



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLESIME 2013

Dates de vendanges 2013

Du 1^{er} au 10 octobre

Rendement

28,5 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 55%

Merlot 36%

Petit Verdot 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 1^{er} 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 par rapport à 2012.

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

Pour un voilier comme celui de Château Beychevelle, le millésime 2013 a été une traversée bien agitée, mais nous sommes particulièrement fiers du travail fourni par nos équipes.

Le millésime 2013 du Château Beychevelle a une très belle définition et un fruité impressionnant. Fraîcheur et délicatesse des tanins lui assureront d'être apprécié dans sa jeunesse.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS 2013

La robe est sombre et le nez joliment dessiné. La bouche est dense, serrée avec de la maturité et de la fraîcheur, finale légèrement végétale pour le moment, mais elle se transformera en fraîcheur.

Bernard Burtschy – Le Figaro

Ce 2013 s'articule autour du triptyque suivant : 55% de cabernet sauvignon, 36% de merlot et 9% de petit verdot. Résultat, si la fraîcheur est au rendez-vous, ce millésime est sans doute un peu plus puissant. La présence du petit verdot offrant quelques notes épicées.

Terre de Vins