



CHATEAU REYNON

Millésime : 2006

History

Reynon is in Béguey, near Cadillac, on a south-facing slope of the right bank of the Garonne. Part of this estate straddles the neighbouring commune of Laroque which consists of magnificent south east facing slopes and the ancient limestone terraces of the small tributary of the Garonne, the Oeuille.

The origins of this property go back to the XVth century. It was known as the Chateau de Béguey.

Towards the end of the XVth century, the Estate is still considered to be a 'noble house'. It belonged to Jean de la Roque who also owned property in Barsac.

In the XVIIIth century, the vineyards belonged to the Carle de Trajet family who emigrated at the time of the revolution. Around 1850 the state then sold it to the Laspeyrère family who built the current neoclassical stately home where the chateau once stood.

Just before 1900, the property, at that time called Chateau Peyrat, was purchased by Emile Pollet, a Paris wine merchant.

In 1958 Jacques David, from a neighbouring village, Omet, acquired this land. He too had ancient vigneron origins. In turn, he inherited a vineyard from his father, Jean David, in the nearby commune of Laroque. The two vineyards have since been joined.

In 1976 his daughter, Florence, and his son-in-law, Denis Dubourdieu, agronomist and oenologist, took over. The growth has been called Chateau Reynon since 1979. As of the 1980's its fame grew ; especially for the dry white sauvignon wines. The Reynon cellar at that time was Denis Dubourdieu's favourite place for experimentation. As a young researcher he specialised in the vinification of dry whites. The techniques of skin maceration and maturing on lees in tanks of the semillon and sauvignon varieties were perfected at Reynon. Subsequently they were to be widely recommended worldwide. Reynon, thus was first known for its dry white wines.

Reorganisation of the vineyards started in 1988. Low density vine planting of the late 1950's was gradually replanted to 5500 vines per hectares. This transformation brought out the remarkable potential of the clay terroir for the red wines at Reynon. Ten years later with the widely recognised success of the 1998 vintage, red Reynon wines fell firmly in the category of Bordeaux best bets.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

At Reynon an ancient tradition of cultivating vines on the right bank hillsides is revived. As of 1996, when the years are conducive to noble rot, a surprisingly impressive Cadillac wine is produced. It is made predominantly from the Sauvignon variety which formerly was characteristic of sweet wines only.

The wine

Le Château Reynon produit un vin rouge d'appellation Premières 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.

The vineyard

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.

Comment(s)

7 HEBDO

Un modèle de style pour ce vin aux tannins suaves et mûrs d'une très grande précision

7 HEBDO

Note : 16,5/20

EDITION LA PRESSE

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

EDITION LA PRESSE

Note : ****

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

www.quarin.com

Très beau rouge, pourpre, sombre, vif, brillant. Nez d'intensité moyenne. Fin, fruité, mûr. Bouche rafraîchissante offrant un toucher raffiné et une corpulence normale. Le vin est équilibré et se distingue de nombreux autres par une absence de bois, et de saveurs de réglisse et de violette qui évoquent le merlot sur l'argilo-calcaire. Extraction tannique particulièrement nuancée. Vin délicieux. Un modèle toujours inégalé.

www.quarin.com

Note : 15/20

GRAND JURY EUROPEEN

GRAND JURY EUROPEEN

Note : 86/100

GUIDE HACHETTE DES VINS

Ce cru commandé par un château datant de la fin du XIX^e s. appartient à Denis Dubourdieu, œnologue de renom et professeur à la faculté d'œnologie. Spécialiste des blancs, il montre ici qu'il maîtrise également les rouges avec cette cuvée dominée par le merlot (90 %) qui se présente dans une robe rubis intense. Son bouquet discret marie avec élégance les fruits cuits, les épices et la vanille. Rond et souple, le palais montre en finale une pointe d'amertume qui invite à patienter trois à cinq ans avant d'ouvrir cette bouteille.

GUIDE HACHETTE DES VINS

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Tout en délicatesse et en élégance avec son nez harmonieux, au fruit pur et mûr, sa bouche savoureuse, aux tanins élégants et la belle finale fraîche et longue.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 15.5/20

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

Robe : rubis éclatant aux reflets violacés, limpide et brillante.
Nez : concentré, dévoilant des arômes de baies rouges et sauvages, d'épices, de poivron vert et de menthe poivrée.
Bouche : franche et ferme, soutenue par une ossature tannique solide et une chair onctueuse et serrée. Finale magnifique.
Commentaires : un remarquable vin authentique, d'une grande pureté. A se

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

procurer sans attendre.

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

La note est identique Ã celle attribuÃ©e en primeur. Belle couleur, beau nez, particuliÃrement fin, sentant la violette, le fruit, la rÃ©glisse. La bouche est suave, fondante, savoureuse, avec une corpulence moyenne et une finale trÃs aromatique aux tannins fins. Bon vin, vivant et dense pour lâ€™annÃ©e.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 15.25

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : profonde, peu Ã©voluÃ©e. Beaucoup de gras.

Nez : net, fruitÃ©, finement boisÃ© et fumÃ©. Jolie complexitÃ©.

Bouche : attaque souple, Ã©volution sur des tanins fondus. Bonne structure et bel Ã©quilibre, avec la fraÃcheur en fin de bouche. ElÃ©gant avec une belle matiÃre.

Accords mets-vin : une palombe rÃ©tie, un pigeon farci.

Commentaires : un vin trÃs plaisant, comme on les aime, tout en finesse.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Etoile(s) :4

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

VINS & GASTRONOMIE

Brillante, la robe dâ€™un rouge grenat intense amÃne un nez dÃ©veloppÃ©, oÃ les arÃmes de fruits rouges et noirs (cerise, mÃre) laissent la place Ã des arÃmes secondaires subtilement boisÃ©s. Voluptueuse, sa bouche prÃ©sente une matiÃre dense sur la longueur, avec des tanins nobles et fondus et une

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

finale trÃ©s enlevÃ©e. (Michel BALANCHE Professeur honoraire d'œnologie)
voir notre rubrique actualitÃ©s

VINS & GASTRONOMIE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —