

MILLÉSIME 16

Château Beychevelle 2016 ~ Une identité affirmée

élégance et puissance, subtilité et complexité, fraîcheur et profondeur

Les conditions climatiques

L'hiver 2015-2016 se caractérise par sa douceur et sa pluviométrie élevée : la végétation ne connaîtra qu'un repos relatif. Ce n'est qu'à la faveur d'un abaissement des températures en mars que la vigne démarrera son cycle par un débourrement en avance de seulement une semaine.

Ces conditions climatiques, fraîches et humides, se poursuivront jusqu'au mois de juin, laissant craindre le pire pour la floraison. La pression phytosanitaire est alors très élevée.

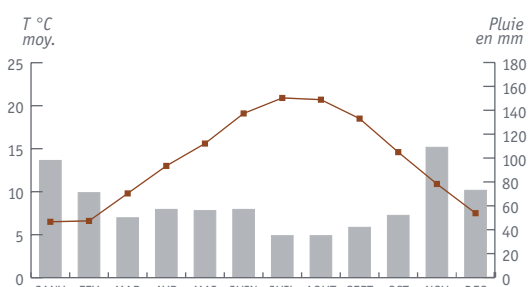
Heureusement, la floraison, homogène et féconde, s'opère dans la première quinzaine de juin sous des conditions idéales de chaleur et d'ensoleillement. Ce sera le point de départ d'un grand millésime en devenir.

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cabernet Sauvignon
Débourrement	28/03	04/04
Floraison	08/06	13/06
Véraison	12/08	18/08

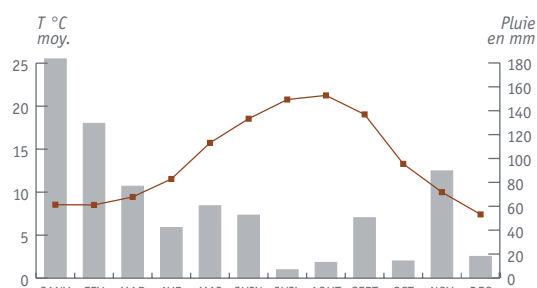
Un été bienveillant

L'été particulièrement chaud et sec offre à la vigne les conditions nécessaires à un développement qualitatif. La véraison homogène bénéficiera de températures estivales élevées et d'amplitudes thermiques très intéressantes pour la maturité des raisins.

Enfin, septembre permettra de prolonger cette maturation lente mais régulière, nous mettant dans les meilleures conditions pour commencer les vendanges...



Précipitations moy. 2009-2016 (mm)
Températures moy. 2009-2016 (°C)



Précipitations 2016 (mm) (Cumul : 736,8)
Températures moyennes 2016 (°C) (Moy : 13,67)

Les vendanges 2016

Etalées sur un mois, entrecoupées de pauses pour s'adapter au rythme dicté par la maturité de chaque terroir et de chaque cépage, les vendanges 2016 sont les plus tardives de l'histoire du Château Beychevelle.
Elles se sont déroulées dans des conditions climatiques idéales. La qualité de la récolte est exceptionnelle : les fruits sont mûrs, sains et savoureux.

	VENDANGES	
Merlot	3-oct	11-oct
Cabernet Sauvignon	11-oct	18-oct
Cabernet Franc	11-oct	12-oct
Petit Verdot	14-oct	15-oct

Analyses

	CH TEAU BEYCHEVELLE 2016	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2016
TAV	13.5	13
AT (g H2S04/l)	3.7	3.6
pH	3.62	3.61
Anthocyanes mg/l	750	750
Tanins g/l	4.6	4.3
IPT	77	74

Assemblages

	CH TEAU BEYCHEVELLE 2016	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2016
Cabernet Sauvignon	47%	58%
Merlot	47%	36%
Cabernet Franc	1%	6%
Petit Verdot	5%	0%
% de barriques neuves	50%	20%
Rendement	45 hl/ha	

*Nos **premières** impressions*

Le millésime 2016 confirme le raffinement et l'élégance caractéristiques des vins de Château Beychevelle. Il s'étoffe désormais de nouvelles dimensions avec des lignes plus précises et généreuses.
C'est un vin à la puissance décuplée mais maîtrisée, enrobée d'un touché soyeux et voluptueux.

Un Nouveau Cuvier « sur mesure »

Le millésime 2016 a le privilège d'inaugurer les nouvelles installations du Château Beychevelle. Le résultat est à la hauteur de nos espérances !

A travers ce millésime, c'est tout le potentiel des terroirs exceptionnels du Château Beychevelle qui se révèle à l'aide d'un outil technique extrêmement performant. Le nouveau cuvier est en adéquation parfaite avec le vignoble, chaque vigne trouvant sa place dans ce cuvier-parcellaire et chaque terroir dévoilant ainsi toute sa complexité et sa profondeur.
Plus spacieux et mieux dimensionné, notre nouveau cuvier permet également un chargement gravitaire en douceur, une maitrise très précise des températures et une conduite 'sur-mesure' des extractions.

En alliant innovation et tradition, Château Beychevelle démontre son savoir-faire «haute couture ».



Notes














5/10/16
SJ 2016
C44







Château Beychevelle 2016

A confirmation of the wine's classic characteristics

elegance and power, subtlety and complexity, freshness and depth

Weather conditions

The winter of 2015-2016 was characterized by its mildness and high rainfall; the vines were therefore given a relatively short pause in their growth cycle. It was only due to a lowering of temperatures in March that bud break arrived just one week earlier than usual.

These cool, wet conditions continued until June, which did not augur well for flowering. The risk of disease was very high.

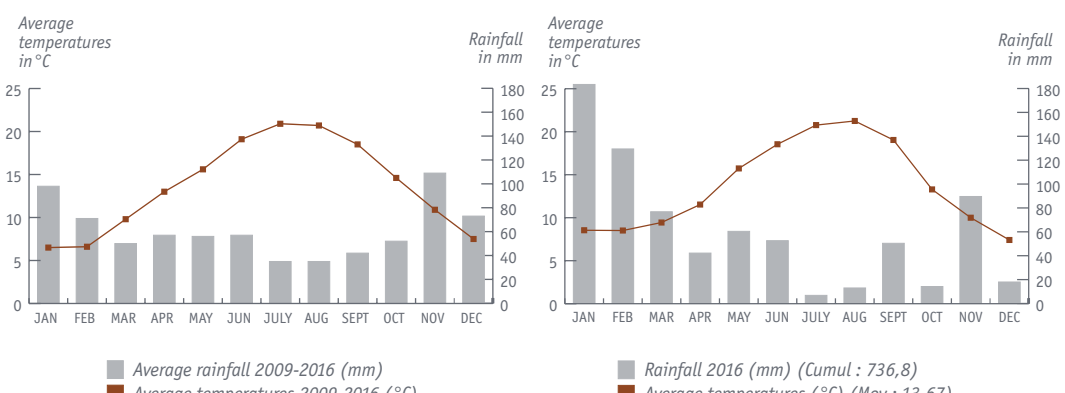
Fortunately, flowering was uniform and abundant, and took place in the first half of June in perfect conditions with warm temperatures and plenty of sunshine. It was the start of the creation of a great vintage.

STAGES	GRAPE VARIETIES	
	Merlot	Cabernet Sauvignon
Bud break	28/03	04/04
Flowering	08/06	13/06
Beginning of ripening	12/08	18/08

A benevolent summer

The summer was particularly hot and dry, offering the necessary conditions for the production of high quality grapes. The uniform start of the ripening stage benefited from high summer temperatures, and ripening was helped by the considerable differences between day and night-time temperatures.

Finally, September enabled this slow but steady ripening to continue, creating ideal conditions to begin the harvests.



The 2016 harvests

Spread over a month, with some pauses dictated by the various ripening dates of the different terroirs and grape varieties, the 2016 harvests were the latest in Château Beychevelle's history.
They took place in perfect weather conditions. The quality of the harvest was exceptional: the grapes were ripe, healthy and flavourful.

	HARVESTS	
Merlot	3-oct	11-oct
Cabernet Sauvignon	11-oct	18-oct
Cabernet Franc	11-oct	12-oct
Petit Verdot	14-oct	15-oct

Analysis

	CH TEAU BEYCHEVELLE 2016	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2016
ABV	13.5%	13%
TA (g H2S04/l)	3.7	3.6
pH	3.62	3.61
Anthocyanins (mg/l)	750	750
Tannins (g/l)	4.6	4.3
TPI	77	74

Blends

	CH TEAU BEYCHEVELLE 2016	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2016
Cabernet Sauvignon	47%	58%
Merlot	47%	36%
Cabernet Franc	1%	6%
Petit Verdot	5%	0%
% of new barrels	50%	20%
Yields	45 hl/ha	

***First** impressions*

The 2016 vintage confirms the refined, elegant character of Château Beychevelle's wines. It benefits from a new dimension with a more precise, more generous structure.
This is a wine of immense but controlled power, wrapped in a silky, voluptuous texture.

A New "custom-made" Vat Room

The 2016 vintage had the honour of inaugurating Château Beychevelle's new winery facilities. The results exceeded our expectations!

Thanks to this cutting-edge equipment, the vintage reveals the full potential of Château Beychevelle's exceptional terroir. The new winery has been customized to the vineyard, with every vine having a place in a plot-by-plot vinification process,that enables each terroir to express all of its complexity and depth.
More spacious, and with an improved layout, our new technical facilities also enable a gentle transfer of the grapes by gravity, very precise temperature control, and extractions adjusted to the characteristics of each vat.

Combining innovation and tradition, Château Beychevelle demonstrates its "haute-couture" expertise.



Notes



CHÂTEAU BEYCHEVELLE 33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE FRANCE
T +33 (0)5 56 73 20 70 beychevelle@beychevelle.com www.beychevelle.com