



CHATEAU REYNON

Millésime : 2002

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.

Blending

100 % Cabernet Sauvignon.

Comment(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, d'arômes doux 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* —