



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Der Jahrgang 2007

DER JAHRGANG 2007 IN ZAHLEN

	<u>Saint-Julien</u>	<u>Haut-Médoc</u>
Produzierende Rebfläche	70,46 ha	13,13 ha
Ertrag	53,6 hl/ha	42,03 hl/ha

Zusammensetzung der Weine	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%		

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Das Jahreszyklus 2006-2007 wies zwischen den Monaten Mai und August wie bereits in der vorausgegangenen Saison überschüssige Niederschlagsmengen und ungünstige Witterungsbedingungen auf und beendete damit eine Serie von 4 aufeinanderfolgenden Jahren mit einem bedeutenden Niederschlagsdefizit. Die Temperatursumme des Jahres 2006-2007 sank gegenüber derjenigen des Vorjahres und lag in mehreren Monaten (Juli, August, September) unter dem dreißigjährigen Durchschnitt. Die Sonnenscheindauer im September erreichte einen Wert, der normalerweise im Juli oder August registriert wird, und glich, zumindest teilweise, das Sonnendefizit der Sommermonate aus.

Die ersten Parzellen mit Merlot und Cabernet Franc trieben während der dritten Märzwoche aus, einige Tage früher als 2006. Ihnen folgten die Cabernet Sauvignon, deren Situation mit denen der Vorjahre identisch ist. Der innerhalb der verschiedenen Rebsorten ziemlich regelmäßig und gruppierte Austrieb breitete sich in der ersten Aprilwoche aus und erwies sich mengenmäßig als zufriedenstellend.

Die Blüte der Merlot-Reben begann um den 14.-15. Mai: Das heißt, dass sie auf das Jahr gerechnet 10 bis 15 Tage früher erfolgte als im Vorjahr. Die Blütezeit war von schwierigen Witterungsverhältnissen mit kühlen Temperaturen und Feuchtigkeit gekennzeichnet, wobei jedoch der Unterschied zwischen den verschiedenen Rebsorten sehr gering war. Der Beginn der Traubenreife mit Farbumschlag (*Véraison*) erstreckte sich in etwa über fünfzehn Tage aufgrund der kühlen und feuchten Witterungsverhältnisse und breitete sich in den ersten Augusttagen aus. Der gesamte Vorsprung, der für diesen Jahrgang vorlag, den man als frühwüchsig einstufte, war jetzt verloren. Die phänologischen Entwicklungsstadien waren Mitte August waren mit denen von 2006 identisch.

Verstärkt durch die Witterungsbedingungen war der Mehltau 2007 außergewöhnlich virulent und erforderte eine unaufhörliche Wachsamkeit unserer Leute.

Wie in den Vorjahren fanden die grünen Lesen vor allem in den Parzellen mit jungen und einigen zu vollen Reben statt.

Die Weinernten begannen am 24. September in den Parzellen von Saint-Julien mit der Lese der Merlot-Trauben während drei Tagen, gefolgt von der Lese der Cabernet Franc-Trauben. Die Cabernet Sauvignon-Trauben wurden vom 1. bis 8. Oktober geerntet, mithin insgesamt 12 Tage. Die Qualität der geernteten Trauben weist ein sehr gutes Qualitätsniveau auf, dank der im Vorfeld durchgeführten Arbeit im Weinberg und der Auslese während der

Weinernte.

Die Merlot-Trauben wurden mit einem Alkoholgehalt von 12,4 % und 13,2 % und die Cabernet-Trauben mit einem Alkoholgehalt zwischen 11,9 % und 12,4 % geerntet.

Die ersten Verkostungen (*Ecoulage*) werden positiv bewertet: intensive Farben, fruchtige Weine. Der Jahrgang 2007 scheint sich angesichts der Schwierigkeiten, denen wir während dieses gesamten Jahreszyklus begegnet sind, als gute Überraschung zu entpuppen. Wir dürfen auf ein Niveau hoffen, das mit dem des Jahrgangs 2004 vergleichbar ist.

Für ein Drittel des „*Grand vin*“ (großen Weins) fand die Apfelmilchsäuregärung in neuen französischen Eichenbarriques statt.

Die Farbe ist dunkel-rubinrot, von schöner Dichte und somit Vorbote für eine schöne Reife und Fülle.

In der Nase: Es überwiegen fruchtige Aromen, Burlat-Kirsche, schwarze Beeren, Blaubeere. Die holzigen Noten sind wahrnehmbar, aber nicht vorherrschend.

Am Gaumen: Frische beim ersten Eindruck im Mund, Noten von schwarzen Beeren, Kirsche, eleganter Einschlag, die Tanine sind reif und seidig. Ein sehr reiner, geradliniger Wein, sehr gefällig ohne irgendeine Härte oder Strenge.

Die dichte Struktur ist vorhanden, ebenso wie Ausgewogenheit und Körper.

Wachsende Fülle am Gaumen mit einem langen und genussvollen Abgang.

Der Ausbau wird den Wein mit noch zahlreicheren und komplexeren Geruchs- und Geschmacksnuancen bereichern und ihn noch attraktiver machen.

Dieser Wein dürfte sich zwischen 2013-2015 und wahrscheinlich vor den Jahrgängen 2006 und 2005 zum Trinken eignen, die noch einige Jahre mehr gelagert werden können.