



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

*Cru Classé*



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

**“EL VERSALLES DEL MEDOC”**



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

*Cru Classé*

**Château Beychevelle**, el "Versalles del Médoc", solo podía producir un vino de excelencia. Una viñedo excepcional de 90 hectáreas de la región de los Graves de la Garonne, una tradición vitícola que se remonta a la Edad Media y un cuidadoso trabajo de selección y de crianza permiten llevar el vino a su perfección. Gracias a la voluntad de su dirección y a la implicación de todo su personal, el château Beychevelle ha obtenido desde 2005 una certificación de conformidad al pliego de condiciones « Terra Vitis » así como la calificación al título de la « AGRICULTURA RAZONADA ». El objetivo es alcanzar una viticultura « limpia » respetuosa del medioambiente y de los hombres.

**Château Beychevelle**, « Grand Cru Classé » Saint-Julien, une la elegancia a la potencia, el refinamiento al equilibrio. Su bello color ruby, su savia profunda y su buqué delicado han forjado su fama en el mundo entero.

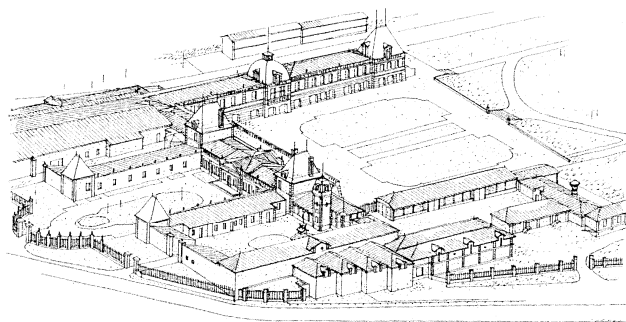
La elegancia de su arquitectura clásica y su parque a la francesa hicieron que se llamara el "Versalles del Médoc".

Este palacio cuya alma se ha forjado por tres siglos de historia siempre ha pertenecido a poderosas familias que han sucesivamente marcado de su sello la vida económica, política y cultural de Bordeaux y su región, más allá de las fronteras.

Bajo el rey Enrique III, **Beychevelle** fue el feudo de los Duques de Epernon y particularmente el primero de ellos, Jean-Louis Nogaret de La Valette, Gran Almirante de Francia, Gobernador de la Provenza y luego de la Guyena. Hombre todo poderoso ya que, según la leyenda, los buques que pasaban delante de su palacio debían bajar sus velas en signo de juramento de fidelidad. De ahí el nombre de "**Baisse-Voile**" convertido en **Beychevelle**.

El emblema del palacio de **Beychevelle**, un navío con una proa de grifo bajando la vela -el grifo era el guardián del cráter de vino de Dionisos en la mitología griega- ha sido esculpido en bronce en 1989 por Roberto Gnozzi, Profesor a la Academia de Bellas Artes de Roma.

El palacio de **Beychevelle** es actualmente la propiedad de Grandes Milésimos de Francia, filial de los Grupos GMF, SUNTORY y ETHIAS.





**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

*Cru Classé*

# ÍNDICE

<b>I)</b>	<b>LA SOCIEDAD GRANDS MILLESIMES DE FRANCE,</b>	<b>p. 4</b>
<b>II)</b>	<b>TRES SIGLOS DE HISTORIA HAN FORJADO EL ALMA</b>	<b>p. 5</b>
<b>III)</b>	<b>LA GESTION VITICULTURA RAZONADA</b>	<b>p. 8</b>
<b>IV)</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>p. 11</b>



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

*Cru Classé*

## **I - LA SOCIEDAD GRANDS MILLESIMES DE FRANCE**

Las Mutualidades de seguros francesas **AZUR/GMF**, la sociedad japonesa **SUNTORY**, uno de los más importantes negocios de vinos y espirituosos del mundo y la mutualidad de seguro belga **ETHIAS** son los accionarios de **GRANDS MILLESIMES DE FRANCE** (respectivamente 53%, 37% y 10 % de las acciones), Sociedad Anónima con un capital de 89 128 338 €constituida en 1988.

**GRANDS MILLESIMES DE FRANCE** tiene por vocación controlar sociedades viti-vinícolas (propiedades y/o negocios de comercio) situadas en regiones de producción de gran prestigio. Su filosofía es la búsqueda constante de una gran calidad respetando más las tradiciones que la carrera a la cantidad y al volumen de negocio. Cada entidad está administrada de manera autónoma por una personalidad cuyo anclaje regional y las competencias técnicas son incontestables.

