



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Le millésime 2008

LE MILLESIME 2008 EN CHIFFRES

	<u>Saint-Julien</u>	<u>Haut-Médoc</u>
Surface en production	71 ha 33 a 74 ca	9 ha 95 a 41 ca
Rendement	49 hl/ha	41,4 hl/ha

Composition des vins	Château Beychevelle (Saint-Julien)	Amiral de Beychevelle (Saint-Julien)	Brulières de Beychevelle (Haut-Médoc)
Cabernet Sauvignon	48%	68%	58%
Merlot	47%	19%	42%
Cabernet Franc	5%	9%	
Petit Verdot		4%	

INFORMATIONS TECHNIQUES

La campagne 2007-2008 se caractérise, à l'image des deux saisons précédentes, par une pluviométrie excédentaire et des conditions climatiques maussades de mars à mi-septembre. Toutefois l'ensoleillement de l'année, très proche des normales, a été nettement meilleur qu'en 2007. Ces conditions météorologiques ont favorisé la pression parasitaire, mildiou en particulier, mais les enseignements tirés de la campagne 2007 ont permis d'obtenir un résultat très satisfaisant.

Le débourrement, assez régulier et groupé entre les différents cépages, est généralisé lors de la première semaine d'avril. La floraison du merlot commence dans les derniers jours de mai, confirmant que l'on se situe dans une année plutôt tardive. Les conditions de floraison fraîches et humides ont généré un phénomène de coulure très important, à un niveau jamais atteint depuis 1996. Les rendements en sont donc particulièrement affectés, surtout dans le cépage merlot.

En juillet et début août, des vendanges vertes ont été effectuées sur une surface d'environ 35 ha, surtout dans les parcelles de jeunes vignes et quelques unes trop chargées.

Les premières baies vérees apparaissent autour du 22-23 juillet pour se généraliser dans les premiers jours du mois d'août. Les conditions fraîches et humides ont impliqué un véraison lente avec peu de différence entre les cépages, le cabernet semblant parfois plus homogène que le merlot.

Le merlot a été récolté le 29 septembre dans l'appellation Haut-Médoc et du 30 septembre au 03 octobre (4 jours) en appellation Saint-Julien, puis le Cabernet Franc le 8 octobre, suivi du Cabernet Sauvignon du 9 au 16 octobre. L'interruption de 5 jours entre la récolte des deux cépages a permis d'éviter les précipitations de cette période. C'est la première fois qu'une telle disposition intervenait au château Beychevelle. La qualité du raisin est de très bon niveau grâce au travail en amont au vignoble et au tri nécessaire lors de la vendange.

C'est la première fois dans l'histoire de la propriété que l'on constate des niveaux d'alcool naturel supérieur à 14,4% pour le merlot et à 12,5% pour le cabernet. Les premières dégustations d'écoulage révèlent des vins fruités aux couleurs intenses. Le millésime 2008 semble constituer une bonne surprise considérant les difficultés rencontrées tout au long de la campagne. Il est permis d'espérer un niveau supérieur à celui de 2007.