

## LE MILLESIME 2004

La superficie en production en 2004 est 73,25 ha en Saint-Julien et 12,6 ha en appellation Haut-Médoc.

La campagne 2003-2004 a été marquée par une pluviométrie faible qui maintient le déficit hydrique présent depuis deux ans. La moyenne des températures a été proche des moyennes trentenaires. Les mois de février, Mars et Juillet ont été particulièrement frais, Janvier et Juin plutôt doux avec des valeurs supérieures aux normales de 1° à 1,5°.

Les températures fraîches du mois de Mars ont retardé le départ de la végétation, les premières grappes de Merlot n'apparaissant que début Avril. La floraison des Merlot commence le 28 Mai, celle des Cabernet Sauvignon début Juin, soit près de 15 jours de retard par rapport à 2003. La floraison s'est déroulée dans des conditions idéales avec un phénomène très rapide (4 à 5 jours). La demi-véraison est constatée autour du 2 Août. Après un mois d'Août tempéré, le mois de Septembre sec et chaud a permis à la maturité de s'achever dans de bonnes conditions.

Des vendanges vertes effectuées en Juillet et Août ainsi que des effeuillages systématiques de la zone fructifère afin de maintenir le meilleur état sanitaire possible.

Les vendanges, commencées le 30 Septembre, se sont terminées le 16 Octobre. La pluie apparue à partir du 9 Octobre n'a pas impliqué d'inconvénients notables sur la qualité de la récolte. La récolte est abondante avec une quantité proche des rendements autorisés et sa qualité très satisfaisante.

Afin d'élaborer des vins de la meilleure qualité possible, l'enrichissement, quand il était nécessaire, a été obtenu par concentration. Des saignées à hauteur de 20% du volume encuvé ont été pratiquées chaque fois que la production de la vigne semblait trop généreuse.

La mise en barriques de chêne français a été effectuée en Février 2005 après assemblage : 50% de fûts neufs pour le grand vin, le reste en barriques d'un vin, 21% pour le second vin Amiral de Beychevelle et 16% pour le Haut-Médoc Brulières de Beychevelle.

Cependant près du tiers du volume de Grand Vin a réalisé les fermentations malolactiques en barriques neuves dès le mois de Novembre.

Les assemblages du millésime 2004 sont les suivants :

**CHATEAU BEYCHEVELLE**

46% Cabernet Sauvignon

42% Merlot

7% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

**AMIRAL DE BEYCHEVELLE**

77% Cabernet Sauvignon

22% Merlot

1% Cabernet Franc

**BRULIERES DE BEYCHEVELLE**

63% Cabernet Sauvignon

37% Merlot

Appréciation du millésime 2004 par Philippe Blanc, directeur du domaine :

Le millésime 2004 se caractérise par un fruité bien présent (cassis, cerises noires) marquant une bonne maturité. Les notes boisées d'élevage sont perceptibles (toasté, grillé) mais restent discrètes et élégantes.

Le vin est net, droit, frais avec une bonne longueur en bouche et présente un bel équilibre.

Les tannins sont présents, savoureux, sans astringence marquée, gages d'un bon potentiel de garde et d'un très bon niveau de maturité.

En résumé, le château Beychevelle 2004 est marqué par la finesse et l'équilibre et possède un bon potentiel de garde.

Avec un rendement de 53 hl/ha en Saint-Julien et 50,8 hl/ha en Haut-Médoc, la production se décompose ainsi :

CHATEAU BEYCHEVELLE	23 000 Caisses
AMIRAL DE BEYCHEVELLE	14 500 Caisses
BRULIERES DE BEYCHEVELLE	7 000 Caisses