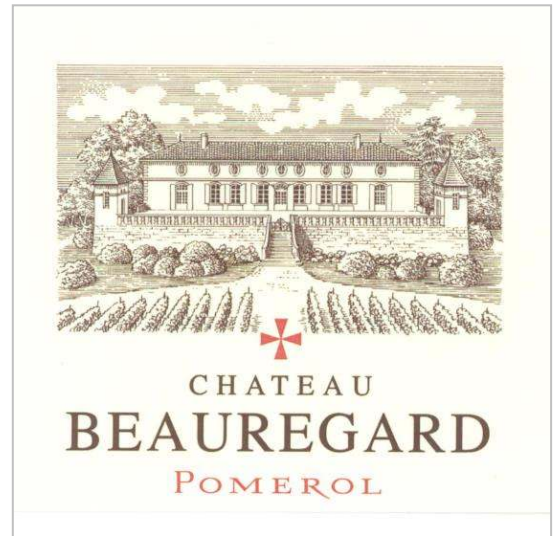


CHATEAU BEAUREGARD 2015 AOC POMEROL

APPELLATION : Pomerol
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares
AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans
ASSEMBLAGE 2015 :
75 % Merlot
25 % Cabernet Franc
TERROIR : Graves argileuses
En bordure Sud-est du célèbre plateau de Catusseau.
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :
Degré : 13.8 % /Acidité totale : 2.8 g/l / pH : 3,9



MILLESIME 2015

Le millésime 2015 laisse le souvenir d'un millésime à la climatologie exceptionnelle, marquée par l'enchaînement de conditions favorables au bon développement de la vigne et de ses fruits. L'élévation des températures au milieu du mois d'avril active la végétation et permet une sortie régulière. Un début juin chaud et sec assure une floraison rapide et homogène. La pousse de la végétation est freinée par des températures élevées (proches de 40°C) à la fin du mois de juin. Le maintien de cette chaleur et la très faible pluviométrie induit l'apparition progressive d'un léger stress hydrique tôt dans la saison, facteur clé de réussite d'un grand millésime bordelais. La période de maturation se déroule ainsi, au profit exclusif des raisins. Malgré quelques rares épisodes orageux bienvenus, un ensoleillement régulier jusqu'aux vendanges garantit la concentration des baies et l'excellente maturité des tanins dans les pellicules des raisins.

LES VENDANGES manuelles ont lieu du 17 septembre au 2 octobre. Nous prenons notre temps pour ramasser chaque parcelle à sa maturité optimale, aidés en cela par des conditions climatiques excellentes. Nous inaugurons une toute nouvelle ligne de réception de vendange qui combine 2 tables de tri manuel, un égrappoir à haute fréquence et une table de tri optique. Nous remplissons les cuves par gravité à l'aide de petits cuvons de 3 hl, acheminés par ascenseur. Ce millésime est vinifié dans nos 22 nouvelles cuves tronconiques en béton brut, thermorégulées dans la masse. Les volumes sont pensés pour effectuer une véritable sélection intra-parcellaire.

VINIFICATIONS / ELEVAGE

La fermentation alcoolique s'est faite à une température régulée autour de 25° et 30°C e, fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée. Pour les meilleures cuves, la fermentation malolactique se déroule en barriques neuves (60 %) provenant de 7 tonneliers différents.

NOTES DE DEGUSTATION

D'une couleur pourpre profonde, ce vin développe dès à présent des parfums intenses et complexes de fruits noirs tels le cassis, la mûre et la griotte, lesquels s'associent harmonieusement avec des notes de violette, d'épices douces, d'eucalyptus, de sous-bois et un toasté déjà très bien intégré.

L'attaque en bouche soyeuse et gourmande grâce à des tanins ronds, nobles et parfaitement mûrs. La structure tannique est généreuse et de grande qualité, garantissant un volume, un gras et une densité exceptionnelle. Une fraîcheur bienvenue permet de rehausser l'ensemble et d'obtenir un équilibre tout en finesse et élégance.

