

LE MILLESIME 2003

La superficie en production en 2003 est de 74 ha en Saint-Julien et 12,6 ha en appellation Haut-Médoc.

L'année 2003 a été marquée par des températures supérieures aux moyennes des 30 dernières années avec des chaleurs caniculaires pendant la première quinzaine d'Août atteignant 38/40°C. Les précipitations apparaissent globalement faibles mais bien réparties tout au long de la saison, permettant à la vigne de ne pas trop souffrir de la sécheresse et de la chaleur.

Les premières grappes sont visibles sur les Merlots dès le 1^{er} Avril suivis par les Cabernet Sauvignon quelques jours plus tard. La floraison des Merlots commence le 12 Mai, celle des Cabernet Sauvignon autour du 20 Mai, soit une avance d'une huitaine de jours sur le millésime précédent. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions. Cependant, la baisse très nette des températures autour des 19/20 Mai a entraîné une forte coulure sur les parcelles de Merlot précoces. Le début de véraison se situe autour du 10 Juillet, soit une quinzaine de jours d'avance sur 2002. Le très fort orage du 15 Juillet endommage une bonne partie du vignoble, les dégâts s'échelonnant entre 6% et 12%.

Les températures plus clémentes de la deuxième quinzaine de septembre permettent une fin de maturation très profitable, principalement aux Cabernet Sauvignon.

Les vendanges ont commencé le 11 Septembre pour se terminer le 25 Septembre. Elles se sont déroulées dans d'excellentes conditions météorologiques et sanitaires. Les raisins présentent, cette année encore, une richesse en sucre et des degrés très élevés : 13% vol pour les Merlots et Petit Verdot, 12,8% vol pour les Cabernet Sauvignon.

Comme pour les millésimes précédents, 30% du volume présentant le meilleur potentiel est mis en barriques neuves dès le mois de Novembre. Le reste de la production est élevé en barriques de chêne français à raison de 50% de fûts neufs pour le grand vin, 21% pour Amiral de Beychevelle et 16% pour Brulière de Beychevelle (Haut-Médoc).

Les assemblages du millésime 2003 sont les suivants :

CHATEAU BEYCHEVELLE

53% Cabernet Sauvignon

34% Merlot

8% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

AMIRAL DE BEYCHEVELLE

75% Cabernet Sauvignon

25% Merlot

BRULIERES DE BEYCHEVELLE

55 % Cabernet Sauvignon

45% Merlot

Avec un très faible rendement de 39,5 hl/ha en Saint-Julien et 36,8 hl/ha en Haut-Médoc, la production se décompose ainsi :

CHATEAU BEYCHEVELLE	20 600 Caisses
AMIRAL DE BEYCHEVELLE	6 600 Caisses
BRULIERES DE BEYCHEVELLE	4 600 Caisses

Avec un degré de maturité jamais atteint, le millésime 2003 est très fruité (baies noires, cerises) sans aucune note végétale, charnu, très bien équilibré avec une bonne longueur en bouche. Les tanins sont présents, mûrs, sans astringence marquée. Son élevage devrait encore lui apporter charnu et rondeur.