



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

« DAS VERSAILLES DES MEDOC »



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

Château Beychevelle, das « Versailles des Médoc », konnte nur einen Wein von hervorragender Qualität hervorbringen. Ein außergewöhnliches Terroir von 90 Hektar tiefer Kieselerde der Garonne, eine Weinbautradition, die bis zum Mittelalter zurückreicht und sorgfältigste Arbeit bei der Auslese sowie beim Ausbau, brachten diesen Wein zu seiner Perfektion. Durch das ständige Streben der Direktion und durch die Unterstützung des gesamten Personals, wurde Château Beychevelle 2005 dem Leistungsverzeichnis „Terra Vitis“ entsprechend erklärt, und erhielt die Qualifikation für den Titel „Angemessene Landwirtschaft“ (AGRICULTURE RAISONNÉE). Das Ziel ist „sauberer“ Weinbau, der die Umwelt sowie die Menschen respektiert.

Château Beychevelle, Grand Cru Classé aus Saint Julien, verbindet Eleganz mit Stärke, Feinheit mit Ausgeglichenheit. Seine schöne rubinrote Farbe, seine tiefgehende Schärfe und seine sanfte Blume machten ihn in der ganzen Welt bekannt.

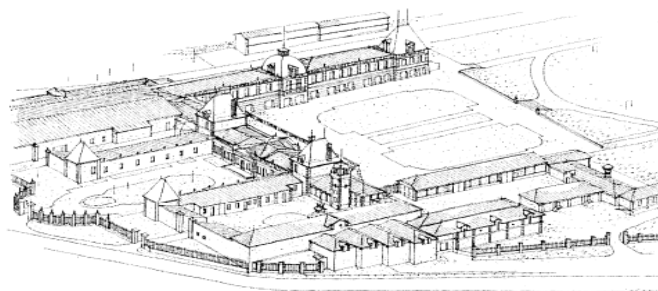
Die Eleganz seiner klassischen Architektur und der Park „à la française“ führten dazu, dass man das Schloss „das Versailles des Médoc“ taufte.

Dieses Schloss, dessen Seele von drei Jahrhunderten Geschichte geprägt wurde, ist immer im Besitz von mächtigen Familien gewesen, die die Wirtschaft, die Politik und die Kultur von Bordeaux und seiner Umgebung beeinflussten, bis weit über die Grenzen hinaus.

Unter Heinrich III war **Beychevelle** Lehnsgut der Grafen von Epernon, insbesondere des ersten unter ihnen, Jean-Louis Nogaret de la Valette, Großer Admiral Frankreichs, Gouverneur der Provence und der Guyenne. Es handelte sich dabei um einen übermächtigen Herrscher, da er, so lautet die Legende, verlangte, dass die Schiffe, die am Schloss vorbeifuhren ihre Segel einholen mussten, und somit ihre Untertänigkeit zum Ausdruck brachten. Daher der Name „**Baisse Voile**“, der **Beychevelle** wurde.

Das Wappen des **Château Beychevelle**, ein Schiff mit eingeholten Segeln und einem Greif als Bug, - der Greif war der Wächter des Weinkraters von Dionysos der griechischen Sage nach -, wurde 1989 von Roberto Gnozzi, Professor an der Kunsthochschule Roms, in Bronze gegossen.

Château Beychevelle ist heute im Besitz von Grands Millésimes de France, einer Filiale der Gruppen CASTEL und SUNTORY.





CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

Inhaltsverzeichnis

I) Die Gesellschaft Grands Millésimes de France	S. 4
II) Drei Jahrhunderte Geschichte prägten....	S. 5
III) Der Schritt zum angemessenem Weinbau	S. 7
IV) Technische Daten	S. 9



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

I Die Gesellschaft Grands Millésimes de France

Die französische Gruppe **CASTEL** und die japanische Firma **SUNTORY**, zwei der wichtigsten Unternehmen im Wein- und Spirituosenhandel der Welt, sind Aktionäre von **GRANDS MILLESIMES DE FRANCE** zu jeweils 50 %. Es handelt sich um eine anonyme Gesellschaft mit einem Kapital von 89 128 338 Euro, die 1988 gegründet wurde.

