

LE MILLESIME 2002

La superficie en production en 2002 est de 74 ha en Saint-Julien et 12,6 ha en Haut-Médoc.

Les températures moyennes de l'année 2002 ont été légèrement plus fraîches que les années passées, en raison notamment de très basses températures en Décembre 2001 et Janvier 2002 et de valeurs très inférieures aux normales saisonnières en Juillet et Août.

Le cycle de la vigne a démarré avec un mois d'Avril très sec et des températures clémentes, aucune gelée n'ayant été enregistrée. La tendance s'est ensuite inversée de Mai à Août beaucoup plus humides et frais.

La floraison des Merlot commence le 21 Mai, celle des Cabernet-Sauvignon dans les premiers jours de Juin dans des conditions extrêmement difficiles (temps froid et humide) qui bloqueront le processus de floraison, laissant présager d'importantes pertes de récolte.

Heureusement, le mois de Septembre sec et ensoleillé permettra de sauver ce millésime difficile. Les vendanges ont commencé le 26 Septembre pour s'achever le 10 Octobre dans des conditions météorologiques et sanitaires exceptionnelles. La richesse en sucre observée lors de la récolte n'avait jamais été atteinte au château Beychevelle. Certains Merlot et Cabernet Franc dépassaient 14% vol. et certains Cabernet 13% vol.

Les assemblages, réalisés en Février, sont suivis de la mise en barriques de chêne français (49% de barriques neuves pour le grand vin, 35% pour Amiral de Beychevelle et 20% pour Brulières de Beychevelle). Comme pour les deux millésimes précédents, 30% du volume de grand vin présentant le meilleur potentiel avait été placé en barriques neuves dès le mois de Novembre.

Les premières dégustations font apparaître une très grande homogénéité nous amenant à un taux de sélection de 66% pour le grand vin, 24% pour le second vin et 10% en vrac.

Les assemblages du millésime 2002 sont les suivants :

CHATEAU BEYCHEVELLE

57% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

9% Cabernet Franc

4% Petit Verdot

AMIRAL DE BEYCHEVELLE

82% Cabernet Sauvignon

18% Merlot

BRULIERES DE BEYCHEVELLE
56% Cabernet Sauvignon
44% Merlot

Avec un faible rendement de 43 hl/ha pour le Saint-Julien et 42 hl/ha pour le Haut-Médoc, la production se décompose ainsi :

| | |
|--------------------------|----------------|
| CHATEAU BEYCHEVELLE | 20 000 caisses |
| AMIRAL DE BEYCHEVELLE | 8 000 caisses |
| BRULIERES DE BEYCHEVELLE | 5 500 caisses |

Le millésime 2002 se caractérise par un fruité bien présent (baies noires, cerises), très net, aimable, charnu, avec une bonne longueur en bouche. Il présente un bel équilibre. Les tannins sont présents, mûrs, sans astringence. L'élevage devrait lui permettre de gagner encore en charnu et en rondeur.