**GRANDS MILLESIMES DE FRANCE**, cuyo papel es movilizar y coordinar los recursos humanos, técnicos y comerciales de las diferentes sociedades, está administrada desde su creación por **Aymar de BAILLENX**.

**GRANDS MILLESIMES DE FRANCE** controla :

\* **Château BEYCHEVELLE**, Grand Cru Classé de Saint-Julien (90 ha de viñas), administrado por **Philippe BLANC**, Ingeniero Agrónomo.

\* **Château BEAUMONT**, Cru Bourgeois Superior del Haut-Médoc (114 ha de viñas), dirigido por **Etienne PRIOU**, 15 años de experiencia en la dirección de propiedades vitícolas.

\* **BARRIERE FRERES**, casa de negocios bordelesa en Ludon-Médoc dirigida por **Laurent EHRMANN**, Director General y **Aymar de BAILLENX**, PDG.

\* **VINS-FINS.COM**, uno de los principales actores de venta de vinos a distancia en Francia.

\* **LA PROPIEDAD IMPERIAL DE HETSZÓLÓ** en Tokaj, Hungría (47 ha), dirigido por el Dr. **Tibor KOVACS**, Ingeniero Agrónomo.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

*Cru Classé*

## II - TRES SIGLOS DE HISTORIA HAN FORJADO EL ALMA DE BEYCHEVELLE

Bella y rica historia la de Beychevelle que siempre ha sido una tierra de hombres con poder.

### LA ÉPOCA DE LOS GRANDES FEUDALES

Ya en la Edad Media, bajo los **Condes de Foix-Candale**, su vino salía del puerto situado al final del jardín para llegar a Inglaterra, los Flandes y los países germánicos.

El Obispo **François de Foix-Candale** hizo construir el castillo en 1565. Su sobrina, heredera, se casa con **Jean-Louis de Nogaret de la Valette**, primer Duque de Epernon, favorito del Rey Enrique III, sucesivamente gobernador de la Provenza y de Guyena.

Su hijo, **Bernard de Nogaret de la Valette**, hizo construir la parte central del castillo en 1644 y reconstituyó el viñedo.

En 1661, le sucede **Henri de Foix-Candale**, Duque de Randan, que será el feliz propietario hasta 1701.

### LA LLEGADA DE UN “GRAND CRU”

La propiedad pasa entonces en manos de **Jean-Baptiste de Abadie**, Barón de Lamarque y Beychevelle, Presidente del Parlamento de Bordeaux, que replantó la viña después de la terrible helada de 1709.

Su sobrino, **Etienne-François de Brassier**, Barón de Lamarque y Beychevelle, Consejero en el Parlamento, hereda la propiedad en 1717. Apasionado por el vino, supo valorar el viñedo y explotar lo mejor posible la situación privilegiada del castillo a orillas del estuario. En efecto es el que empezó la construcción del puerto de Beychevelle.



Jean-Louis de Nogaret de la Valette  
Primer Duque de Epernon

A su muerte, en 1740, la propiedad le corresponde a su hijo mayor, **François-Armand de Brassier**, nuevo Barón de Beychevelle, el cual será propietario durante cerca de 40 años. Es a él que le debemos la reconstrucción parcial del castillo y su imagen definitiva, el cual podemos admirar hoy en día.

En 1787, le sucedió su hermana **Delphine-Catherine de Brassier**, Barona de Budos, Beychevelle, que logró mantener la propiedad intacta durante la Revolución.

Su hija, **Marguerite de Budos**, Marquesa de Saint-Hérem, quien la heredó en 1792, luchó para conservar la explotación que tuvo que vender en 1801 al armador **Jacques Conte**.

### LA RECONQUISTA DE LA CALIDAD Y DE LA NOTORIEDAD

Apasionado por la navegación, éste último administró a medias la propiedad. La vendió en 1825 a uno de sus sobrinos, **Pierre-François Guestier**, negociante bordelés, Par de Francia, alcalde de Saint-Julien. Este se esforzó en devolver al vino de Château Beychevelle el rango que ocupaba al principio del siglo y sus esfuerzos fueron recompensados por la atribución de una medalla de oro en 1866.

En 1875, sus herederos vendieron la propiedad a un rico banquero parisino, **Armand Heine**, primo del poeta alemán **Heinrich Heine**. Hizo construir el ala norte del castillo y continuó la obra de su predecesor en la búsqueda de la calidad. Replantó el viñedo después del desastre de la filoxera.

A su muerte en 1883, su esposa, **Marie-Amélie Kohn**, originaria de Luisiana, toma la dirección de la propiedad. Excelente administradora, restablece el gran viñedo. Benefactora del pueblo, manda a construir el dispensario "Marie-Amélie". Se le debe igualmente la restauración de la capilla del castillo.

Su hija **Marie-Louise** se casa con el diputado **Charles Achille-Fould** en 1890. Superando las dificultades comerciales a principios del siglo 20, aumentó el prestigio de los vinos de Beychevelle que beneficiaron de una verdadera explosión de precios y de pedidos después de la primera guerra mundial.

Al morir en 1926, su hijo **Armand** toma progresivamente la dirección de la propiedad, permitiendo así a su madre consagrarse a la vida social de la región. Ministro al principio de los años 30, **Armand Achille-Fould** supo hacer frente a la crisis mundial y después de la guerra, apoyado por su segunda esposa, **Elisabeth de Foucaud**, se rodeó de un personal competente y recurrió a los consejos del Profesor **Emile Peynaud**.



François de Foix  
Candale



Pierre-François Guestier



Armand Heine

Su hijo **Aymar Achille-Fould** llegó al mando en 1970. Ministro del correo y diputado, descentraliza en Saint-Laurent los servicios de fabricación de la guía de teléfono, creando de esta manera más de 300 empleos. Con los consejos del Profesor Peynaud, pone en marcha una rigurosa política de selección que dio origen en 1974 al segundo vino: **Amiral de Beychevelle**.

El incremento de los gastos de la propiedad lo llevo a buscar un colaborador para invertir. En 1984, el grupo **GMF** toma una participación minoritaria en el capital de la sociedad y compra el 89 % del capital a la muerte de **Aymar Achille-Fould** en 1986. El 11 % restante pertenece a la Caja de Jubilación de la Société Générale.

En 1988, el grupo **GMF** se asocia al Grupo Japonés **SUNTORY** para crear la Sociedad **GRANDS MILLESIMES DE FRANCE**, actual propietario.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

*Cru Classé*

### III – LA GESTION VITICULTURA RAZONADA



El château Beychevelle se ha comprometido desde hace varios años en una **gestión de producción vitícola razonada según el pliego de condiciones « Terra Vitis »**. Para esto, se ha respondido a las exigencias de dos pliegos de condiciones más o menos complementarios: « *Terra Vitis* » y « *Agricultura Razonada* ».

**El château Beychevelle ha obtenido un certificado de conformidad en el pliego de condiciones « Terra Vitis » así como la calificación al título de la « AGRICULTURA RAZONADA » a partir del milésimo 2005.**

Esta validación viene a reforzar la política de la casa en materia de mejoramiento continuo: en efecto, el castillo ha puesto en marcha, en la bodega, desde 2002 el método **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), método de análisis de los peligros y puntos críticos para su dominio.

#### ¿Qué defienden estos pliegos de condiciones?

**Estos pliegos de condiciones imponen que la producción de uvas sea respetuosa del medioambiente, que los diversos tratamientos hechos a la viña sean justificados por observaciones realizados sobre el terreno.**

**La gestión tiene por lema: « *Observer, respecter para producir* ». Ésta defiende una producción económicamente viable de uvas de alta calidad, dando prioridad a métodos ecológicamente más sanos, minimizando el uso de productos fitosanitarios, en vista de preservar el medioambiente y la salud humana. En el marco de esta gestión, la trazabilidad es obligatoria con el fin de poder probar que se respeten las reglas de estos pliegos de condiciones. Esto se concreta por registros.**

#### ¿Concretamente, qué es lo que esto implica?

Este tipo de producción está entonces basado sobre los principios siguientes:

- **1) Respetar la reglamentación en vigor,**

- **2) Preservar el medioambiente:**

**por la puesta en marcha de la lucha razonada**

objetivos :

- minimizar la contaminación del agua, del suelo y del aire,
- mantener la fauna y la flora necesarias a una regulación natural del medio; mantener la diversidad biológica del ecosistema vitícola,
- Asegurar una producción durable de uvas sanas, de alta calidad con una presencia mínima de residuos de productos fitosanitarios,
- **proteger la salud y la seguridad de las personas que manipulan productos fitosanitarios.**

Principios generales de la lucha razonada :

1. privilegiar sistemáticamente y ante todo tratamiento químico, métodos de lucha culturales y biológicos contra las enfermedades y devastadores,
2. tratar solo si solamente esto es necesario
3. aceptar algunos daños cuando éstos no tienen consecuencias técnico-económicas
4. Seleccionar los productos los menos tóxicos y los menos contaminantes

**Por la puesta en marcha de la colecta selectiva de los desechos**

Los desechos comunes son reciclados, los desechos peligrosos son tratados por empresas especializadas de manera a evitar todo tipo de deterioración del medio.

**A través de una buena administración del suelo**

objetivos : preservar a largo plazo la fertilidad y la calidad de los suelos. Luchar contra la erosión y limitar la contaminación de las aguas superficiales.

**A través del dominio de la fertilización mineral y orgánica**

objetivos : ajustar los aportes de fertilizantes a las necesidades reales de la planta y de las uvas con el objeto de una producción de calidad; reducir los riesgos de contaminación equilibrando la fertilización y adaptando las prácticas referidas.

- **3) Mantener y acondicionar las zonas de paisaje** (setos, bosquecillos, taludes, zanjas, ...)

objetivos : Asegurar la limpieza y el mantenimiento general de la explotación y de sus accesos. Contribuir a la protección de los paisajes y de la biodiversidad.

- **4) Asegurar la trazabilidad de las prácticas vitícolas**

objetivos : poner en marcha un sistema de registros y seguimiento de las operaciones realizadas y de los productos usados para las necesidades de las culturas con el fin de asegurar la trazabilidad y mejorar a largo plazo el método racional de las prácticas.

- **5) Asegurar una maduración óptima de la uva a través de un método racional de las obras sobre cepa y cuando la uva no está madura**

- **6) Asegurar la higiene de la bodega y la trazabilidad del vino**  
objetivos : asegurar la trazabilidad del vino vinificado en la explotación.  
**Asegurar una higiene perfecta de la bodega con el fin de evitar desarrollos microbianos y toda evolución organoléptica desfavorable al vino.**

### **¿Cuál es el interés de tal gestión?**

La viticultura, hoy en día, sufre crisis múltiples. No es siempre estimada muy respetuosa del medioambiente. Debe entonces **ganar la confianza del consumidor** cada vez más desconfiado con relación a estas prácticas de producción.

Estas gestiones permiten **comunicar con el consumidor** y asegurarle que el producto que compra ha sido elaborado teniendo en cuenta la salud del personal, la preservación del medioambiente y la seguridad alimentaria.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

*Cru Classé*

**IV - FICHA TÉCNICA**  
**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**  
**« Cru Classé » - Apelación Saint-Julien**

**Superficie plantada:** 90 ha.

**Geología :** Graves de la Garonne

**Variedades :**

62% Cabernet Sauvignon

31% Merlot

5% Cabernet Franc

2% Petit Verdot



**Vinificación :** tradicional

**Crianza :** 18 meses en toneles de roble renovados todos los años por mitad

**Producción total:**  
40 000 a 50 000 cajas

**Comercialización :**  
Por el negocio bordelés



Saint-Julien  
**Amiral de Beychevelle**  
2do vino del Château Beychevelle

**Otras etiquetas**  
**Comercialización :**

Barrière Frères et vins-fins.com (particulares)

Haut-Médoc  
**Brulières de Beychevelle**



Château Beychevelle es Miembro de la Academia del Vino de Bordeaux y de la Unión de los “Grands Crus”.

Las bodegas del château Beychevelle son visitadas cada año por cerca de 25 000 personas cuyo 30% son extranjeros.

*Terra Vitis*  
Observer, respecter pour produire



*Explotación vitícola calificada a título de la Agricultura Razonada*

Visita de las bodegas todo el año de lunes a viernes con o sin cita.

Posibilidad de cata con cita.

Abierto los sábados de Mayo a Septiembre.

Tel. 05 56 73 38 01- e-mail : mdv@beychevelle.com