GRANDS MILLESIMES DE FRANCE hat die Bestimmung Weinbau oder Weinausbau Gesellschaften (Besitzer oder Händler), die sich in Regionen von hohem Prestige befinden, zu kontrollieren. Die Philosophie ist hierbei das ständige Streben nach ausgezeichneter Qualität im Respekt der Traditionen, und nicht der Wettbewerb um Volumen und Umsatz. Jede Produktionseinheit wird für sich allein von einer regional fest verwurzelten, bekannten Persönlichkeit, deren technische Kompetenzen nicht in Frage gestellt werden können, verwaltet.

GRANDS MILLESIMES DE FRANCE hat die Aufgabe Fachkräfte und Handelskräfte der verschiedenen Firmen zu mobilisieren und zu koordinieren und wird seit seiner Gründung von **Aymar de Baillenx** verwaltet.

GRANDS MILLESIMES DE FRANCE kontrolliert :

- **Château BEYCHEVELLE**, Grand Cru Classé aus Saint Julien (90 ha Weinbaugebiet), verwaltet von **Philippe Blanc**, Agronomingenieur.
- **Château BEAUMONT**, Cru Bourgeois Supérieur du Haut Médoc (114 ha Weinbaugebiet), verwaltet von **Etienne Priou**, der 15 Jahre Erfahrung in der Leitung von Weingütern hat.
- **BARRIERE FRERES**, Weinfirma aus Bordeaux, gelegen in Ludon-Médoc, geleitet von **Laurent Ehrmann**, Generaldirektor und von **Aymar de Baillenx**, Vorstandsvorsitzender.
- **VINS FINS .COM**, eine der bedeutendsten Firmen im Versandhandel.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

II Drei Jahrhunderte Geschichte haben Beychevelle aufs Tiefste geprägt

Welch schöne und reiche Geschichte prägte Beychevelle, das sich immer in den Händen von mächtigen Besitzern befand.

Die Zeit des Feudalismus

Im Mittelalter schon, unter dem Grafen von **Foix-Candale**, verließ der Wein den Hafen, der sich am unteren Ende des Schlossgartens befand, in Richtung England, Flandern und den germanischen Ländern.

Der Bischof **François de Foix-Candale** ließ das Schloss 1565 errichten. Seine erberechtigte Nichte heiratete **Jean-Louis de Nogaret de la Valette**, den ersten Grafen von Epernon, Günstling des Königs Heinrich III, Gouverneur der Provence, und der Guyenne.

Ihr Sohn, **Bernard de Nogaret de la Valette**, ließ den mittleren Teil des Schlosses 1644 errichten und den Weinberg in seinem ursprünglichen Zustand wiederherstellen.

1661 wurde **Henri de Foix-Candale**, Graf von Randan, sein Nachfolger und glücklicher Besitzer bis 1701.

Die ersten Schritte zum Grand Cru

Der Besitz gelangte in die Hände von **Jean-Baptiste Abadie**, Baron von Lamarque und Beychevelle, Präsident des Parlamentes von Bordeaux, der nach dem schrecklichen Frost 1709 das Weingut neu bepflanzte.

Sein Neffe, **Etienne-François de Brassier**, Baron von Lamarque und Beychevelle, Mitglied des Parlaments, erbt den Besitz 1717. Als leidenschaftlicher Weinliebhaber wusste er den Wert des Weingutes zu steigern und nutzte die besondere Lage des Schlosses am Ufer der Trichtermündung, um dort den Hafen von Beychevelle anzulegen.

