

2006 年のミレジム

収穫期間 : 9 月 20 日 ~ 10 月 5 日 (15 日間)

構成 : カベルネ・ソーヴィニオン 59 %
 メル口 29 %
 カベルネ・フラン 7 %
 プティ・ヴェルド 5 %

栽培面積 : 2006 年の栽培面積は、71.70 ヘクタール (A.O.C. サン・ジュリアン)

生産量 : サン・ジュリアンの収穫高は 1 ヘクタールあたり 48 ヘクトリットルで、生産量はシャトー・ベイシユヴェル 19 500 ケース。

テクニカル・インフォメーション :

2005/2006 年シーズンは、過去 30 年間の平均並みの降水量に戻ったことが特徴であった。平均気温は前年をわずかに下回ったものの、過去 30 年間の平均よりは高く、5~7 月、9 月は平均値を大きく上回っていた。

かなり均質で、異なる品種間でまとまって起こった発芽は、4 月の第 1 週より全体に広がった。メル口種の開花は 5 月 29 日頃に始まり、全ての品種がほぼ同時に開花した。開花のコンディションも非常に良く、開花は短期間 (4~5 日) で、品種ごとの違いは殆どなかった。

ドウミ・ヴェレゾン (ブドウの実が色づく期間の中日) は 8 月 10 日前後とされた。色づきは非常に均一に進み、このミレジムは早熟な年に分類された。

7 月と 8 月には、主として若木の区画と実を付け過ぎた木に対して、ヴァンダンジュ・ヴェルト (摘房) が行われた。大がかりな除葉作業により、ブドウをできるだけ健全な状態に保つことができた。

メル口種は、9 月 20~24 日に収穫された。続いて、25・26 日にカベルネ・フランとプティ・ヴェルド、最後に 9 月 27 日~10 月 4 日にカベルネ・ソーヴィニオンが収穫された。フリーランジュースの最初の試飲では、非常に濃い色と、恐らく 2002 年あるいは 2004 年と同等またはそれ以上の非常にレベルの高いミレジムとなることを予想させるフルーティーなワインを示した。

2007年1月および2月、アサンブラージュ（ブレンド）の後にフレンチオーク材の大樽に入れて熟成（53%はフランス中央部（アリエ県、ニエーヴル県、シェール県）産のフレンチオーク材の新樽を使用）。

前年のミレジム醸造時と同様に、シャトー・ベイシュヴェル製造用ワインの1/3量が新樽の中でマロラクティック発酵を起こした（メル口種およびカベルネ・ソーヴィニヨン種）。

このワインは非常によい暗色をしている。

黒い果実やブラックチェリーのノートが特徴的なフルーティーなアロマをよく発揮している。熟成感のよい印象を受ける。

口の中では、フルーティーなアロマ、控えめな樹木のノート、知覚し得る焙煎香、タンニンが感じられるが、これらは心地よく、ワインを堅くすることなく、その構造を支えている。長期熟成の潜在力は確かにあるが、タンニンのまろやかさがこのワインを5年間の熟成後に飲めるようにすることは間違いないだろう。

酸味があり、長い余韻を感じさせる快い清涼感をもたらしている。

非常に美しい品格のあるこのワインは、2000年以降に生産された秀逸なワインシリーズを自らのスタイルで完成させている。等級に関しては、2006年のワインは2005年よりも完成度が低いが、豊かさやコクは2004年を上回っている。従って、私たちにとっては素晴らしい成功作であり、私たちはこのことが数年後の美酒を予告していると確信している。