



CHÂTEAU

**BEYCHEVELLE**

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME 2025



CONDITIONS CLIMATIQUES DE L'ANNÉE

CÉPAGES  
**CAB. SAUV.**

CÉPAGES  
**MERLOT**

*DÉBOURREMENT*

**30. MARS**

**26. MARS**

*Mi-FLORAISON*

**30. MAI**

**21. MAI**

CROISSANCE RAPIDE  
DE LA VIGNE

*Mi-VÉRAISON*

**30. JUILLET**

**23. JUILLET**

*VENDANGES*

**15. AU 20. SEPTEMBRE**

**5. AU 15. SEPTEMBRE**

2025 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes en "5" du Médoc, marqués par des conditions chaudes et sèches. Il se distingue par une forte concentration phénolique, révélant à la fois une maturité optimale et une remarquable fraîcheur.

## **HIVER 2024 - 2025**

L'année a débuté par un hiver doux, sans épisode de gel significatif. La vigne est entrée dans l'année 2025 dans de bonnes conditions.

## **PRINTEMPS 2025**

Un temps chaud et sec s'est rapidement installé dès le mois de mai.

Les précipitations d'avril ont permis une recharge des sols, complétée par les réserves issues de 2024.

La pression mildiou s'est avérée quasi inexistante grâce à des conditions climatiques sèches et ventilées. Le feuillage est resté parfaitement sain, favorisant une photosynthèse homogène.

Tous les stades phénologiques, du débourrement à la véraison, ont été précoces, avec une avance estimée entre 7 et 12 jours.

## **ÉTÉ 2025**

Le mois d'août a été marqué par dix journées consécutives au-dessus de 35°C, générant une contrainte hydrique importante. Ce stress a favorisé:

- La réduction de la taille des baies,
- Une forte concentration en anthocyanes,
- Une maturation rapide des pellicules et des pépins.

---

**LES 45 MM DE PLUIES ENREGISTRÉS FIN AOÛT ONT PERMIS DE PRÉSERVER  
L'ACIDITÉ ET D'AFFINER LES PELLICULES SANS DILUTION.**

---

## LES VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 5 septembre par les premières grappes de Merlot. Elles se sont achevées le 20 septembre avec nos Cabernet Sauvignon.

Les millésimes 1989 et 2022 étaient jusqu'alors les plus précoces.

Les conditions climatiques, marquées par une sécheresse estivale, ont limité l'assimilation azotée, se traduisant par des moûts faiblement pourvus en azote assimilable. Les soins portés aux vinifications ont néanmoins permis aux fermentations de se dérouler sans difficulté.

La richesse remarquable en anthocyanes et en tanins a conduit à privilégier des extractions douces, afin de préserver la finesse du fruit et la définition des tanins.

Les rendements, inférieurs à 32 hl/ha – parmi les plus faibles enregistrés à la propriété hors 2013, et proches de 2022 – s'expliquent par une combinaison de facteurs : une induction florale défavorable en 2024, une sortie de grappes réduite, ainsi que des baies de petite taille.

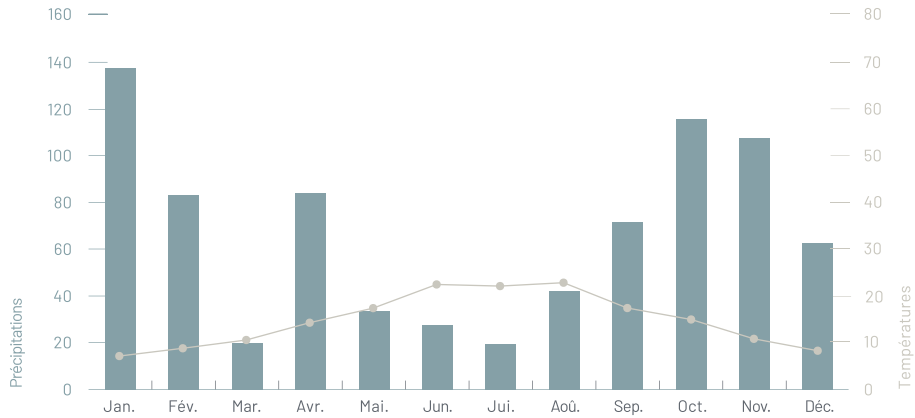
L'ensemble confère à ce millésime une forte concentration, reflet fidèle du millésime.

Le Cabernet Sauvignon apporte de la fraîcheur et une belle tension à l'ensemble.

Le Merlot se distingue par leur fruit éclatant.

Le Petit Verdot révèle des notes d'épices enveloppantes.

## COURBE OMBROTHERMIQUE ST JULIEN



■ St Julien Beychevelle Ch Bevch- Précipitations 2025 (mm)

● St Julien Beychevelle Ch Berch -Température Moy 2025 (°C)

ANALYSES

Château Beychevelle 2025

13,5

*TAV % Vol*

3,8

*AT gH2SO4/l*

3,6

*pH*

869

*ANTHOCYANES MG/l*

4,6

*TANINS G/l*

80

*IPT*

ASSEMBLAGE

5%

*Petit Verdot*

43%

*Merlot*



52%

*Cab. Sauvignon*

70%

*Barriques Neuves*

## FICHE TECHNIQUE

---

### Sa robe

---

est brillante aux reflets presque noirs

---

### Au nez

---

le vin s'ouvre sur une note intense de fruits mûrs. Des arômes de cerise noire et mûre sauvage s'imposent, soutenus par une trame épicée et une belle complexité aromatique. À l'aération, une élégante nuance florale de rose vient affiner l'ensemble et apporter de la profondeur au bouquet.

---

### En bouche

---

Château Beychevelle 2025 présente une bouche pleine et structurée, portée par une attaque vive et fraîche qui donne d'emblée de la précision au vin. Les tanins, affirmés mais parfaitement intégrés, se révèlent d'une texture soyeuse. L'équilibre est remarquable, entre densité de matière et tension.

Le fruit conserve beaucoup de charme tout au long de la dégustation, tandis que des touches épicées et légèrement chocolatées se développent en milieu de bouche. L'ensemble se distingue par sa finesse et sa précision.

La finale, longue et séduisante, s'étire sur une jolie fraîcheur et confirme l'élégance de ce vin, dont la texture soyeuse et la précision aromatique marquent durablement la dégustation.

2025 est un millésime que l'on comprend d'abord par la vigne.

L'hiver doux a favorisé un démarrage rapide de la vigne. Le printemps sec a permis de préserver un feuillage parfaitement sain. La photosynthèse a été continue, posant les bases d'une maturité homogène. L'année a semblé facile à maîtriser, surtout comparée à la précédente.

Le mois d'août, marqué par dix jours au-dessus de 35°C, a généré une contrainte hydrique significative. Les baies sont restées petites et concentrées, avec une synthèse remarquable d'anthocyanes et une maturité phénolique rapide.

2025 montre aujourd'hui une robe profonde, une structure tannique dense et précise, et de la tension.

C'est un millésime concentré, équilibré et fidèle à l'identité de Beychevelle : puissant et harmonieux.

La surprise attendue de ce millésime conséquence du très beau temps de l'année 2025 : une belle récolte potentielle en 2026 !

**Philippe Blanc**



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](http://www.beychevelle.com)