



Vignoble

Enraciné sur le coteau, offert au vent et au soleil, le Château Beauséjour fait appel en 2009 à Nicolas Thienpont, secondé par David Suire.

Ces terres argilo-calcaires apprécient tout particulièrement le profil climatologique du millésime 2015 ; Année sèche sans excès, nos gestes au vignoble visent à économiser l'eau des sols. Quelques pluies en août et nous vendangeons de petites baies de raisins concentrées, ramassées à parfaite maturité et aux tanins affinés. Au chai, les sélections sont sans concession sur la qualité. L'élevage s'y fait discret, dans la quiétude des carrières de calcaire sous le château.

Terroir : plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries, côte exposée sud et ouest - sol argilo-calcaire très superficiel sur calcaire à astéries, sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau

Superficie du vignoble : 6,8 ha (5,4 ha en production)

Contact

Propriétaires : Héritiers Duffau-Lagarrosse
Contacts : Nicolas Thienpont (directeur), David Suire (technique)
Tel : + 33 (0)5 57 24 71 61 - beausejourhdl@beausejourhdl.com



2009 : 1^{er} millésime signé
NICOLAS THIENPONT

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

héritiers Duffau-Lagarrosse
Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé

Millésime 2015



Rendements : 34 hL /ha (79% de grand vin)

Production : 18 000 bouteilles

Revue de presse 2015

98-99/100

« I don't know what to say here other than it's better than any BDL I drank since 1989 including the 1990. There's a transparency and beauty like a rainbow. Full body, extremely long and bright. Super fine tannins. Pure fruit. »
James Suckling, jamesuckling.com

95-98/100

« A dark, brooding wine, the 2015 Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse may need twenty years to start drinking well. Today, the 2015 is imposing, with massive concentration and fabulous persistence, all supported by a vertical spine of tannin that is impossible to miss. Hints of graphite, smoke and licorice struggle to emerge from a huge wall of fruit and tannin. This is another wine that will require considerable patience. »
Antonio Galloni, *Vinous*

92-95/100

« Offers lovely richness, with a very caressing feel to the layers of warm plum compote and boysenberry confiture. Underneath all the fruit is a very fine-edged chalky thread, yet the feeling overall is velvety and lush. A beauty. »
James Molesworth, *Wine Spectator*

18-19/20 : Gault & Millau - 94-96/100 : Jeff Leve - 18,5/20 : Bernard Burtschy