



CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME 2022

Puissant

Élégant

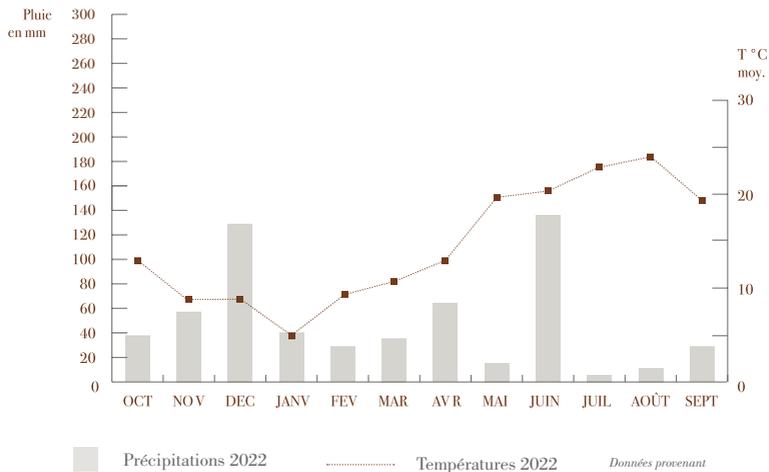
Frais

Généreux

Paradoxal

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cab. Sauvignon
Débourrement	25 mars	1 ^{er} avril
Floraison	15 mai	20 mai
Véraison 1 ^{ères} baies	8 juillet	13 juillet
Vendanges	12-20 septembre	19-29 septembre



*Données provenant
de la station météorologique
de Château Beycheville*

UN VIGNOBLE RÉILIENT

L'année 2022 débute par un hiver relativement sec et froid qui aura pour conséquence un débourrement constaté au 25 mars.

Une météo capricieuse s'installe dès le début du printemps avec un épisode de gel intense les 3 et 4 avril qui a, cette fois-ci, impacté nos terroirs précoces. Il est suivi par un mois de mai aux températures records avec pour effet une floraison précoce et rapide. Les pluies orageuses du mois de juin n'ont pas été suffisantes pour alimenter nos réserves en eau.

La vague de chaleur qui a débuté dès le printemps se poursuit avec un mois de juillet, le plus sec depuis 1960. Le mercure s'affole avec des pics de températures à 40° et des maximales régulièrement au-dessus de 30°. Mais nos vieilles vignes ont su montrer toute leur résilience en s'adaptant à un été chaud et sec. Elles nous ont rappelé leurs origines du Moyen-Orient et de Mésopotamie où, sous des climats arides, elles s'expriment remarquablement bien en produisant des raisins d'une grande qualité.

LES VENDANGES 2022

Les vendanges se sont déroulées très précocement du 12 au 29 septembre, dans d'excellentes conditions.

Les baies récoltées sont petites et concentrées en tanins, avec des pellicules épaisses. La récolte est d'une qualité extraordinaire et d'une grande fraîcheur grâce à des acides concentrés liés aux conditions climatiques sèches.

ASSEMBLAGE CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cab. Sauvignon	54%
Merlot	42%
Petit Verdot	4%
% barriques neuves	70%

ANALYSES

TAV % vol.	14
AT gH2SO4/l	3.5
pH	3.85
Anthocyanes mg/l	840
Tanins g/l	4.52
IPT	78

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Château Beychevelle 2022 a une robe très sombre aux reflets noirs, gage d'une belle maturité. Son attaque est fraîche et élégante. C'est un vin riche et généreux, aux tanins à la puissance maîtrisée et à l'équilibre parfait entre richesse et fraîcheur. Très belle longueur en finale.

2022 rejoint la liste des grands millésimes produits au Château Beychevelle.

2022 est le millésime des paradoxes !

*Les vins sont d'une grande fraîcheur, avec des notes de fruits frais
et ce en dépit d'une année climatique marquée
par une grande sécheresse et des épisodes caniculaires.*

*Les merlots, parmi les plus beaux jamais récoltés
au Château Beychevelle, sont éclatants de fraîcheur !*

Nous avons produit des vins concentrés à l'équilibre parfait.

*Je suis extrêmement enthousiaste et convaincu que le millésime 2022
rejoindra la longue liste des grands millésimes produits à la propriété.*

Philippe Blanc

~ CHÂTEAU BEYCHEVELLE ~ L'ART DE VIVRE LE VIN ~

Exigence

Passion

Engagement

Générosité

Précision

Château Beychevelle est engagé
depuis de nombreuses années
dans des démarches respectueuses de l'environnement.

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE FRANCE
www.beychevelle.com