



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2013

Dates de vendanges

Du 1er au 10 octobre

Production

71.2 ha

Rendement

45.5 hl/ha

Assemblages

Cabernet Sauvignon 33%

Merlot 58%

Cabernet Franc 9%

Comme partout à Bordeaux, 2013 est une année tardive, plutôt fraîche et humide avec cependant un mois de juillet exceptionnel et un beau mois d'août.

La pression maladie a été forte et la coulure a marqué fortement les merlots. Nos parcelles en viticulture biologique ont également été mises à rude épreuve. Les quantités étaient donc faibles dès les premières estimations de récolte.

Les vendanges ont débuté de manière un peu anticipée le 1er octobre, puis sont allées très vite. Elles se sont achevées en un temps record de 10 jours. Ce sont donc les vendanges les plus courtes de l'histoire de Beychevelle.

Il nous a fallu prendre des décisions radicales en termes de ramassage, de rythme, de choix de parcelles et de tris drastiques afin de préserver la qualité du vin. Nous avons ainsi produit 60% de grand vin en moins qu'en 2012.

Le rendement final est le plus bas de l'histoire de la propriété avec 28.8 hl/ha.