Nach seinem Tode ging das Erbe 1740 an seinen ältesten Sohn, **François-Armand de Brassier** über, den neuen Baron von Beychevelle, der fast 40 Jahre lang sein Besitzer blieb. Ihm sind der Wiederaufbau eines Teils des Schlosses und sein heutiges Antlitz zu verdanken, das wir heute bewundern dürfen.



Jean-Louis de Nogaret de la Valette
Premier Duc d'Epernon

1787 folgte ihm seine Schwester **Delphine Catherine** de Brassier, Baronin von Budos, Beychevelle, der es gelang, den Besitz während der Wirren der Revolution intakt zu erhalten.

Ihre Tochter, **Marguerite von Budos**, Marquise von Saint-Hérem, die ihr Erbe 1792 antrat, kämpfte darum, den Besitz zu behalten, musste ihn aber 1801 an den Reeder **Jaques Conte** verkaufen.

Die Wiedererlangung von Qualität und Namen

Er war ein leidenschaftlicher Seefahrer und verwaltete deshalb den Besitz nur aus sehr weiter Entfernung. 1825 verkaufte er ihn an einen seiner Neffen, **Pierre-François Guestier**, einen Weinhändler aus Bordeaux, Pair de France, Bürgermeister von Saint Julien. Dieser machte es sich zur Aufgabe, dem Wein von Château Beychevelle seinen Rang, den er zu Beginn des Jahrhunderts einnahm, zurückzuerobern, und sein Streben wurde 1866 mit einer Goldmedaille belohnt.

1875 verkauften seine Erben den Besitz an einen reichen Bankier aus Paris, **Armand Heine**, einen Cousin des deutschen Dichters Heinrich Heine. Er ließ den Nordflügel des Schlosses errichten und führte das Werk seines Vorgängers, das Streben nach Qualität, weiter fort. Er bepflanzte das Weingut nach dem Reblaus-Desaster neu.

Nach seinem Tode 1883 übernahm seine Gemahlin **Marie-Amelie Kohn** aus Louisiana die Leitung des Besitzes. Da sie eine ausgezeichnete Wirtschaftlerin war, gelang ihr die völlige Wiederherstellung des Weingutes. Als Wohltäterin des Dorfes spendete sie den Bau des Ambulatoriums „Marie-Amelie“. Ihr verdankt man ebenfalls die Restaurierung der Kapelle des Schlosses.

Ihre Tochter Marie-Louise heiratete 1890 den Abgeordneten **Charles Achille-Fould**. Dieser überwand die geschäftlichen Schwierigkeiten zu Beginn des 20. Jahrhunderts, und steigerte den Wert der Weine von Beychevelle, deren Preise nach dem Ersten Weltkrieg wörtlich explodierten und sich einer hohen Nachfrage erfreuten.

Nach seinem Tode 1926 übernahm sein Sohn Armand allmählich die Leitung des Weingutes und gestattete so seiner Mutter sich dem gesellschaftlichen Leben der Umgebung zu widmen. Als Minister zu Beginn der 30iger Jahre, meisterte er die schlechte Lage während der Weltkrise und umgab sich, unterstützt von seiner zweiten Gemahlin **Elisabeth de Foucaud**, mit sachverständigem Personal und ließ sich von Professor **Emile Peynaud** beraten.

Sein Sohn, **Aymar Achille-Fould** übernahm die Leitung 1970. Als Postminister und Abgeordneter verlegte er das Herstellungszentrum der Telefonbücher nach Saint Laurent, und schuf so mehr als 300 Arbeitsplätze. Auf den Rat des Professors Peynaud hin, richtete er eine gewissenhafte Auswahlpolitik bei der Beerenlese ein, was zur Entstehung des Weines „Amiral de Beychevelle“ führte.

Der Anstieg der Nebenkosten des Besitzes veranlassten ihn einen Partner für neue Investitionen zu suchen. 1984 übernimmt die Gruppe **GMF** einen kleinen Anteil am Kapital der Gesellschaft und kauft 1986, nach dem Tode von **Aymar Achille-Fould** 89 %. Der restliche Anteil, 11 % gehören der Rentenkasse der Société Générale.

