



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLESIME 2007

Dates de vendanges 2007
Du 24 septembre au 8 octobre

Surface de production
70.46 ha en Saint Julien

Rendement
42 hl/ha

Assemblage
Cabernet Sauvignon 55%
Merlot 35%
Cabernet Franc 5%
Petit Verdot 5%

La campagne 2006-2007 a présenté des pluviométries excédentaires et des conditions climatiques maussades entre les mois de mai et août, mettant un terme à une série de 4 années consécutives de déficits pluviométriques importants. La somme des températures de l'année a été en baisse par rapport à celle de l'année précédente avec plusieurs mois inférieurs aux moyennes trentenaires.

L'ensoleillement de septembre a atteint une valeur que l'on enregistre habituellement en juillet ou août et a compensé, au moins partiellement, le déficit de ces mois estivaux.

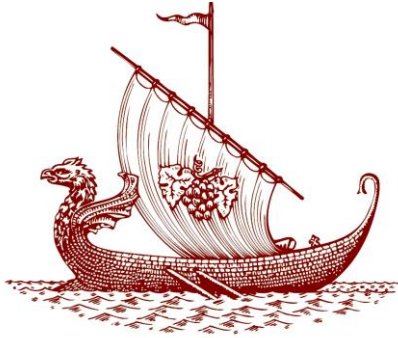
La floraison s'est déroulée dans des conditions difficiles de fraîcheur et d'humidité mais la différence entre les différents cépages est très réduite. La véraison s'étale sur une quinzaine de jours en raison des conditions fraîches et humides pour se généraliser dans les premiers jours d'août.

Toute l'avance qui existait pour ce millésime que l'on avait cru précoce est désormais annihilée.

Les vendanges ont commencé le 24 septembre sur les parcelles de Saint-Julien avec la cueillette des merlots pendant trois jours, suivie de celle des cabernets francs. La récolte des cabernets sauvignon s'est déroulée du 1^{er} au 8 Octobre, soit 12 journées au total.

La qualité du raisin ramassé présente un très bon niveau grâce au travail en amont au vignoble et au tri lors de la vendange. Le millésime 2007 semble constituer une bonne surprise considérant les difficultés rencontrées tout au long de cette campagne avec un niveau comparable à celui du millésime 2004.

Château Beychevelle 2007 présente une belle densité, signe avant-coureur d'une belle maturité et richesse. Les arômes fruités dominent, cerise burlat, fruits noirs, myrtille. En bouche il y a beaucoup de fraîcheur à l'attaque, des notes de fruits noirs, cerise, la trame est élégante, les tanins sont mûrs, soyeux. Ce vin est très net, droit, très avenant, sans dureté ni austérité.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS 2007

Prolongé d'un vaste parc qu'anime une pièce d'eau, ce magnifique château est un paradis pour le photographe en quête de belles perspectives. Le vin est tout aussi intéressant, et particulièrement dans ce millésime difficile.

Il se montre typiquement médocain dans sa présentation avec sa robe grenat intense et son bouquet complexe où les notes de fruits noirs (Myrtille) et d'épices se fondent dans le toasté et le cacao de l'élevage. Ronde, chaleureuse et persistante, la structure s'appuie sur d'élégants tanins qui feront le bonheur des gastronomes d'ici trois ou quatre ans, sur un salmis de palombes ou une belle entrecôte.

Guide Hachette des Vins 2011

Voici un Beychevelle à la fois délicat et gourmand, construit sur une bouche souple mais élégante. Ce millésime constitue un joli vin tendre, très accessible et séduisant dès aujourd'hui.

La Revue du Vin de France