



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLESIME 2009

Dates de vendanges 2009
21 septembre au 12 octobre

Production
73.2 ha en Saint Julien

Rendement
45 hl/ha

Assemblage
Cabernet Sauvignon 46%
Merlot 44%
Cabernet Franc 6%
Petit Verdot 4%

2009, un millésime unique

La gestation du millésime 2009 s'est déroulée dans des conditions climatiques particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation des raisins.

Après un mois de mars très ensoleillé et très sec, les premières pousses apparaissent début avril dans un climat humide et frais. La floraison intervient dans la dernière semaine de mai dans des conditions estivales. Le potentiel de récolte estimé étant assez élevé.

La véraison, très homogène, s'achève courant août. Les journées chaudes, ensoleillées et sèches et les nuits fraîches du mois de septembre ont particulièrement favorisé la bonne maturation des baies.

Ce millésime 2009 présente de nombreuses caractéristiques uniques : le degré alcoolique est le plus haut jamais obtenu à la propriété. Les polyphénols n'ont jamais été aussi élevés, la quantité de tanins se situe à un niveau record. Mais grâce à cette belle acidité, le vin reste frais.

Safra 2009. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.

Château Beychevelle 2009, marqué par la finesse et l'équilibre, mais également par une puissance rarement rencontrée, semble se situer à un niveau historique que l'avenir nous permettra de comparer avec celui des très grands millésimes passés.