

## LE MILLESIME 2006

**Dates des vendanges :** du 20 septembre au 5 octobre (15 jours)

**Composition :** Cabernet Sauvignon 59 %  
Merlot 29 %  
Cabernet Franc 7 %  
Petit Verdot 5 %

**Surface:** la surface en production en 2006 était de 71,70 ha en A.O.C. Saint-Julien

**Production :** avec un rendement de 48 hl/ha en Saint-Julien, la production s'élève à 19 500 caisses de Château Beychevelle.

### **INFORMATIONS TECHNIQUES:**

La campagne 2005-2006 se caractérise par un retour à des pluviométries plus proches des moyennes trentenaires. La moyenne des températures est légèrement inférieure à celle de l'année précédente mais reste cependant élevée par rapport aux moyennes trentenaires : les mois de mai, juin, juillet et septembre se situent nettement au-dessus de ces moyennes.

Le débourrement, assez régulier et groupé entre les différents cépages, est généralisé dès la première semaine d'avril. La floraison des merlots commence autour du 29 mai avec une quasi simultanéité entre tous les cépages. Les conditions de floraison sont une nouvelle fois très bonnes avec un phénomène rapide (4 à 5 jours) et une différence très réduite entre les cépages.

La date de demi-véraison est fixée aux alentours du 10 Août, avec une évolution très homogène qui classe le millésime parmi les précoces.

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.

Le cépage Merlot a été récolté du 20 au 24 septembre, suivi par la récolte des cabernet franc et petit verdot les 25 et 26, et enfin des cabernet sauvignon du 27 septembre au 4 Octobre. Les premières dégustations d'écoulage révèlent des couleurs très intenses et des vins fruités, augurant d'un millésime d'un très bon niveau, très vraisemblablement égal ou supérieur à 2002 ou 2004.

La mise en barriques de chêne français a été effectuée en janvier et février 2007 après assemblage : 53% de fûts neufs, chêne français du centre de la France (Allier, Nièvre, Cher) pour le grand vin.

Comme lors des millésimes précédents un tiers du volume destiné à produire le Château Beychevelle a effectué la fermentation malo lactique en barrique neuve (cépage merlot et cabernet-sauvignon).

Le vin présente une très bonne couleur sombre.

Les arômes fruités sont de bonne expression, marqués par les notes de fruits noirs et de cerise noire. Bonne impression de maturité.

En bouche, arômes fruités, notes de boisé discrètes arômes de torréfaction perceptibles, les tanins sont présents mais suaves et portent la structure du vin sans le durcir. Le potentiel de garde est assuré mais la douceur des tanins permettra sans aucun doute de pouvoir consommer ce vin après 5 ans de garde.

L'acidité est présente et apporte une belle fraîcheur qui induit une longueur finale appréciable. Un vin de très belle tenue qui complète dans son style la très belle série des vins produits depuis 2000. En terme de classement, 2006 est moins accompli et parfait que 2005 mais se situe au dessus de 2004 en terme de richesse et de corps, c'est donc pour nous une belle réussite et nous sommes certains que cela promet de très belles bouteilles dans quelques années.