



CHÂTEAU
BEYCHEVELLE
SAINT~JULIEN

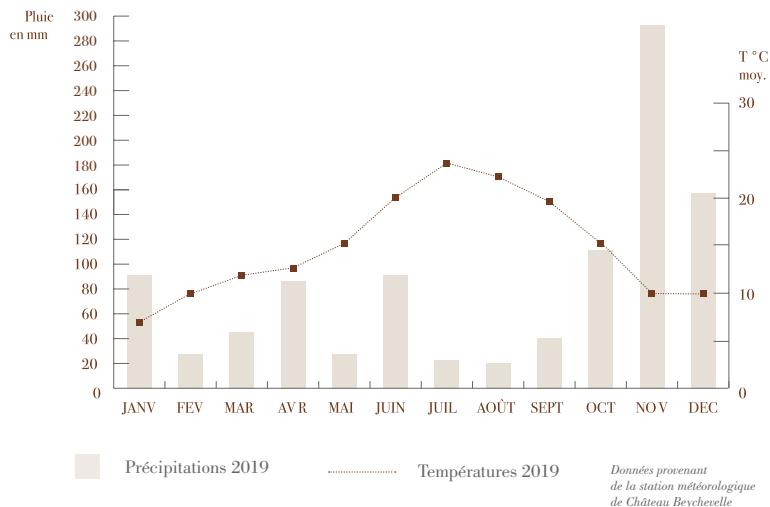
MILLÉSIME 2019





LES CONDITIONS CLIMATIQUES

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cab. Sauvignon
Débourrement	25/03	30/03
Floraison	05/06	30/05
Véraison 1ères baies	26/07	01/08
Vendanges	23/09 au 01/10	02/10 au 11/10



UN PRINTEMPS CAPRICIEUX

Après un hiver 2019 particulièrement doux et ensoleillé, c'est un printemps capricieux qui démarre. Plusieurs phases de ralentissement et d'accélération vont alors se succéder. Le début de saison est précoce et favorable au développement de la vigne. Ce développement est ralenti en avril et à nouveau à la mi-juin sous l'effet de températures caniculaires.

DES RECORDS DE CHALEUR ESTIVAL

L'été est particulièrement sec et ensoleillé, offrant ainsi à la vigne des conditions optimales pour une véraison homogène et une belle concentration. Cet été 2019 restera dans les annales pour ses records de chaleur et ses épisodes caniculaires, se classant en troisième position des étés les plus chauds depuis 1900.

Les pluies du mois de septembre et ses nuits fraîches seront toutefois les bienvenues car elles permettront d'allonger le cycle de maturation et de redonner de la fraîcheur aux baies de raisin.

Cette année 2019 a été marquée par des températures toujours plus hautes qui confirment la tendance haussière s'inscrivant dans le phénomène non démenti de réchauffement climatique à Bordeaux. Les précipitations ont été conséquentes mais sans générer la même pression sanitaire rencontrée en 2018. Au contraire elles ont été un élément modérateur assez salvateur en diminuant les excès de maturité que l'on pouvait craindre après un été très chaud (bien que de sécheresse relativement modérée), en permettant la levée des blocages de maturité début septembre et en offrant des volumes généreux qui n'avaient pas été atteints depuis 15 années.

DES VENDANGES AU RYTHME DE LA VIGNE

Les vendanges 2019 ont joué à cache-cache avec les précipitations mais se sont passées dans des conditions très satisfaisantes. Elle se sont déroulées sur 16 journées de récolte du 23 septembre au 11 octobre, au rythme de la maturité de chaque cépage et chaque terroir. Les raisins ainsi récoltés étaient particulièrement sains, avec une belle concentration et beaucoup de fraîcheur.

