

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLESIME 2012

Dates de vendanges 2012

Du 27 septembre au 18 octobre

Les vendanges se sont achevées le 18 octobre, la date la plus tardive de ces 30 dernières années!

Surface de production

71 ha en Saint Julien

Rendement

42,5 hl/ha

Production

65% de Château Beychevelle and 35% d'Amiral de Beychevelle.

Assemblage

Cabernet Sauvignon 47%

Merlot 44%

Cabernet Franc 4%

Petit Verdot 5%

La première partie de saison, **à tendance fraîche**, a généré des conditions de floraisons imparfaites. L'été a été **très beau, ensoleillé, très sec**, et les températures ont été conformes aux normales. Cependant, la sécheresse marquée a freiné l'évolution de la maturation, qui a alors présenté des stades d'avancement variables.

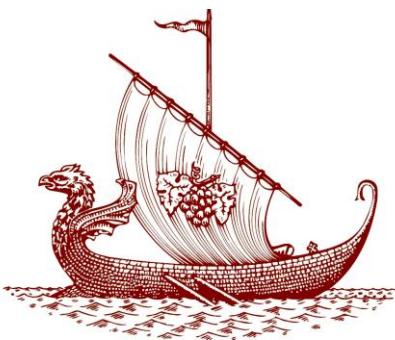
Puis la pluie est enfin revenue le 23 septembre, et a redonné de la vitalité aux vignes en souffrance.

L'état sanitaire de la récolte est bon et les raisins encuvés, **de belle qualité**, grâce aussi à un travail de tri soigné à la vigne et à la réception de la vendange.

C'est une grande satisfaction d'avoir su conserver cette qualité en choisissant des options de protection très modérées, dont une partie importante en 2012 de conduite biologique.

Les merlots ont un **très beau fruit**, pur et net, supérieurs à ceux de 2011. **Les cabernets sont fins, avec un fruité net**, et les tanins sont élégants mais moins puissants que lors des grands millésimes antérieurs.

Le millésime 2012 du Château Beychevelle est élégant et fruité, avec des tanins fins soyeux. Il donne un vin attrayant, du niveau des bons millésimes comme 2008 et 2011.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS

Très beau choix de jouer la finesse voire même la salinité. Un vin très élégant, sans lourdeur au nez, de fleur et de dentelle en bouche. Une cuvée subtile et élancée, s'étirant dans un équilibre remarquable.

Gault Millau (mai 2013)

Généreusement et doucement fruité, le 2012, très marqué par les merlots, affiche une réel charme et un texture agréable, tout en rondeur

Revue du Vin de France (mai 2013)

Fidèle à son style svelte et élancé. L'une des personnalités les plus affirmées du Médoc.

Les Echos (juillet 2013)