

## LE MILLESIME 2005

**Dates des vendanges :** du 21 septembre au 6 octobre (11 jours)

**Composition :** Cabernet Sauvignon 47 %

Merlot 46 %

Cabernet Franc 3 %

Petit Verdot 4 %

**Surface:** la surface en production en 2005 était de 70,88 ha en A.O.C. Saint-Julien

**Production :** avec un rendement de 42 hl/ha en Saint-Julien, la production s'élève à 21 500 caisses de Château Beychevelle.

### **INFORMATIONS TECHNIQUES:**

La campagne 2004-2005 a été marquée par une pluviométrie encore plus faible que les années précédentes qui maintient le déficit hydrique présent depuis trois ans. La moyenne des températures a présenté des écarts par rapport aux moyennes trentenaires avec des valeurs nettement inférieures en novembre, février et mars et des niveaux supérieurs aux normales en juin et juillet.

Le départ de la végétation est assez lent en raison des températures fraîches du mois de mars. La floraison des merlots commence le 25 mai pour se généraliser au 30 mai avec une grande homogénéité entre les cépages, ce qui est de bon augure pour une belle maturation.

La date de demi-véraison est fixée aux alentours du 10 Août, avec une évolution très rapide et très homogène. Le mois de septembre, malgré quelques pluies durant la première décade, est très favorable à une bonne évolution de la maturation et permet de conserver un état sanitaire très satisfaisant.

Des vendanges vertes, principalement limitées aux parcelles de jeunes vignes et aux ceps trop chargés, ont été effectuées en Juillet et Août. Un important travail d'effeuillage a permis le maintien du meilleur état sanitaire possible.

Aucune journée de pluie n'étant intervenue au cours des vendanges, la qualité du raisin récolté est excellente avec des degrés exceptionnels, aussi bien pour les merlots que pour les cabernets. Les premières dégustations d'écoulages sont très prometteuses et révèlent des couleurs intenses et des vins très fruités, charnus.

La mise en barriques de chêne français a été effectuée en Février 2006 après assemblage : 50% de fûts neufs pour le grand vin, le reste en barriques d'un vin.

Grâce à des chais chauffés, près du tiers du volume de Grand Vin a réalisé les fermentations malo-lactiques en barriques neuves dès le mois de Novembre.

## CHATEAU BEYCHEVELLE 2005

### NOTES DE DEGUSTATION – PRESSE

#### LE POINT (France) – Supplément Primeurs 2005

Beychevelle 4<sup>e</sup> Cru Classé

*"On a jamais atteint une telle richesse sur les merlots, confie Philippe Blanc. Les Cabernets, toujours plus pauvres en sucre, annonçaient des degrés potentiels entre 12,3° et 12,8°, on a craint de se retrouver avec des vins trop chauds. Finalement l'ensemble se situe à 13,3°, compte tenu de la densité des vins, c'est un équilibre (...)"*

Assemblage : 47% cabernet-sauvignon, 46% merlot, 3% cabernet franc, 4% petit-verdot. Elevage 50 % barriques neuves.

**Note : 16 – 16,5**

*Cerise burlat, bouche ronde, soyeuse, petits tanins fins porteurs d'un fruit délicieux, milieu de bouche garni, finale douce.*

O = 2012 – G = 20 ans

#### VINUM (Suisse)

*Nez de lilas ; en bouche, très équilibré et agréable, fruité, frais, tannins souples, élégants. Il donne du plaisir. 2010 à 2020.*

**Note : 16**

#### GAULT MILLAU (France) – JUIN / JUILLET 2006

*Finesse et élégance sont au rendez-vous, sur des notes de fruits noirs et fruits à noyaux très mûrs. Ce n'est pas la concentration qui prime, mais le soyeux et le velouté en bouche. Jolis tannins très poivrés qui apportent un relief intéressant en finale. Beau vin, séducteur comme à son habitude.*

#### L'AVIS DES NEGOCIANTS / The Wine Merchants' Opinion (France) – AVRIL / MAI 2006

Edité par l'Union des Maisons de Bordeaux : printed by the Union des Maisons de Bordeaux.

**Nez :** *Beaucoup de fruit qui ont gardé toute leur fraîcheur.*

**Bouche :** *Bel équilibre, beaucoup d'élégance qui se termine par une finale nette.*

**Note : 16**

#### Franck Dubourdieu – [www.franckdubourdieu.com](http://www.franckdubourdieu.com) – MAI 2006

*Le 2005 est d'un beau format, avec l'expression pure et classique (sans artifices) d'un raisin richement constitué. La finale est le reflet d'une tannicité noble et suave. Dans le lignage des 2000.*