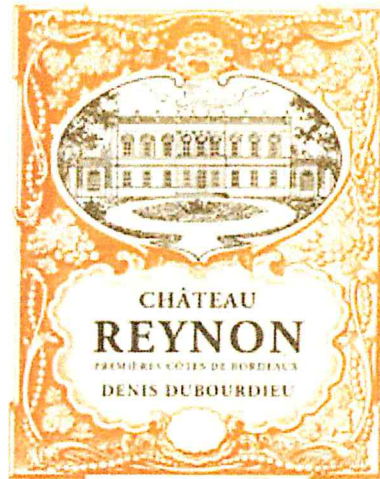


# CHÂTEAU REYNON

2 MAI 2015

Franck Dubourdieu



Le château historique à Béguey, sur la rive droite de la Garonne au sud-ouest de Bordeaux, est la résidence de Florence et Denis DUBOURDIEU et le siège des vignobles 3 D. Lisez : Denis Dubourdieu Domaines, 135 hectares dans les Graves, à Sauternes (Barsac) et ici même dans *l'AOC Cadillac-Côtes de Bordeaux*.

Professeur d'œnologie (chercheur et enseignant) à l'Institut Supérieur de la Vigne et du Vin à Villenave d'Ornon (banlieue de Bordeaux), Denis DUBOURDIEU a su, fortement secondé par son épouse et aujourd'hui par ses deux fils Fabrice (production) et Jean Jacques (commercial), concilier plusieurs métiers : universitaire, consultant en France et à l'étranger, et vigneron. Le patrimoine viticole venant de son père, Pierre, comme celui de son épouse (Reynon) a été agrandi et valorisé grâce à l'engagement de ses fils qui ont la chance d'avoir un consultant de choix.

Connu depuis 20 ans pour son expertise dans les blancs bordelais dont il a signé le renouveau qualitatif, Denis s'est exercé avec bonheur à la production de vins rouges à Reynon et dans les Graves (Clos Floridène et Haura). Il est devenu aujourd'hui un consultant

(flying winemaker) aussi recherché pour l'élaboration des plus grands vins blancs que des plus grands vins rouges.

Il n'y a pas de meilleur préambule pour vous parler du vin rouge du château Reynon.

Un véritable vin de côtes dont le vignoble, 80% merlot (M), 6% cabernet sauvignon (CS), 14% petit-verdot (PV), s'étend sur un coteau argilo-calcaire, exposé sud-ouest. L'âge des vignes, les rendements maîtrisés et les soins méticuleux au vignoble et au chai, ont fait du vin rouge de Reynon, un des plus grands de son AOC, sinon de toutes les Côtes de Bordeaux.

Rapport Q/P excellent : 12 € / bouteille environ.

Dégustation (02 /2015)

2011

Robe soutenue. Pureté aromatique ; nez de fruits rouges mûrs, légèrement vanillé, s'affine à l'agitation. La bouche est ample, souple et pleine en attaque, longue et équilibrée puis se résout sur une trame tannique de qualité. La flaveur persiste assez longtemps malgré la jeunesse du vin. On peut le déguster mais il va se bonifier en bouteille.

86/100 Période idéale : 2016 – 2025

2012

Couleur très soutenue. Pureté aromatique ; parfum fin et retenu qui s'ouvre à l'agitation sur des notes vanillées, de cassis, de café, de pain grillé... La bouche est pleine, dense, équilibrée, longue à se répandre sur un tanin mûr nappé d'un fruit élégant. Belle persistance renforcée par un léger boisé qui va s'intégrer. Déjà bon à déguster, il va s'améliorer – fondre ses éléments - d'ici deux à trois ans.



**88/100** Période idéale : 2018 – 2030

**2010**

Couleur d'encre. Finesse et pureté de l'arôme. L'agitation dévoile, outre un fruit mûr, de multiples nuances cachées : baume, tabac, fumé... déjà beaucoup de complexité. En bouche le vin présente une structure imposante sans se départir des équilibres fondamentaux. Les tanins, aussi puissants que soyeux, tapissent longuement les muqueuses. Cette qualité supérieure honore cet exceptionnel millésime. Grand vin de garde certes, mais il est sûrement plus facile à déguster maintenant que les deux millésimes précédents tant l'ensemble est déjà fondu, assagi par l'influence d'une heureuse climatologie.

**90/100** Période idéale : 2018 – 2035

Retrouvez ultérieurement les vins de Denis DUBOURDIEU parmi les meilleurs crus des AOC Bordeaux (blanc sec), Graves (rouge et blanc), Cérons, Sauternes-Barsac.

Château Reynon – Florence et Denis DUBOURDIEU et fils - Beguey 33410 - 05 56 62 96 51

[www.denisdubourdieudomaines.com](http://www.denisdubourdieudomaines.com)    [reynon@wanadoo.fr](mailto:reynon@wanadoo.fr)