

## Le MILLESIME 2000

Sur une superficie totale de 91 ha, la surface en production en 2000 est de 86 ha, dont 73 ha en Saint-Julien et 13 ha en Haut-Médoc.

Après un hiver plutôt froid, les températures se situent systématiquement au-dessus des normales saisonnières à partir du mois de Mars.

L'évolution de la vigne est assez lente en raison d'un printemps humide et relativement frais.

La floraison des Merlot commence les 26 et 27 Mai, celle des Cabernet Sauvignon le 29 Mai.

La véraison s'est généralisée autour du 27 Juillet. Les mois d'Août et Septembre, chauds et secs ont permis une homogénéisation de la maturation.

Des vendanges vertes ont été réalisées sur 60 Ha de l'appellation Saint-Julien courant Juillet, dans un objectif qualitatif. Pour la première fois, l'ensemble du vignoble a été effeuillé manuellement.

Les vendanges ont commencé le 22 Septembre pour se terminer le 10 Octobre. Elles se sont déroulées dans des conditions idéales puisque nous n'avons comptabilisé que 4 heures de pluie tout au long de la période. Ces excellentes conditions météorologiques permettent d'obtenir des vins très intéressants à la couleur extrêmement dense, possédant une structure tannique très puissante, beaucoup de finesse et de complexité.

La mise en barriques de chêne français (57 % de fûts neufs pour le grand vin, 15 % pour le second vin) est effectuée après assemblage en Janvier 2001. Cependant, 30 % du volume présentant le meilleur potentiel est mis en barriques neuves en Novembre juste après la fermentation malo-lactique.

Les assemblages pour ce millésime 2000 sont les suivants :

### CHATEAU BEYCHEVELLE :

49 % Cabernet Sauvignon  
38 % Merlot  
7 % Cabernet Franc  
6 % Petit Verdot

### AMIRAL DE BEYCHEVELLE :

66 % Cabernet Sauvignon  
34 % Merlot

### BRULIERES DE BEYCHEVELLE :

61 % Cabernet Sauvignon  
39 % Merlot

Avec un rendement de 53,1 hl/ha en Saint Julien et 53,5 hl/ha en Haut-Médoc, la production se décompose ainsi :

CHATEAU BEYCHEVELLE

22 000 caisses

AMIRAL DE BEYCHEVELLE (second vin) 14 800 caisses  
BRULIERES DE BEYCHEVELLE (Haut-Médoc) 7 300 caisses

Le millésime 2000 se caractérise par un fruité bien présent (baies noires, cerises), très net, aimable, charnu, avec une très grande longueur en bouche portée par une belle acidité qui donne un très bel équilibre à ce vin. Les tannins sont présents, mûrs, sans astringence. Ce millésime présente plus de trame tannique que le précédent et bénéficie d'un grand potentiel d'évolution et de garde. Il est probablement le meilleur vin des 10 dernières années.