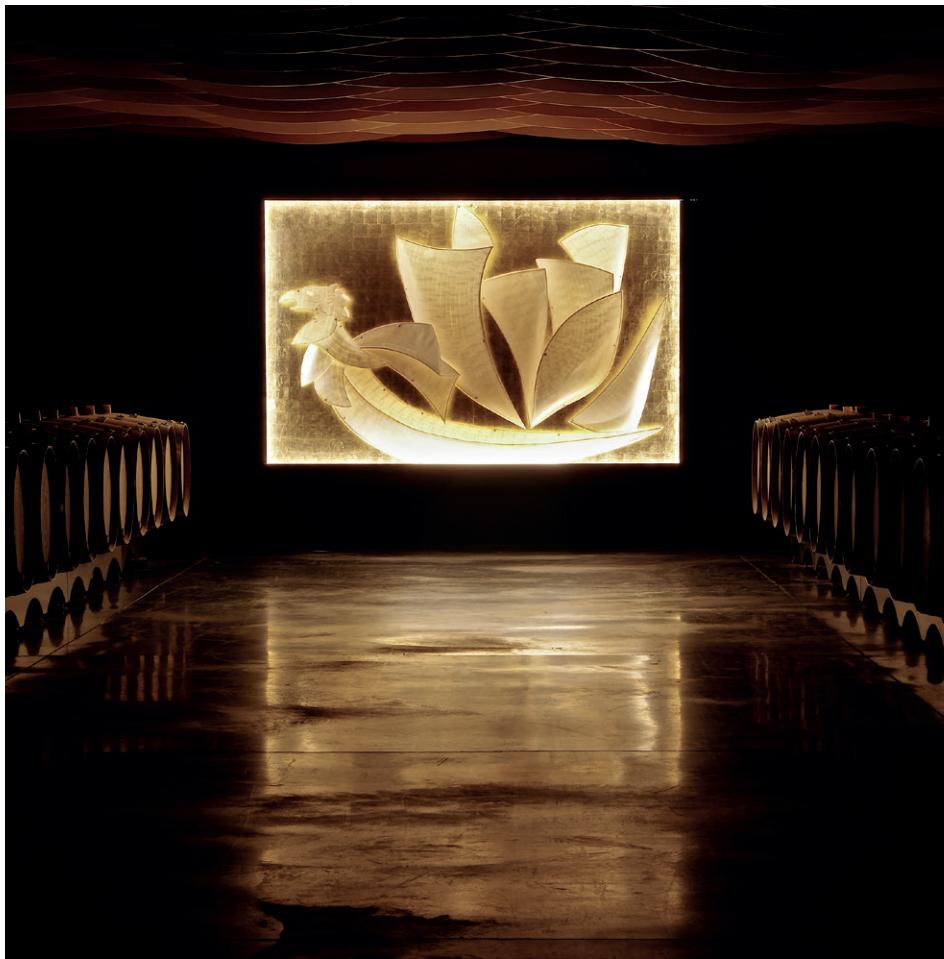
CHATEAU BEYCHEVELLE		AMIRAL de BEYCHEVELLE	
TAV	13,7	TAV	13.3
AT	3.4	AT	3.2
pH	3.77	pH	3.84
Anthocyanes mg/l	900	Anthocyanes mg/l	870
Tanins g/l	3,92	Tanins g/l	3,73
IPT	72	IPT	69

CHATEAU BEYCHEVELLE		AMIRAL de BEYCHEVELLE	
Merlot	49%	Merlot	32%
Cab. Sauvignon	46%	Cab. Sauvignon	68%
Petit Verdot	3%	Petit Verdot	0%
Cab. Franc	2%	Cab. Franc	0%
% barriques neuves	60%	% barriques neuves	35%
Rendements		50 hl/ha	

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Les vins de 2019 ont de très belles couleurs, un fruité net et frais, des degrés alcooliques plus modérés que le millésime précédent et leurs structures tanniques ont beaucoup de finesse et du fond. Les volumes récoltés nous ont permis une sélection très sérieuse - autour de 55% - afin de réaliser un Grand Vin dans la lignée de ses prédécesseurs.

Philippe Blanc qui fête cette année son vingt-cinquième millésime au Château Beychevelle est très confiant que 2019 ajoutera une nouvelle ligne à une série qualitative jamais rencontrée par le passé à Bordeaux et au Château Beychevelle.



Château Beychevelle est engagé
depuis de nombreuses années
dans des démarches respectueuses de l'environnement.

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE FRANCE
www.beychevelle.com