

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

2007

Tribune de Genève - Avril 2008

Nez très aromatique de tabac brun, réglisse, cassis très mûr et bouche charpentée, équilibrée, harmonieuse, à la grande persistance et à la finale assez astringente.

Alain Giroud

Le Point - Mai 2008

Bouche tendre, élégante, fraîche et fine. Bonne longueur. Un Beychevelle fidèle à lui-même, du moins comme on le goûte ces derniers années, avec un fruité très tonique et un milieu de bouche construit. O = 2014 – G = 25 ans

Jacques Dupont

La Revue du Vin de France - Mai 2008

Issu à 55 % de cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 5 % de cabernet franc et 5 % de petit-verdot, ce Château Beychevelle classique présente une structure ronde, d'une ampleur moyenne, mais non dénuée de finesse. Au nez, il exhale de belles notes de fruits frais, de chocolat et d'épices, le tout bien servi par un élevage discret. Si à l'avenir il prend de l'ampleur, il méritera une meilleure note encore.

Comité de dégustation

I. Bachelard, M.L. Banyols, M. Boudellal, T. Bravo-Maza, M. Dovaz, Y. Haidu, G. Lepré, M. Nouët, L. Pizarro, L. Vialette, R. Vifian.

Bordeaux Aujourd'hui - Mai 2008

Nez complexe de fruits noirs, réglisse, cèdre ...

En bouche, la texture est à la fois, serré, dense et patinée. Un vin fin et racé.

L'Express - Juillet - Août 2008

Grande race aromatique avec des notes de cèdre d'une précision et d'un raffinement remarquables, corps plein et svelte, impression générale de très grande finesse et distinction. On retrouve avec plaisir le meilleur type de vin de ce château, parfaitement comparable à des millésimes célèbres comme 1953 ou 1959 !

Note : 18/20

VINIFERA - Juin 2008

Il se caractérise, au nez, par des notes expressives de fruits rouges, sur un profil discrètement mentholé. Beaucoup de finesse. Très jolie entrée en bouche, souple, caressante, avec de la pulpe. Evolution sur un corps de forme ronde, au toucher de bouche très agréable. On est sur des notes de cerise, de fruits noirs, c'est plein de charme, élégant, vraiment délicieux. Corps digeste, équilibré. Un très bel effort !

Jacques Perrin

Rouge & Blanc - Juin-Juillet 2008

55% CS, 35 % M, 5 % CF, 5 %, PV : de la rondeur, du fruit, de l'élégance, de la franchise sans les défauts d'une éventuelle surextraction. Un deuxième échantillon goûté 15 jours plus tard à Paris confirme cette impression.