



CHATEAU REYNON

Millésime : 2001

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)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

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

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GAULT & MILLAU

Joliment épicié, 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 rugueuses. 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 de 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 agréable 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* —