La finale d'une longueur remarquable, ponctue parfaitement la dégustation avec un retour aromatique, un équilibre et une élégance dignes d'un très grand vin. Sans aucun doute, un potentiel de garde de 20 ans minimum pour ce Château Beauregard.

SCEA CHATEAU BEAUREGARD
33500 POMEROL

Tel: +33 (0) 5 57 51 13 36

Fax: +33 (0) 5 57 25 09 55

Email: beauregard@chateau-beauregard.com

Site Internet : www.chateau-beauregard.com

PRESS BOOK

« Fruits noirs, de la chair, dense, bois de réglisse, tanins serrés, profond, très joli fruit, élevage élégant. »
Jacques Dupont – Le Point – Juin 2016 – 16/20

« Grand nez racé et aérien de violette, vinification ultra précise, grande finesse et race impeccable, magnifique. Tannin crémeux avec une allonge suave et de la profondeur, un changement de style où l'on a étoffé la finale, Texture très fine, tannin racé, le vin le plus subtil, le plus précis et le plus harmonieux jamais produit par cette propriété, répondant parfaitement à l'attente née du changement de propriétaire. » **Bettane et Desseuve – Avril 2016 – 96/100**

Bernard Burtschy – Le Figaro – Avril 2016 – 16, 5/20

Revue des vins de France – Avril 2016 – 15-16/20

« De nouveaux propriétaires, un nouveau chai, une capacité supérieure à sélectionner, une identification du parcellaire, tout ceci donnent à ce cru une présence plus précise en bouche, un caractère parfumé, de la délicatesse dans le déroulé sans manquer de chair et une minutie dans la texture sans pareille dans l'histoire du cru. Bonne longueur. » **Jean-Marc Quarin – Avril 2016 – 16/20**

« This is really exotic with bright blackberry, blueberry and chocolate aromas and flavours. Lots of walnuts. Full body, extra soft and silky tannins. Best I have tasted from here. 90 % merlot and 10 % cabernet franc.” » **James Suckling – Mars 2016 – 94-95/100**

Tim Atkin – Avril 2016 – 93/100

« This wine has one of the best bouquets that I have encountered from this Pomerol estate. The 30 % Cabernet franc imparts wild heather and fennel aromas intermixed with the pure black fruit that are entrancing. The palate is medium-bodied with a sweet opening, very smooth and sensual for Beauregard, perhaps needing a little more tension and backbone on the finish. This is satisfying body and depth. »
Neal Martin – Avril 2016 – 90-92/100

« Engaging, with a juicy core of plum and anise, backed by a bolt of fruitcake. Shows good energy overall. Should be a crowd-pleaser. » **Wine Spectator - James Molesworth – 7 Avril 2016 – 88-91/100**

« The estate has moved up a gear with this vintage and with new ownership. Bright fruit with lift and fragrance. Purity and precision on the palate; opulence as well. Refined tannins. » **James Lawther – Decanter – Avril 2016 - 91/100**

« Dark lustrous crimson. Bought by Smith Haut Lafitte and Galeries Lafayette family. Debut vintage. Floral nose. Polished. Dry finish but lots of attention clearly went into this wine! There's an Edinburg rock quality. » **Jancis Robinson – Avril 2016 – 16, 5/20**

Markus Del Monego – Avril 2016 – 93/100

« Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet de bonne intensité de caractère floral et épicé avec une touche de violettes, de menthe et de cannelle. Je relève d'agréables notes de fruits tels que mûres et myrtilles. En bouche, l'attaque est fruitée, suave et élégante. Le corps a du jus et, surtout, beaucoup de finesse. Il est doté de tannins soyeux qui sont en équilibre avec la structure. Le vin demande à s'arrondir en fin de bouche, et il aura loisir de la faire durant son élevage. Finale fruitée, de bonne persistance. Une belle réussite. 2020-2040 » **Yves Beck – Avril 2016 – 94-96/100**