



CHATEAU REYNON

Millésime : 1998

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.

Commentaire(s)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Né sur de beaux coteaux argilo-calcaires exposés au midi, ce vin est bien typé « cotes ». D'une superbe couleur soutenue, il charme par son nez de bon bois, grillé, toasté, en même temps que fruité. Volumineuse, charnue, charpentée, la bouche appelle une garde de deux à trois ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Ce vin possède la merveilleuse suavité de l'année et son entrée en bouche est délicate. Extrêmement fondant et fruité, il possède beaucoup de charme. Très belle longueur.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

DECANTER

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

DECANTER

CLIVE COATES

CLIVE COATES

CLIVE COATES

Une première côte de Bordeaux très bien travaillée. Le fruit est intense dès l'attaque et reste présent jusqu'en finale. La matière est soyeuse et les tannins polis. En retrait, s'expriment des notes d'épices douces et g nantes. L'ensemble est d une harmonie très engageante.

CLIVE COATES

Note : ****

CLIVE COATES

Situé sur un très beau coteau dominant la Garonne, Reynon est la propriété de l' nologue Denis Dubourdieu qui conseille par ailleurs de nombreux grands crus en matière de blancs. Paradoxalement, Reynon n'a pas cessé de progresser en matière de rouges. Ceux-ci se placent d'ormais, grâce à leur soyeux de texture et à leur longueur, parmi les tout meilleurs de l'appellation premières côtes de Bordeaux.

CLIVE COATES

Note : 4 verres

VINALIES

PRIX D'EXCELLENCE.

VINALIES

VINALIES

MEDAILLE D'OR - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

VINALIES

ELLE A TABLE

Assemblage à 60 % de merlot et 40 % de cabernet-sauvignon, ce vin à la robe sombre aux reflets grenat, possède des arômes de cassis pleins de fraîcheur et une belle finale.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons   Bordeaux depuis 1794* —

ELLE A TABLE

Note : *

LE FIGARO

On ne se posera plus la question de savoir si les vins d'œnologie ont une âme après avoir dégusté ce château griffé par Denis Dubourdieu, professionnel de haut rang. Délicatement floral mais aussi appuyé sur des saveurs de cuir, de cerise, voire de rose, il arbore déjà une complexité rare pour l'appellation, gourmand et mârr, laissant présager une évolution intéressante sur trois à cinq ans, surtout lorsque les tannins élevage se seront assagis. Le volume en bouche est de surcroît particulièrement remarquable.

LE FIGARO

LE CHASSEUR FRANÇAIS

Robe rouge grenat. Nez explosif, aromatique légèrement picoté. Vin suave, tanins équilibrés. Cinq ans.

LE CHASSEUR FRANÇAIS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —