

CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME
15

2015
*Un millésime généreux***Les signes d'un grand millésime**

Le millésime 2015 a débuté dans des conditions hivernales dites « **classiques** » avec des relevés météorologiques (t° et pluviométrie) proches des **moyennes de saison**.

Un **printemps doux** a permis un débourrement régulier, premier facteur d'homogénéité de la phénologie de la vigne cette année, et une **floraison harmonieuse et rapide**.

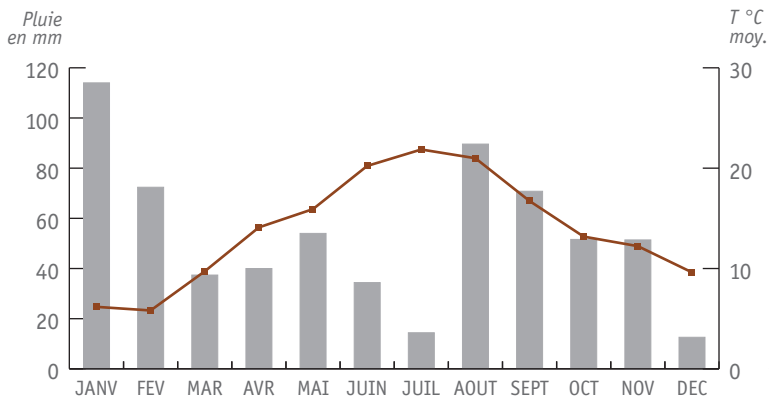
| STADES | CÉPAGES | |
|--------------|---------|--------------------|
| | Merlot | Cabernet Sauvignon |
| Débourrement | 31/03 | 03/04 |
| Floraison | 01/06 | 05/06 |
| Véraison | 27/07 | 03/08 |

Des conditions climatiques estivales idéales

L'été a été le théâtre de **conditions climatiques particulièrement chaudes et sèches**. Sur les **grands terroirs de Beychevelle**, la vigne y a trouvé son terrain de prédilection : une contrainte hydrique sur des sols profonds, préservant ainsi une **belle fraîcheur**.

Les pluies d'août ont été les bienvenues et bénéfiques à une **véraison rapide et homogène** favorisant également l'épaississement des pellicules et leur **chargement en tanins**.

La maturation des raisins a atteint son optimum à la faveur de **conditions climatiques ensoleillées** de fin août et début septembre.



Données provenant de la station météorologique de Château Beychevelle.

Des vendanges sur mesure

Les vendanges se sont étalées **entre le 22 septembre et le 8 octobre**, avec 15 jours de récoltes effectives, les conditions météorologiques nous permettant de cueillir chaque parcelle et chaque cépage à **maturité parfaite**. Les raisins ainsi récoltés étaient **particulièrement sains**. Le tri optique que nous utilisons pour la première fois cette année nous a permis d'effectuer une sélection des plus rigoureuses.

| | VENDANGES | |
|--------------------|-----------|---------|
| Merlot | 22-sept | 29-sept |
| Cabernet Sauvignon | 30-sept | 08-oct |
| Cabernet Franc | 29-sept | 29-sept |
| Petit Verdot | 05-oct | 06-oct |

Analyses

| | CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2015 | AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2015 |
|------------------|--------------------------|----------------------------|
| TAV | 13.9 | 13.3 |
| AT (g H2SO4/l) | 3.4 | 3.4 |
| pH | 3.72 | 3.7 |
| Anthocyanes mg/l | 640 | 710 |
| Tanins g/l | 5.1 | 3.5 |
| IPT | 81 | 63 |

Le premier élément significatif est très certainement la **richesse naturelle en sucre** au moment de la récolte, plus particulièrement pour les cabernets sauvignon. Avec plus de 13%vol., cette teneur (un record) témoigne d'une **maturité optimum**.

Assemblages

| | CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2015 | AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2015 |
|-----------------------|--------------------------|----------------------------|
| Cabernet Sauvignon | 42% | 67% |
| Merlot | 47% | 33% |
| Cabernet Franc | 7% | - |
| Petit Verdot | 4% | - |
| % de barriques neuves | 50% | 30% |
| Rendement | 47 hl/ha | |

Nos premières impressions

Les premières dégustations sont très prometteuses. Elles révèlent des vins généreux, fruités et charnus aux couleurs intenses. A ce stade, le millésime 2015 nous semble être le parfait outsider du magnifique millésime 2005 !



CHÂTEAU BEYCHEVELLE - 33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE - FRANCE

T +33 (0)5 56 73 20 70 F +33 (0)5 56 73 20 71 - beychevelle@beychevelle.com - www.beychevelle.com