



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Añada 2007

CIFRAS DE LA AÑADA 2007

	<u>Saint-Julien</u>	<u>Haut-Médoc</u>
Superficie en producción	70,46 ha	13,13 ha
Rendimiento	53,6 hl/ha	42,03 hl/ha

Composición de los vinos	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%		

INFORMACIONES TÉCNICAS

Como la temporada anterior, la campaña 2006-2007 se caracterizó por una pluviometría excedentaria y por condiciones climáticas desapacibles entre los meses de mayo y agosto, terminando con una serie de 4 años consecutivos de importantes déficit pluviométricos. La suma de las temperaturas del año 2006-2007 bajó respecto a la del año anterior con varios meses (julio, agosto, septiembre) inferiores a las medias de los últimos treinta años. La insolación de septiembre alcanzó un valor que suele registrarse en julio o agosto y compensó, al menos parcialmente, el déficit de los meses de verano.

El desborre de las primeras parcelas de merlot y cabernet franc se produjo hacia la tercera semana de marzo, con una anterioridad de pocos días respecto a 2006, presentando los cabernet sauvignon una situación idéntica a la de los años anteriores. El desborre, bastante regular y agrupado entre los diferentes cepajes, se generalizó durante la primera semana de abril y muestra una salida cuantitativa correcta.

La floración de los merlot comenzó en torno al 14-15 de mayo: se trata de un año de 10 a 15 días mas precoz que el anterior. La floración se llevó a cabo en condiciones difíciles de frescor y humedad, pero la diferencia entre los cepajes es muy escasa. El envero se extendió sobre una quincena de días debido a las condiciones frescas y húmedas, generalizándose en los primeros días de agosto. Todo el avance que existía para esta añada, que se suponía precoz, ha quedado anulado. A mediados de agosto, los estadios fenológicos son idénticos a aquellos de 2006.

Reforzado por las condiciones meteorológicas, el mildú fue excepcionalmente virulento en 2007, lo que requirió una estrecha vigilancia de parte de nuestros equipos.

Como los años anteriores, las vendimias verdes se efectuaron principalmente en parcelas de jóvenes viñas, algunas de ellas demasiado cargadas.

Las vendimias comenzaron el 24 de septiembre en las parcelas de Saint-Julien con la cosecha de los merlot durante tres días, seguida de los cabernet franc. La cosecha de los cabernet sauvignon se llevó a cabo del 1 al 8 de octubre, lo que representa un total de 12 días. La calidad de la uva cosechada presenta un excelente nivel gracias al trabajo previo del viñedo y a la selección efectuada durante la vendimia.

Los merlots fueron cosechados entre 12,4 y 13,2% AP y los cabernets entre 11,9 y 12,4% AP.

Las degustaciones han sido favorablemente calificadas: colores intensos, vinos afrutados.

La añada 2007 parece constituir una buena sorpresa considerando las dificultades experimentadas a lo largo de toda la campaña. Se puede esperar un nivel comparable al de la cosecha 2004.

Las fermentaciones malolácticas de la tercera parte del gran vino se hizo en barricas de roble francés nuevas.

El color rubí oscuro, de hermosa densidad, permite presagiar una bella madurez y riqueza.

Olfativamente, dominan las aromas afrutados, cereza burlat, frutos negros, arándano. Las notas amaderadas son perceptibles pero no dominantes.

En boca: frescor inicial, notas de frutos negros, cereza, la trama es elegante, los taninos son maduros, sedosos. Este vino es muy nítido, recto pero muy afable, sin dureza ni austeridad alguna.

La densidad es palpable, el equilibrio y el cuerpo están bien presentes.

La longitud en boca va en aumento otorgando un final largo y sabroso.

La crianza del vino aportará matices olfativos y gustativos aún más numerosos y complejos, aumentando progresivamente su atractivo.

Este vino debería beberse en 2013-2015 y probablemente antes de las cosechas 2006 y 2005, que podrán esperar unos años más.