



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

## **MILLESIME 2002**

**Dates de vendanges 2002**  
**Du 26 septembre au 10 octobre**

**Surface de production**  
**74 ha en Saint Julien**

**Rendement**  
**43 hl/ha**

**Assemblage**  
**Cabernet Sauvignon 54%**  
**Merlot 30%**  
**Cabernet Franc 9%**  
**Petit Verdot 4%**

Les températures moyennes de l'année 2002 ont été légèrement plus fraîches que les années passées, en raison notamment de très basses températures en décembre 2001 et janvier 2002 et de valeurs inférieures aux normales saisonnières en juillet et août.

Le cycle de la vigne a démarré avec un mois d'avril très sec et des températures clémentes, aucune gelée n'ayant été enregistrée. La tendance s'est ensuite inversée de mai à août avec un temps plus humide et frais.

La floraison des Merlot commence le 21 mai, celle des Cabernet-Sauvignon dans les premiers jours de Juin dans des conditions extrêmement difficiles (temps froid et humide) qui bloqueront le processus de floraison, laissant présager d'importantes pertes de récolte.

Heureusement, le mois de septembre sec et ensoleillé permettra de sauver ce millésime difficile. Les vendanges ont commencé le 26 septembre pour s'achever le 10 octobre dans des conditions météorologiques et sanitaires exceptionnelles. La richesse en sucre observée lors de la récolte n'avait jamais été atteinte au château Beychevelle. Certains Merlot et Cabernet Franc dépassaient 14% vol. et certains Cabernet 13% vol.