

radio ^{la} du goût

CHATEAU REAUT, une pépîte viticole en Cadillac Côtes de Bordeaux

DU 2 NOVEMBRE 2018



comme en Toscane ©G.Guihard

Ce petit bijou de vignoble en bord de Garonne se distingue dans ce paysage soigné du Bordelais, aux coteaux ondoyants, ourlés, qui feraient davantage penser à la Toscane...

A 32 km de la capitale girondine, Château Réaut est campé dans la région historique des grands vins de Bordeaux.

26 hectares d'un seul tenant achetés à madame Réaut par une grande maison de Champagne qui souhaitait avoir dans son patrimoine un vin de Bordeaux de qualité. Elle avait misé sur ce joli vignoble en coteaux dans l'appellation Cadillac Côtes de

Bordeaux. Vendu ensuite et acheté par deux Groupements Fonciers Agricoles regroupant 427 copropriétaires, plus 12 autres davantage investis dans la bonne marche de l'entreprise.

Tout a été replanté en cépages bordelais dans le sens de la pente pour faciliter une meilleure évacuation des eaux de pluie, souvent violentes.

Aujourd'hui cette pépite de vignoble est gérée par l'œnologue Yannick Evenou, également copropriétaire, aidé de son maître de Chai.

Le Chai ? Petite merveille de simplicité et de fonctionnalité



Chai du Chateau Réaut@DR

Aucune exubérance dans ce nouveau bâtiment élégant, sobre, bien intégré dans le paysage et très fonctionnel. Pas bling-bling. Equilibre et harmonie des tons. Discrets. Conçu par Patrick Baggio du cabinet d'architecture A.26 Architectures de Bordeaux. Il signe également les cuves, originales, en béton, dont l'enclure évasée est inversée permettant une meilleure imprégnation lies / jus.

Son élégante terrasse domine la Garonne et le magnifique paysage de coteaux « toscans ». Un futur restaurant gastronomique va se mettre en place dans un bel espace attenant à la terrasse.

Inauguré le 29 septembre 2018 en pleine vendange du cépage merlot, la qualité de la bâtisse a fait l'unanimité des heureux copropriétaires présents. Sous un beau soleil de fin d'été, armés de sécateurs, ils ont vendangé la cuvée Carat 2018 dans la bonne humeur. Cuvée haut de gamme du Château. C'est une tradition chaque année d'appeler à la vendange, une journée entière, les copropriétaires disponibles. Idéal pour se connaître et partager ensemble un **royal barbecue** en buvant les vins de leur domaine dans différents millésimes : 2015, 2016, 2017. En musique. Tout cela crée du lien social qui manque tant aujourd'hui.

Les vins ? Déjà de Grands Vins de Bordeaux



dégustation ©DR

Ce jeune vignoble est en devenir et ses hommes-liges ont de l'ambition. Ils sont fortement aidés par un terroir de graves argileuses, les plus beaux sols de Bordeaux, pentu, permettant un bon drainage des eaux, évitant le stress hydrique. Une sélection massale de grands crus classés.

Un vignoble en viticulture raisonnée, avec cependant quelques parcelles en conversion « bio ».

Michel Rolland, une belle signature, est le Consultant du domaine.

Quelques grands coups de cœur

« *Blanc de Réaut* », 100% Sauvignon fermenté en barriques neuves. Millésime 2017.

« *Carat de Château Réaut* », les cuvées haut de gamme, millésimes 2012, 2015, 2016.

Un grand coup de cœur pour le *Château Réaut millésime 2016*. Loin d'être fermé, puissant, dur, il est friand et d'une belle intensité colorante. Et le millésime 2018 s'annonce grandiose. L'adage « *Juin fait le vin. Août fait le moût* » se vérifie.

Les prix sont raisonnables.

On peut déjà l'affirmer : *le Petit Poucet Château Réaut va bientôt jouer dans la Cour des Grands.*

Geneviève Guihard/ novembre 2018/laradiodugout.fr

Château Réaut à Rions en Gironde

www.chateau-reaut.com

Tel : 05 56 62 66 54

Le Chai. Cabinet d'architectures à Bordeaux

A.26 Architectures

www.a26-architectures.com