



CHATEAU REYNON

Millésime : 1999

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

Cet excellent vin trÃ©s naturel et concentrÃ© prÃ©sente une texture de taffetas, un bouquet rÃ©glissÃ© de haute maturitÃ©, du raisin et des tannins superbement condensÃ©s.

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^e 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* —