvignon.

Commentaire(s)

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

(â€!) Note fumÃ©e Â« Â la Pessac Â», bon Â©quilibre gÃ©nÃ©ral.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 7/10

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

La couleur est une des plus prononcÃ©es jamais vue ici. Le nez est fruitÃ©.

Quant Ã la bouche, sa rondeur et son Â©nergie pourraient rappeler Pomerol. Le vin fond en finale dans une trÃ¢s grande douceur de chair. Un succÃ©s.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 15/20

VINALIES

Le **Château Reynon** 2003 ne manque pas d'atouts. Le premier est sa couleur pourpre intense à reflets violines. Le deuxième est le charme de son bouquet, élégant et complexe, où se retrouvent l'ensemble des petits fruits rouges, de la violette, et des notes de cuir. Le troisième est sa structure équilibrée, soulignée par des tanins souple et fins. La finale ronde, soyeuse et gourmande, propose une belle association avec un gibier à plumes.

VINALIES

Note : PRIX D'EXCELLENCE

GUIDE HACHETTE DES VINS

Vin fin, élégant et bien équilibré : derrière un bois de qualité apparaissent des tanins soyeux et goûteux. Une jolie bouteille qui trouvera sa pleine expression dans trois ans environ.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

VIGNOBLES & GASTRONOMIE

Superbe robe rubis profonde. Nez d'une grande finesse agréable, bouquet de fruits rouges et épices. Beaucoup de charme au palais que l'on sent souple, rond, gras sur des notes grillées. Une attaque gracieuse du corps, un équilibre harmonieux et une longue finale. Un vin remarquablement réussi.

VIGNOBLES & GASTRONOMIE

TASTED

TASTED

Note : 77.9

THE WINE SOCIETY

THE WINE SOCIETY

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —