



CHATEAU REYNON

Millésime : 2002

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)

EDITION LA PRESSE

Bordeaux moderne, c'est-à-dire un boisé expressif, procurant aux vins des notes torréfiées au fruit 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, de notes douces et de café.

EDITION LA PRESSE

Note : ****

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Goûté deux fois en primeur, j'ai trouvé une belle couleur à ce vin, un nez fruité et finement réduit. Il est plus aromatique lorsque l'on agite le verre, ce qui est rare cette année. La bouche est franchement délicate : la

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

pulpe, le fruit, la caresse, le corps et enfin la trame. C  est beau, c  est bon.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

LE POINT

Fruits rouges, nez un peu bourguignon, frais, net en bouche, note menthol et résine, tanin ferme, de là allure note 15.

LE POINT

CUISINE ET VIN DE FRANCE

Denis Dubourdieu produit I   un vin    là allure franche où la gourmandise et la finesse s   imposent. Le nez, jeune et frais est enrobé de notes grillées et d   une pointe animale, le tout finement assorti d   arômes de cassis et réglisse. La chair de la structure se pare de tanins fins et d   un fruit intense qui en fait un vin soyeux.

CUISINE ET VIN DE FRANCE

LES ECHOS

Vin    la robe grenat, ce bordeaux brillant poss   de beaucoup d     gance et même de distinction avec son nez fin sur les fruits rouges et un bois     gant. Sa bouche droite,    lancée, au grain de tanin soyeux poss   de une allonge fraîche et svelte.

LES ECHOS

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Couleur bordeaux, nez envoûtant de merlot mûr et fin, bien marié au très bon bois. Note spirituelle    là agitation dans le verre. D  licieusement proportionné, il illustre la magie de la caresse en bouche. Le corps est    la fois présent, fruit   et délicat. Finale enrobée et assez raffinée. Recommandé. Pilier de cave.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 14.75-15/20

GUIDE HACHETTE DES VINS

El  gante, demeure classique, Reynon prend ses aises pour s   offrir aux rayons du soleil. La vigne elle aussi profite des conditions favorables, comme en témoigne, après beaucoup d   autres, ce millésime. Très expressif, son bouquet associe aux fruits rouges de fines notes empyreumatiques. Souple    là attaque, son palais révèle ensuite une matière tannique ample et longue, qui demandera encore deux ou trois ans pour s   arrondir.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons    Bordeaux depuis 1794* —

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

GAULT & MILLAU

Si le Château produit, grosso modo, autant de vins blancs que de vins rouges, la cuvée la plus célèbre, est à juste titre, la superbe cuvée de blanc. Mais le rouge qui a beaucoup progressé, est équilibré et tout en fruits avec un souple 2002 très apicé.

GAULT & MILLAU

VINS ET SANTE

La robe est imposante avec son grenat sombre presque opaque. Le bouquet est solennel avec ses senteurs opulentes de fruits noirs à l'eau-de-vie (cassis, mûre), de fleurs séchées, de clous de girofle, de bois brûlé, d'herbe rôtie et musc. La bouche est majestueuse avec sa texture à l'architecture parfaite, ses arômes puissants de cerises confites, de café torréfié, de poivre gris et de réglisse vanillée. Un vin pourvu d'un beau potentiel de garde à savourer sur des filets mignons de biche grand veneur.

VINS ET SANTE

BORDEAUX NEW YORK

BORDEAUX NEW YORK

Note : **** 88,5/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —