



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Grand Cru Classé en 1855

Château Beychevelle, le "Versailles du Médoc", ne pouvait que produire un vin d'excellence. Un vignoble exceptionnel de 90 hectares de graves garonnaises profondes, une tradition viticole qui remonte au Moyen-Age et un vigilant travail de sélection et d'élevage permettent de mener le vin à sa perfection.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Une terre d'hommes de pouvoir

Beychevelle, dont l'âme a été forgée par trois siècles d'histoire, a toujours appartenu à de puissantes familles qui ont successivement marqué de leur sceau la vie économique, politique et culturelle de Bordeaux et sa région, bien au-delà des frontières.

Au Moyen Âge déjà, sous les **Comtes de Foix-Candale**, son vin quittait le port situé au bas du jardin pour gagner l'Angleterre, les Flandres et les pays germaniques.

L'Evêque **François de Foix-Candale** fit construire le château en 1565. Sa nièce, héritière, épouse **Jean-Louis de Nogaret de la Valette**, premier Duc d'Epéron, mignon du Roi Henri III, successivement gouverneur de Provence et de Guyenne.

De Nogaret de la Valette, était un homme tout-puissant puisque, selon la légende, les navires passant devant son château devaient baisser leurs voiles en signe d'allégeance. D'où le nom de "**Baisse-Voile**" devenu **Beychevelle**.

La naissance d'un Grand Cru Classé

Le domaine passe alors aux mains de **Jean-Baptiste d'Abadie**, Baron de Lamarque et Beychevelle, Président du Parlement de Bordeaux, qui replanta la vigne après la terrible gelée de 1709.

Son neveu, **Etienne-François de Brassier**, Baron de Lamarque et Beychevelle, Conseiller au Parlement, hérite de la propriété en 1717. Passionné par le vin, il sut mettre en valeur le vignoble et exploiter au mieux la situation privilégiée du château en bordure de l'estuaire. Il est en effet à l'origine de la construction du port de Beychevelle.

En 1787, **Delphine-Catherine de Brassier**, Baronne de Budos, Beychevelle, devint la nouvelle propriétaire. Elle parvint à maintenir le domaine intact dans la tourmente révolutionnaire.

Une notoriété internationale

Pierre-François Guestier, négociant bordelais, Pair de France, maire de Saint-Julien fit l'acquisition du château en 1825. Celui-ci s'attacha à rendre au vin de Château Beychevelle le rang qu'il occupait au début du siècle et ses efforts furent récompensés par l'attribution d'une médaille d'or en 1866.

En 1875, ses héritiers vendirent le domaine à un riche banquier parisien, **Armand Heine**, cousin du poète allemand **Heinrich Heine**. Il fit construire l'aile nord du château et poursuivit l'oeuvre de son prédécesseur dans la recherche de la qualité. Il replanta le vignoble après le désastre du phylloxéra.

Sa fille **Marie-Louise** épouse le député **Charles Achille-Fould** en 1890. Surmontant les difficultés commerciales du début du 20ème siècle, il accrut le prestige des vins de Beychevelle qui bénéficièrent d'une véritable explosion de prix et de demandes après la première guerre mondiale.

A la mort de Charles, son fils **Armand** prend progressivement la direction du domaine. Ministre au début des années 30, **Armand Achille-Fould** sut faire face à la crise mondiale.

Son fils **Aymar Achille-Fould** arrive aux commandes en 1970. Ministre des postes et député, il décentralise à Saint-Laurent les services de fabrication de l'annuaire du téléphone, créant ainsi plus de 300 emplois. Sur les conseils du Professeur Peynaud, il met en place une rigoureuse politique de sélection qui donne naissance en 1974 au deuxième vin : **Amiral de Beychevelle**.

A la mort d'Aymar Achille Fould en 1986, Château Beychevelle devient propriété d'une compagnie d'assurance associée dès 1989 à **Suntory**.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Une nouvelle Ere

Château Beychevelle appartient aujourd'hui à **Grands Millésimes de France**, qui est détenu à parité par les groupes **CASTEL** et **SUNTORY**.

Le Groupe **CASTEL**, spécialiste international de la boisson et la société japonaise **SUNTORY**, l'une des plus importantes affaires de vins et spiritueux dans le monde détiennent chacun 50% de **GRANDS MILLESIMES DE FRANCE**, Société Anonyme au capital de 89 128 338 € constituée en 1988.

GRANDS MILLESIMES DE FRANCE a pour vocation de contrôler des sociétés viti-vinicoles (propriétés et/ou affaires de négoce) situées dans des régions de production de grand prestige. Sa philosophie est plus la recherche constante d'une grande qualité dans le respect des traditions que la course au volume et au chiffre d'affaires.

***Château BEYCHEVELLE**, Grand Cru Classé de Saint-Julien (90 ha de vignes), géré par **Philippe BLANC**, Ingénieur Agronome.

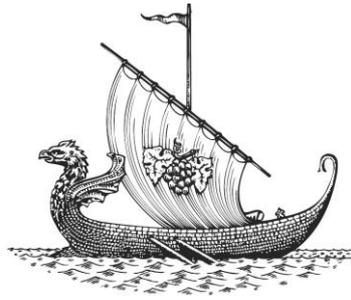
* **Château BEAUMONT**, Cru Bourgeois du Haut-Médoc (114 ha de vignes), dirigé par **Etienne PRIOU**, 15 ans d'expérience à la direction de domaines viticoles.

* **BARRIERE FRERES**, maison de négoce bordelaise à Ludon-Médoc dirigée par **Laurent EHRMANN**, Directeur et **Aymar de BAILLENX**, Président.

* **VINS-FINS.COM**, l'un des principaux acteurs de vente de vins à distance en France.

GRANDS MILLESIMES DE FRANCE, dont le rôle est de mobiliser et de coordonner les ressources humaines, techniques et commerciales des différentes sociétés, est gérée depuis sa création par **Aymar de BAILLENX**.

* *L'emblème du château **Beychevelle** est un navire à proue de griffon baissant la voile -le griffon était le gardien du cratère de vin de Dionysos dans la mythologie grecque.*



CHÂTEAU BEYCHEVELLE



Château Beychevelle, Grand Cru Classé de Saint-Julien, allie l'élégance à la puissance, le raffinement à l'équilibre. Sa belle couleur rubis, sa sève profonde et son bouquet délicat ont fait sa réputation dans le monde entier.

Géologie

Graves garonnaises
profondes

Encépagement

52% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
5% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

Vinification

Traditionnelle

Elevage

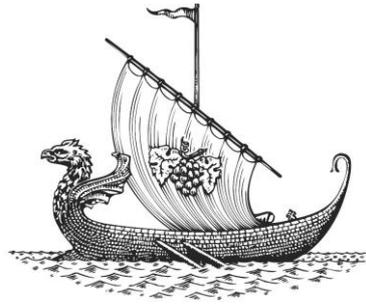
18 mois en barriques

Production totale

40 000 to 50 000 caisses

Commercialisation

Par le négoce bordelais



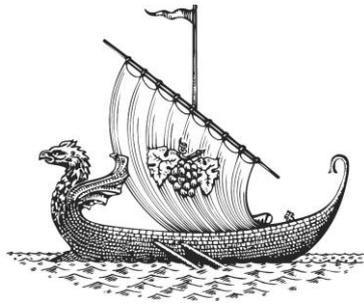
Les autres vins de **CHÂTEAU BEYCHEVELLE**



Amiral de Beychevelle
Saint-Julien
Le second vin de Château Beychevelle



Brulières de Beychevelle
Haut-Médoc



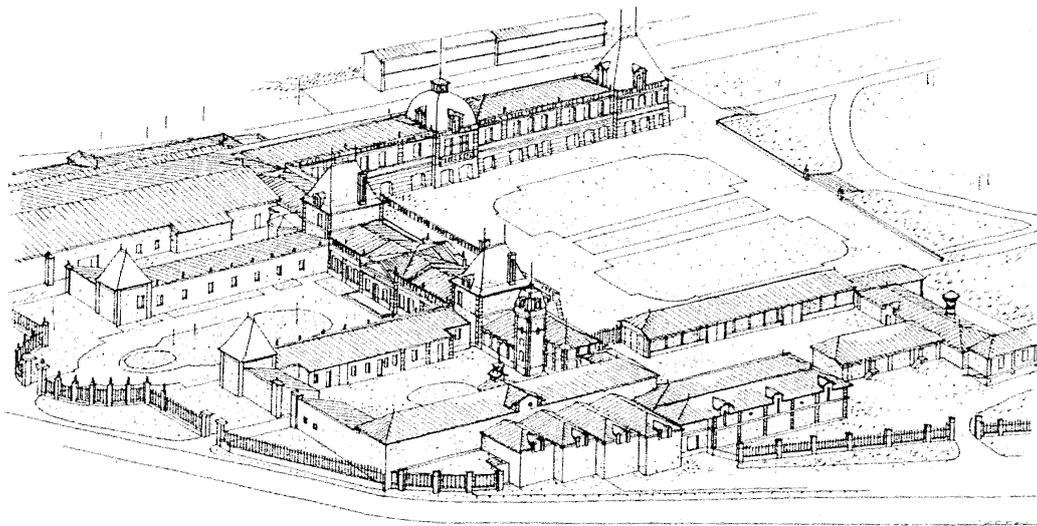
La démarche viticulture raisonnée

Grâce à la volonté de sa direction et à l'implication de tout son personnel, le château Beychevelle a obtenu la qualification au titre de l' « AGRICULTURE RAISONNÉE ». L'objectif est de tendre vers une viticulture « propre » respectueuse de l'environnement et des hommes.

La viticulture, de nos jours, subit des crises multiples. Elle n'est pas toujours jugée très respectueuse de l'environnement. Elle doit donc **gagner la confiance du consommateur** de plus en plus méfiant vis-à-vis de ses pratiques de production.

Ce type de production est donc basé sur les principes suivants :

- Respecter la réglementation en vigueur,
- Préserver l'environnement :
- Entretien et aménager les structures paysagères
- Assurer la traçabilité des pratiques viticoles
- Assurer une maturation optimale du raisin par un raisonnement des travaux sur souche et en vert
- Assurer l'hygiène de la cave et la traçabilité du vin



**Beychevelle est surnommé le "Versailles of the Médoc" en hommage à l'élégance de son architecture et de ses jardins à la française.*