

## LE MILLESIME 2001

La superficie en production en 2001 est de 74 ha en Saint-Julien et 12,5 ha en Haut-Médoc.

Après un hiver très doux et très humide, le cycle de la vigne a démarré avec un mois d'Avril très humide.

La floraison des Merlot commence le 23 Mai, celle des Cabernet Sauvignon le 29 Mai. Très rapide et homogène, elle se déroule de manière dans des conditions optimales en période chaude et sèche. Après un mois de Juillet frais et humide la véraison se généralise dans les premiers jours d'Août.

Comme les années précédentes, des vendanges vertes sont pratiquées courant Juillet. L'essentiel du vignoble est effeuillé manuellement et mécaniquement.

Les vendanges, du 1<sup>o</sup> au 14 Octobre, se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques, à l'exception d'un jour et demi de pluie. Le raisin présente une maturité alcoolique très élevée et une qualité sanitaire tout à fait satisfaisante.

Résultat de ces très bonnes conditions météorologiques avant et pendant les vendanges, les vins semblent très intéressants avec une couleur très dense et une puissante structure tannique, de la longueur portée par une acidité qui se situe autour de 3,3 g/l.

Les assemblages sont réalisés en Février suivis de la mise en barriques de chêne (55 % de barriques neuves pour le grand vin, le reste dans des barriques d'un an, 20 % de barriques neuves pour le second vin. Comme en l'an 2000, 30 % du volume du grand vin présentant le meilleur potentiel avait été placé en barriques neuves dès le mois de Novembre. Toujours dans le même objectif qualitatif, la sélection reste sévère avec 54 % pour le grand vin, 37 % pour le second vin et 10 % en vrac.

Les assemblages du millésime 2001 sont les suivants :

CHATEAU BEYCHEVELLE :

54 % Cabernet Sauvignon

39 % Merlot,

7 % Petit Verdot

AMIRAL DE BEYCHEVELLE :

68 % Cabernet Sauvignon

20 % Merlot

12 % Cabernet Franc

BRULIERES DE BEYCHEVELLE :

68 % Cabernet Sauvignon

32 % Merlot

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

CHATEAU BEYCHEVELLE                      22 000 caisses

AMIRAL DE BEYCHEVELLE                    14 800 caisses

BRULIERES DE BEYCHEVELLE

7 300 caisses

Le millésime 2001 se caractérise par une couleur pourpre de bonne intensité, brillante, un nez marqué par des notes de boisé nettes (grillé, fruits secs) mais non dominantes et un caractère fruité pur. En bouche, l'attaque est douce avec des tanins mûrs non agressifs, des notes de fruits rouges (cerise, cassis) . Il présente un bon équilibre sur une structure d'intensité moyenne mais harmonieuse et une bonne longueur finale. A boire 2005-2015.