

★
CHÂTEAU BEYCHEVELLE

SAINT-JULIEN

Rouge : 90 hectares. Cabernet-sauvignon 62 %, Merlot 31 %, Cabernet franc 5 %, Petit verdot 2 %.

Production moyenne : 480 000 bt/an.

Dirigé par Philippe Blanc, le château produit, depuis quelques millésimes et avec une bonne régularité, des vins qui jouent davantage sur l'élégance que sur la richesse de constitution. S'ils ne déçoivent pas, nous ne pouvons nous empêcher de penser qu'un peu de volume supplémentaire ne nuirait pas à leur équilibre. A noter qu'à lui seul, le bâtiment, magnifique château bâti il y a trois siècles, vaut le détour. C'est certainement l'un des plus beaux du Médoc.

Les vins : le 2006 ne manque ni de distinction, ne de raffinement. Il a été habilement construit sur l'élégance. Le 2005 est fin et semble gagner en ampleur à l'issue de son élevage. Le 2004 est très séduisant et velouté. Joliment constitué et d'une belle maturité, le 2003 talonne le 2000. Ouvert et flatteur, le 2002 est souple et de densité moyenne.

• Saint-Julien 2006	n.c.	16
• Saint-Julien 2005	n.c.	15
• Saint-Julien 2004	n.c.	14
• Saint-Julien 2003	35 €	15

Château Beychevelle

33250 Saint-Julien-Beychevelle.

Tél. : 05 56 73 20 70 - Fax : 05 56 73 20 71

E-mail : beychevelle@beychevelle.com

Du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Philippe Blanc.

