



MILLÉSIMÉ 16

Château Beychevelle 2016 ≡ Une identité affirmée

élégance et puissance, subtilité et complexité, fraîcheur et profondeur

Les conditions climatiques

L'hiver 2015-2016 se caractérise par sa douceur et sa pluviométrie élevée : la végétation ne connaîtra qu'un repos relatif. Ce n'est qu'à la faveur d'un abaissement des températures en mars que la vigne démarrera son cycle par un débourrement en avance de seulement une semaine.

Ces conditions climatiques, fraîches et humides, se poursuivront jusqu'au mois de juin, laissant craindre le pire pour la floraison. La pression phytosanitaire est alors très élevée.

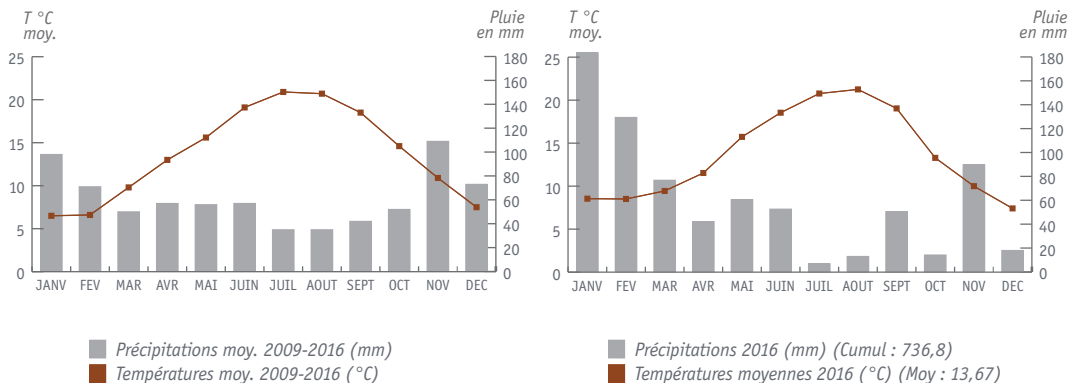
Heureusement, la floraison, homogène et féconde, s'opère dans la première quinzaine de juin sous des conditions idéales de chaleur et d'ensoleillement. Ce sera le point de départ d'un grand millésime en devenir.

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cabernet Sauvignon
Débourrement	28/03	04/04
Floraison	08/06	13/06
Véraison	12/08	18/08

Un été bienveillant

L'été particulièrement chaud et sec offre à la vigne les conditions nécessaires à un développement qualitatif. La véraison homogène bénéficiera de températures estivales élevées et d'amplitudes thermiques très intéressantes pour la maturité des raisins.

Enfin, septembre permettra de prolonger cette maturation lente mais régulière, nous mettant dans les meilleures conditions pour commencer les vendanges...



Les vendanges 2016

Étalées sur un mois, entrecoupées de pauses pour s'adapter au rythme dicté par la maturité de chaque terroir et de chaque cépage, les vendanges 2016 sont les plus tardives de l'histoire du Château Beychevelle.

Elles se sont déroulées dans des conditions climatiques idéales. La qualité de la récolte est exceptionnelle : les fruits sont mûrs, sains et savoureux.

	VENDANGES	
Merlot	3-oct	11-oct
Cabernet Sauvignon	11-oct	18-oct
Cabernet Franc	11-oct	12-oct
Petit Verdot	14-oct	15-oct

Analyses

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2016	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2016
TAV	13.5	13
AT (g H2SO4/l)	3.7	3.6
pH	3.62	3.61
Anthocyanes mg/l	750	750
Tanins g/l	4.6	4.3
IPT	77	74

Assemblages

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2016	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2016
Cabernet Sauvignon	47%	58%
Merlot	47%	36%
Cabernet Franc	5%	6%
Petit Verdot	1%	0%
% de barriques neuves	50%	20%
Rendement	45 hl/ha	

Nos *premières* impressions

Le millésime 2016 confirme le raffinement et l'élégance caractéristiques des vins de Château Beychevelle. Il s'étoffe désormais de nouvelles dimensions avec des lignes plus précises et généreuses.

C'est un vin à la puissance décuplée mais maîtrisée, enrobée d'un touché soyeux et voluptueux.

Un Nouveau Cuvier « sur mesure »

Le millésime 2016 a le privilège d'inaugurer les nouvelles installations du Château Beychevelle. Le résultat est à la hauteur de nos espérances !

A travers ce millésime, c'est tout le potentiel des terroirs exceptionnels du Château Beychevelle qui se révèle à l'aide d'un outil technique extrêmement performant. Le nouveau cuvier est en adéquation parfaite avec le vignoble, chaque vigne trouvant sa place dans ce cuvier-parcellaire et chaque terroir dévoilant ainsi toute sa complexité et sa profondeur.

Plus spacieux et mieux dimensionné, notre nouveau cuvier permet également un chargement gravitaire en douceur, une maîtrise très précise des températures et une conduite 'sur-mesure' des extractions.

En alliant innovation et tradition, Château Beychevelle démontre son savoir-faire «haute couture».