Château Beychevelle ist heute im Besitz von Grands Millésimes de France, einer Filiale der Gruppen CASTEL und SUNTORY.



François de Foix
Candale



Pierre-François Guestier



Armand Heine



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

III Der Schritt zum Angemessenen Weinbau



Château Beychevelle hat sich seit einigen Jahren für eine angemessene Weinproduktion engagiert, die dem Leistungsverzeichnis **Terra Vitis** entspricht. Zu diesem Zweck musste man den Anforderungen der beiden sich ergänzenden Leistungsverzeichnisse „Terra Vitis“ und „Agriculture raisonnée“ gerecht werden.

Château Beychevelle wurde am Jahrgang 2005 als dem Leistungsverzeichnis „Terra Vitis“ entsprechend verzeichnet und erhält so die Qualifizierung zum offiziellen Titel „AGRICULTURE RAISONNÉE“, (angemessene Landwirtschaft).

Diese offizielle Gültigkeitserklärung unterstützt die Politik des Hauses im Bezug auf das kontinuierliche Streben nach Verbesserung: in diesem Sinne hat das Château in seiner Kellerei seit 2002 die Methode HACCP (Hazard Analysis Critical Point) eingeführt, welche Gefahren und Risiken analysiert und so ihre Bewältigung ermöglicht.

Was beinhalten die Leistungsverzeichnisse und wozu dienen sie?

Die Leistungsverzeichnisse verlangen, dass die Traubenproduktion die Umwelt respektiert. Diverse Behandlungen der Weinreben sollten aufgrund von Beobachtungen, die direkt auf dem Weingut gemacht wurden, erfolgen.

Die Methode hat zur Devise: *„Beobachten, respektieren um zu produzieren.“* Sie verteidigt die Produktion von **Trauben von hoher Qualität**, indem sie den **ökologischen Mitteln** den Vorrang gibt und die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduziert um die Umwelt zu schützen und die menschliche Gesundheit zu erhalten. Zu diesem Zweck dient die genaue Verfolgung der einzelnen Produktionsschritte, die garantiert, **dass alle Regeln des Leistungsverzeichnisses respektiert** wurden. Konkretisiert wird dies durch Aufzeichnungen.

Was bedeutet das konkret?

Diese Art von Produktion beruft sich auf folgende Prinzipien:

- 1) Geltende Vorschriften zu respektieren
- 2) Die Umwelt zu schützen :

Durch Einsatz angemessener Methoden

Ziele:

- Wasser-, Luft-, und Bodenverschmutzung auf ein Minimum zu reduzieren
- Fauna und Flora, die für die natürlichen Abläufe im Milieu verantwortlich sind, zu schützen. Die biologische Vielfalt des Ökosystems im Weinbau muss erhalten bleiben.
- Sicherung einer dauerhaften Produktion gesunder Weintrauben von hoher Qualität mit auf ein Minimum reduzierten Rückständen von Pflanzenschutzmitteln.
- **Schutz der Gesundheit und Garantie der Sicherheit der Menschen, die mit Pflanzenschutzmitteln arbeiten**

Allgemeine Prinzipien der angemessenen Bekämpfung :

1. privilegiert werden sollen biologische und natürliche Bekämpfungsmittel gegen Krankheiten und Schädlinge, vor jedem chemischen Eingriff
2. jede Behandlung erfolgt nur dann, wenn sie sich als unbedingt notwendig erweist
3. kleine Schäden sollten akzeptiert werden, wenn sie keine technischen und ökonomischen Folgen haben
4. die Produkte sollen ungiftig und umweltschonend sein

Durch den Einsatz eines Mülltrennungsverfahrens

Die einfachen Abfälle werden wiederverwertet, gefährliche werden von spezialisierten Unternehmen entsorgt um jede Art von Verschmutzung des Bodens zu vermeiden.

