



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL



contact@chateau-beauregard.com
chateau-beauregard.com



« APRÈS UN STRESS INTENSE DÉBUT MAI, AVEC UN DANGER DE GELÉES MATINALES FINALEMENT ÉVITÉ, LE MILLÉSIME 2019 MARQUE LE RETOUR À UNE GRANDE SÉRÉNITÉ DANS NOS VIGNES AVEC UNE CLIMATOLOGIE PARFAITEMENT ADAPTÉE À UNE PRODUCTION DE RAISINS TRÈS ÉQUILIBRÉS ET DONC À DES VINS COMPLEXES, ÉLÉGANTS ET RACÉS ».

Vincent Priou, Managing Director

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

TERROIR : Graves argileuses en bordure sud-est du célèbre plateau de Pomerol

Certifié Vin Biologique UE 

MILLÉSIME 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES

Phase hivernale : début doux avec pluviométrie moyenne puis déficit hydrique et chaleur marquée sur Février-Mars.

Phase printanière : pluviométrie moyenne mais fraîcheur marquée surtout sur le mois de Mai. Pousse de la vigne ralentie, faible pression cryptogamique.

Phase estivale : températures moyennes très élevées en Juillet et pluviométrie légèrement inférieure aux moyennes.

Sécheresse marquée sur les jeunes vignes courant Juillet avant les pluies en fin de mois.

Très beau mois de Septembre, températures et pluviométrie assez similaires aux moyennes. Un mois d'Octobre avec une forte pluviométrie.

VENDANGES

Du 12 Septembre au 4 Octobre 2019

Vendanges manuelles parcellaires, voire intra parcellaires.

Passage en chambre froide pour descendre la vendange à 6°C.

Trois différents tris manuels au vignoble

puis à la réception de vendange.

Égrappoir à haute-fréquence, table de tri optique.

VINIFICATION INTRA-PARCELLAIRES

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petits cuvons de 3hl acheminés par ascenseur.

22 cuves tronconiques en béton brut thermo-régulées dans la masse, accueillent le millésime par unités parcellaires.

Fermentation alcoolique : température régulée à son maximum entre 26°C et 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée.

Nouveauté 2019 : vinification intégrale en barriques neuves de 225L.

Cuaison entre 3 et 5 semaines.

Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves de Merlot et de Cabernet Franc.

ÉLEVAGE

50% du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois (5 tonneliers différents).

Nouveauté 2019 : élevage en partie réalisé en jarres en terre cuite.

MÉMO TECHNIQUE

Assemblage : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Rendement : 40hl/ha - TAV : 14.5% vol - pH : 3.7 - AT : 3.00g/L H2SO4

Second vin : Benjamin de Beauregard

“AFTER A VERY STRESSFUL MOMENT AT THE BEGINNING OF MAY WHEN THE DANGER OF EARLY MORNING FROSTS THREATENED THE VINES, FORTUNATELY WITHOUT CONSEQUENCES, THE 2019 VINTAGE ENJOYED A VERY SMOOTH GROWING SEASON WITH WEATHER CONDITIONS THAT WERE IDEAL FOR THE PRODUCTION OF VERY BALANCED GRAPES AND THEREFORE COMPLEX, ELEGANT WINES OF GREAT PEDIGREE.”


Vincent Priou, Managing Director

APPELLATION : Pomerol

SURFACE AREA OF THE VINEYARD : 17.5 hectares (43 acres)

AVERAGE AGE OF THE VINES : 35 years

SOILS : Clay-gravel located along the south-east border of the famous Pomerol plateau.

Certified Organic Wine (EU) 

2019 VINTAGE

WEATHER CONDITIONS

Winter : a mild start with average rainfall, followed by water deficit and marked warm weather during the period of February/March.

Spring : average rainfall but with distinctly cool temperatures during May. Vine shooting was thus slowed, while the threat of fungal disease in the vines was low.

Summer : mean temperatures were very high in July, and rainfall was slightly lower than average. Marked drought among the young plantations during July, before rain showers arrived at the end of the month.

Very fine weather in September with quite similar temperatures and rainfall to average. Heavy rainfall during October.

HARVEST

From 12 September to 4 October 2019

Harvesting by hand, plot by plot, even intra-plot.

The grapes were placed directly into a cold room to bring their temperature down to 6°C.

Three different manual grape sortings in the vineyard then an additional one in the harvest reception area.

High-frequency de-stemmer and laser optical sorting line.

INTRA-PLOT VINIFICATION

The gravity-flow operated vat room receives the fruit in small 3-hectolitre bins conveyed to the top of the vats by lift.

22 tronconical pure concrete vats with temperature-control integrated in the concrete itself. These vats receive the crop in individual plot units.

Alcoholic fermentation : maximum temperature is set between 26°C and 30°C depending on the potential of each vat and the desired degree of tannin extraction.

New introduction in 2019 : integral vinification in new 225-litre barrels.

A vatting period of 3 to 5 weeks.

Malo-lactic fermentation in new barrels for the best vats of Merlot and Cabernet Franc.

AGEING

50% of the First Wine in new barrels for 18 months (5 different coopers).

New introduction in 2019 : ageing process carried out in terracotta amphora.

TECHNICAL DATA

Blend : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Yield : 40hl/ha - **Alcoholic degree** : 14.5% vol - pH : 3.7 - TA : 3.00g/L H2SO4

Second Wine : Benjamin de Beauregard