

## Le MILLESIME 1999

L'hiver 1998/1999 se caractérise par une pluviométrie assez également répartie et des températures plutôt clémentes, permettant un démarrage précoce de la végétation, autour du 15 Mars pour le Merlot et du 23 Mars pour le Cabernet Sauvignon.

Les précipitations importantes du mois d'Avril ralentissent le développement de la végétation tout en écartant tout risque de gel de printemps.

Les conditions climatiques du mois de mai permettent favorisent une croissance explosive de la végétation. La floraison débute autour du 25 mai pour le merlot, trois-quatre jours plus tard pour le Cabernet Sauvignon.

Le potentiel fructifère s'avérant très important (grappes nombreuses et de grande taille), des vendanges vertes ont été effectuées en Juillet sur environ 35 ha de l'appellation Saint-Julien.

Les températures élevées du mois de Juillet, les gros orages de début Août et les semaines chaudes et sèches de fin Août et début septembre conduisent à une maturation importante qui permettra d'obtenir des raisins très mûrs et des degrés alcooliques élevés (jusqu'à 14 °/o pour les merlots).

Les vendanges ont commencé le 16 septembre pour se terminer le 5 Octobre (71 ha en appellation Saint-Julien et 13 ha en appellation Haut-Médoc). Malgré les conditions difficiles de la récolte, la qualité des raisins cueillis est très bonne et les vins semblent très prometteurs avec une couleur extrêmement dense et une structure tannique très puissante.

Avec un rendement de 57,9 hl/ha en Saint-Julien et 58 hl/ha en Haut-Médoc, la production se décompose ainsi :

CHATEAU BEYCHEVELLE	22 000 caisses
AMIRAL DE BEYCHEVELLE	16 500 caisses
BRULIERES DE BEYCHEVELLE (Haut-Médoc)	7 500 caisses

Pour le millésime 1999, les assemblages sont les suivants :

CHATEAU BEYCHEVELLE :

43 % Cabernet Sauvignon

43 % Merlot

8 % Cabernet Franc

6 % Petit Verdot

AMIRAL DE BEYCHEVELLE :

69 % Cabernet Sauvignon

31 % Merlot

BRULIERES DE BEYCHEVELLE :

57 % Cabernet Sauvignon

43 % Merlot

L'avis de Philippe BLANC, Directeur du Domaine : Le millésime 1999 est très fruité, aimable, charnu avec une richesse alcoolique importante en raison de merlots très mûrs (jusqu'à 14 %). Les tannins sont présents mais mûrs et sans astringence. Ce millésime nous semble d'un niveau comparable à 1998, et peut-être à 1989 par sa richesse alcoolique et son acidité assez basse ou à 1983 pour son amabilité. Il devrait toutefois présenter un potentiel de garde supérieur à 1983 en raison des moyens de sélection mis en œuvre pour son élaboration.