Durch gute Bewirtschaftung des Bodens Ziele: Auf lange Sicht die Erhaltung der Qualität und der Fruchtbarkeit des Bodens. Bekämpfung der Erosion und Einschränkung der Wasserverschmutzung.

Durch Beherrschung der mineralischen und organischen Düngung

Ziele: die angewandte Düngermenge sollte dem realen Bedarf der Pflanze und der Trauben entsprechen um eine Produktion von ausgezeichneter Qualität zu erhalten; Umweltverschmutzungsrisiken werden durch die angemessene Verwendung von Düngermitteln verringert.

- **3) Pflege und Erhaltung landschaftlicher Strukturen : Hecken, Wälder, Hügel und Gräben**
Ziele: Pflege des Weingutes und seiner nahen Umgebung, Schutz der natürlichen Landschaft und der biologischen Vielfalt.
- **4) Sicherung einer genauen Verfolgung bei allen Schritten des Weinbaus**
Ziele : Einrichtung eines Aufzeichnungssystems zur Überwachung der einzelnen Arbeitsgänge und der für die Kulturen verwendeten Produkte, um so einen besseren Überblick zu bekommen und die Praktiken zu verbessern.
- **5) Sicherung der optimalen Reife der Traube durch überlegtes Eingreifen an der Rebe und am Laub.**
- **6) Sicherung der Hygiene im Weinkeller und genaue Überwachung bei der Weinbereitung**

Ziele: Genaue Nachvollziehung bei der Weinbereitung am Weingut. Sicherung perfekter Hygiene im Weinkeller um das Entstehen von Mikroben und anderen organoleptischen Wandlungen, die dem Wein schaden könnten, zu verhindern.

Welches Interesse hat diese Methode ?

Der Weinbau befindet sich heute in einer Krisenzeit. Er steht nicht gerade im Ruf, die Umwelt zu respektieren. Er muss also **das Vertrauen der Verbraucher gewinnen**, die im Bezug auf die neuen Produktionstechniken immer misstrauischer werden.

Diese Methode ermöglicht es, **mit dem Verbraucher in Verbindung zu stehen** und ihm so zu versichern, dass das Produkt, was er kauft, unter Berücksichtigung der Gesundheit des Personals, dem Schutz der Umwelt sowie der Lebensmittelsicherheit, den neuen Regelungen entsprechend, hergestellt wurde.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

IV Technische Daten CHÂTEAU BEYCHEVELLE Cru Classé - Appellation Saint-Julien

Bepflanzung : 90 ha.

Boden : tiefer Kiesboden
der Garonne

Bestockung :
62 % Cabernet Sauvignon
31 % Merlot
5 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot



Weinbereitung : klassisch

Weinausbau : 18 Monate in
Eichenholzfässern die jährlich zur Hälfte
erneuert werden

Gesamtproduktion :
40.000 bis 50.000 Kisten

Vertrieb : über den Weinhandel in
Bordeaux

Andere Etiketten :

Vertrieb:

Barrière Frères et vins fins.com (Einzelhandel)



Saint Julien
Amiral de Beychevelle
Zweitwein des Château Beychevelle



Haut Médoc
Brulieres de Beychevelle

Château Beychevelle ist Mitglied der **Académie du Vin de Bordeaux** und der **Union des Grands Crus**. Die Weinkeller von Château Beychevelle werden jedes Jahr von mehr als 25.000 Menschen, davon 30 % aus dem Ausland, besucht.

Terra Vitis

Observer, respecter pour produire



Weingut mit der Qualifizierung
„AGRICULTURE RAISONNEE“
(Angemessene Landwirtschaft)

Besuche des Weinkellers sind das ganze Jahr über von Montag bis Freitag mit oder vorherige Absprache möglich.
Weinproben auf Anfrage. Samstags geöffnet von Mai bis September.

Tel.: 0556733801 – E-mail: mdv@beychevelle.com