



## CHATEAU REYNON

**Millésime : 1999**

### **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**

Cet excellent vin très naturel et concentré présente une texture de taffetas, un bouquet glissé de haute maturité, du raisin et des tannins superbement condensés.

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

### **CLIVE COATES**

### **CLIVE COATES**

### **CLIVE COATES**

DIPLOME D'ARGENT - CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS DE ZURICH

### **CLIVE COATES**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## GUIDE HACHETTE DES VINS

Pur XVIII<sup>e</sup> s. par son style, le Châteauneuf date en fait de 1848. Ce millésime est aussi un peu surprenant, pour qui connaît le cru, par son aptitude à être bu jeune, bien qu'il puisse affronter l'avenir. L'amateur qui le goûtera d'ici cet hiver ne sera pas étonné par son joli bouquet fruité et puissant annonçant une belle concentration, ni par sa structure équilibrée, appuyée par un développement aromatique de fruits trépassés et de notes grillées. L'ensemble est fort agréable.

## GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : \*

## GUIDE HACHETTE DES VINS

Ce vin a la robe profonde, aux arômes fondus jouant sur des nuances de sous-bois, de cassis, de réglisse et de fumée, projette un bouquet de haute maturité. En bouche, vous apprécierez cette texture de taffetas et les saveurs à la fois veloutées, fines et puissantes. Enfin, du raisin et des tannins superbement condensés qui font de ce vin un compagnon parfait pour les saveurs de sous-bois, des champignons, l'onctuosité de la moelle, la présence du bœuf et la fraîcheur de la coriandre. Voilà un mariage harmonieux !

## GUIDE HACHETTE DES VINS

### GUIDE FLEURUS DES VINS

Nez intense offrant des arômes de fruits noirs, de terre et de réglisse. Bouche soyeuse et agréable aux saveurs épicées, d'une bonne longueur. Un assemblage de merlot (80 %) et de cabernet sauvignon (20 %) pour ce très grand vin à boire avec beaucoup de plaisir.

### GUIDE FLEURUS DES VINS

Note : 18/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —