



CHATEAU REYNON

Millésime : 1998

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)

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 délicieuse. 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* —