



## CHATEAU REYNON

**Millésime : 2001**

### **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'&OElig;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 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)**

### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Le nez puissant et harmonieux développe de beaux arômes de cassis, de mûre et de bois de réglisse. La bouche savoureuse, charnue et mûre, offre une longueur et un raffinement extrêmes.

### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

### **GAULT & MILLAU**

Joliment apprécié, long et bien fait, ce vin velouté allie à la fois l'élégance du millésime à une belle maturité du raisin.

### **GAULT & MILLAU**

### **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

La propriété de Denis Dubourdieu ne cesse de progresser dans ses rouges, avec des vins élégants et profonds. Reynon présente une robe grenat, et exprime au nez des notes de fruits rouges avec beaucoup de fraîcheur ; en bouche le vin développe une très belle matière fraîche soutenue par des

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*

tanins fins ; le fruit s'exprime avec une grande précision.

## **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Note : 8,5/10

## **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Evidemment, il n'a pas le nez fumé des Graves. Trés fruité en bouche, demi-corps, tanins doux et fins, supérieur au 1999.

## **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Note : 14.75/20

## **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Le professeur Denis Dubourdieu obtient la quintessence de ce vin doté d'un nez complexe, net et racé (fruit et pain grillé), équilibré, élégant, de beaux tanins mûrs et souples. On a tout dit !

## **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Note : \*\* MEDAILLE D'OR AU CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

## **GUIDE HACHETTE DES VINS**

Si le château actuel ne date que de 1848, son style classique lui apporte une noblesse que l'on retrouve dans le vin lui-même qui jouit d'un terroir de choix. Elle se lit dans la robe, mais aussi dans la finesse du bouquet, aux notes rugissantes. Soutenu par un bois bien dosé, le palais n'est pas en reste. Équilibré, long et tout en élégance, ce 2001 sera à boire sans attendre ou à oublier quatre ou cinq ans en cave.

## **GUIDE HACHETTE DES VINS**

Note : \*\*

## **GUIDE MALESAN**

Elaboré par Denis Dubourdieu, brillant professeur de la faculté de technologie de Bordeaux, le vin est constitué de 75 % de merlot et de 25 % de cabernet-sauvignon. Avec la rondeur de l'un et la vigueur de l'autre, il joue à la fois le velouté et l'élégance. A boire de suite ou à garder.

## **GUIDE MALESAN**

## **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Vin à la robe grenat d'intensité moyenne, il possède de beaucoup d'élégance et même de distinction avec son nez fin sur les fruits rouges

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

et un bois à l'agant. Sa bouche droite, à l'ancée, au grain de tanin soyeux renferme une allonge fraîche et svelte.

## CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 8-8,5/10

### DECANTER

Good color, bright, crisp dark berry fruit with a nuance of classy vanilla oak, generous finely extracted fruit on the palate, supple texture, fine, ripe tannins.

### DECANTER

### DECANTER

Vin à la robe grenat d'intensité moyenne, il possède beaucoup d'élégance et même de distinction avec son nez fin sur les fruits rouges et un bois à l'agant. Sa bouche droite, à l'ancée, au grain de tanin soyeux renferme une allonge fraîche et svelte.

### DECANTER

### CHRONIQUES

Son nez m'étonne par sa fraîcheur, son fruit et son caractère gonoral raffiné, un peu moins à « bois-grillé » que le 2000. A l'agitation, il devient franchement crémeux et fin. En bouche, il possède la caresse suave propre à Reynon mais, en 2001, elle se double d'une trame tannique serrée et sèveuse. Un fruit éclatant accompagne une note épicée finement poivrée. Le vin s'achève sur une bonne longueur. Je sais que, dans quelques années, ce vin attirera de nombreuses célébrités. Il est toujours agréable de posséder des outsiders dans sa cave. Peut se boire d'ici maintenant et pendant les dix prochaines années.

### CHRONIQUES

Note : 15.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —