

31 mars 2008



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Le millésime 2007

LE MILLESIME 2007 EN CHIFFRES

| | <u>Saint-Julien</u> | <u>Haut-Médoc</u> |
|------------------------------|---------------------|-------------------|
| Surface en production | 70,46 ha | 13,13 ha |
| Rendement | 53,6 hl/ha | 42,03 hl/ha |

| Composition des vins | Château Beychevelle (Saint-Julien) | Amiral de Beychevelle (Saint-Julien) | Brulières de Beychevelle (Haut-Médoc) |
|-----------------------------|---|---|--|
| Cabernet Sauvignon | 55% | 44% | 55% |
| Merlot | 35% | 52% | 45% |
| Cabernet Franc | 5% | 4% | |
| Petit Verdot | 5% | | |

INFORMATIONS TECHNIQUES

La campagne 2006-2007 a présenté, dans la continuité de la saison précédente, des pluviométries excédentaires et des conditions climatiques maussades entre les mois de mai et août, mettant un terme à une série de 4 années consécutives de déficits pluviométriques importants. La somme des températures de l'année 2006-2007 a été en baisse par rapport à celle de l'année précédente avec plusieurs mois (juillet, août, septembre) inférieurs aux moyennes trentenaires. L'ensoleillement de septembre a atteint une valeur que l'on enregistre habituellement en juillet ou août et a compensé, au moins partiellement, le déficit de ces mois estivaux.

Les premières parcelles de merlot et cabernet franc ont débourré autour de la troisième semaine de mars, quelques jours plus tôt qu'en 2006, suivies par les cabernet sauvignon qui présentent une situation identique à celle des années précédentes. Le débourrement, assez régulier et groupé entre les différents cépages, est généralisé lors de la première semaine du mois d'avril et montre une sortie quantitative correcte.

La floraison des merlots commence autour du 14-15 mai : on se situe donc sur une année de 10 à 15 jours plus précoce que la précédente. La floraison s'est déroulée dans des conditions difficiles de fraîcheur et d'humidité mais la différence entre les différents cépages est très réduite. La véraison s'étale sur une quinzaine de jours en raison des conditions fraîches et humides pour se généraliser dans les premiers jours d'août. Toute l'avance qui existait pour ce millésime que l'on avait cru précoce est désormais annihilée. Mi-août les stades phénologiques sont identiques à ceux de 2006.

Renforcé par les conditions météorologiques, le mildiou a été d'une virulence exceptionnelle en 2007, nécessitant une vigilance incessante de nos équipes.

Comme les années précédentes, des vendanges vertes ont été effectuées surtout sur les parcelles de jeunes vignes et quelques-unes trop chargées.

Les vendanges ont commencé le 24 septembre sur les parcelles de Saint-Julien avec la cueillette des merlot pendant trois jours, suivie de celle des cabernet franc. La récolte des cabernet sauvignon s'est déroulée du 1^{er} au 8 Octobre, soit 12 journées au total. La qualité du raisin ramassé présente un très bon niveau grâce au travail en amont au vignoble et au tri lors de la vendange.

Les merlots ont été récoltés entre 12,4 et 13,2 % AP et les cabernets entre 11,9 et 12,4% AP.

Les dégustations d'écoulage sont considérées favorablement : couleurs intenses, vins fruités.

Le millésime 2007 semble constituer une bonne surprise considérant les difficultés que nous aurons rencontrées tout au long de cette campagne. Il est permis d'espérer un niveau comparable à celui du millésime 2004.

Un tiers du grand vin a vu ses fermentations malo-lactiques en barriques de chêne français neuves.

La couleur est rubis sombre, de belle densité, signe avant-coureur d'une belle maturité et richesse.

Au nez : les arômes fruités dominant, cerise burlat, fruits noirs, myrtille. Les notes boisées sont perceptibles mais non dominantes.

En bouche : fraîcheur à l'attaque, notes de fruits noirs, cerise, la trame est élégante, les tanins sont mûrs, soyeux. Ce vin est très net, droit mais très avenant sans dureté ni austérité aucune.

La densité est présente, l'équilibre et la chair sont bien présents.

La longueur en bouche va en croissant et donne une finale longue et savoureuse.

L'élevage va apporter des nuances olfactives et gustatives encore plus nombreuses et plus complexes et va le rendre toujours plus séduisant.

Ce vin devrait être prêt à boire en 2013-2015 et probablement avant les millésimes 2006 et 2005 qui pourront donc attendre quelques années de plus.