



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« Ce 2021 restera gravé dans nos mémoires par un engagement humain très important et très précis, en particulier sur nos grands terroirs argilo-graveleux produisant le grand vin. Fraîcheur, complexité et race sont les marqueurs de ce très beau millésime. »

Vincent Priou, Directeur

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGEMOYEN DES VIGNES : 30 ans

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



Certifié Vin Biologique UE

MILLESIME 2021

RENDEMENT: 26 HL/HA

ASSEMBLAGE: 70 % Merlot / 30 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 13 % vol. AT : 4,2g/l pH : 3,7

CLIMAT

Phase Hivernale : En décembre, les températures restent élevées mais avec une pluviométrie supérieure au double de la normale. Les mois suivants sont également humides avec +40% en Janvier et un mois de Février dans la moyenne. Le mois de Mars est beaucoup plus sec (-75%).

Phase Printanière : Un débourrement précoce avec des épisodes gélifs début Avril. La vigne avance lentement mais dans de bonnes conditions sèches et ensoleillées en Avril. Les mois de Mai et Juin marquent une phase humide plus importante qu'à l'accoutumé (cumul de 260mm au lieu de 140mm habituellement).

La Floraison s'est produite début Juin, ce qui est dans la moyenne des 30 dernières années. Elle se déroule sous un créneau météorologique plutôt positif.

Phase Estivale : Le mois de Juillet reste peu ensoleillé (-10%) et frais tout comme le mois d'Août qui a des températures moyennes inférieures d'environ 1°C par rapport à la normale. La véraison se déroule début Août, particulièrement lente du fait de ces conditions météorologiques. Le mois de Septembre marque une inversion importante en terme de températures, qui se retrouvent significativement supérieures aux normales. L'ensoleillement reste quant à lui dans la normale. Un stress hydrique progressif se met en place de manière très tardif et de manière vraiment modéré.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES DU 29 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE

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. Afin de maintenir le niveau d'exigence qualitative, environ 10% de la récolte a été écarté grâce à ces tris successifs.

VINIFICATIONS INTRA-PARCELLAIRES

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur. 22 cuves tronconiques en béton brut thermorégulées dans la masse, accueillent le millésime par unités parcellaires. Macération préfermentaire à froid.

Fermentation Alcoolique : T° régulée entre 26° et 28°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée.

Réalisation de vinification intégrale en barriques neuves de 225L. Cuvaision entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves.

ELEVAGE

45 % du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois et 5 tonneliers différents. Élevage en partie réalisé en jarres en terre cuite.





CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

«This 2021 will remain engraved in our memories by a very important and very precise human commitment; in particular on our important clay-gravel soils which produce great wines. Freshness, complexity and elegance are the hallmarks of this very fine vintage. »

VINCENT PRIOU, DIRECTEUR

APPELLATION: Pomerol

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

AVERAGE AGE OF THE VINES: 30 years

TERROIR: Clay-gravel on the south-east edge of the famous Pomerol plateau



Certified Organic Wine

2021 VINTAGE

YIELD: 26 HL/HA

PRODUCTION: 25 000 bouteilles

BLEND: 70 % Merlot + 30 % Cabernet Franc

ANALYSIS DATA :

Alc: 13% TA: 4.2g/L pH : 3.7

WEATHER CONDITIONS

Winter : December temperatures remain high but with rainfall more than double the normal. The following months are also rainy with +40% precipitation in January followed by an average month of February. March is much drier (-75%).

Spring : Early budburst with frosty episodes in early April. The vine progressed slowly but in good, dry and sunny conditions in April. The months of May and June mark a more significantly rainy phase than usual (accumulation of 260mm instead of the usual 140mm). Flowering occurred at the beginning of June, which is in the average of the last 30 years. It takes place under a rather positive weather window.

Summer : The month of July remains not very sunny (-10%) and cool; just like the month of August which has average temperatures about 1°C lower than normal. Veraison takes place at the beginning of August; particularly slow due to these weather conditions. The month of September marks a significant inversion in terms of temperatures, which are found to be higher than normal. Sunshine remains normal. Progressive water stress sets in very late and in a really moderate way.

HARVEST MANUAL AND PLOT-BY-PLOT

DU 29 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE

Manual sorting, high-frequency de-stemmer, laser optical sorting table. Harvest passes through cold chambers to lower temperature to 6°C.

Three different manual sortings in the vineyard then at harvest reception, high-frequency destemmer, optical sorting table. In order to maintain the level of quality requirement, more than 10% of the harvest was sorted and not kept thanks to these successive sortings.

WINE MAKING PROCESS PLOT-BY-PLOT

The gravity-flow cellar receives the berries by small 3hl bin using a lift/elevator. 22 pure concrete, tronconical vats with integrated temperature-control receive and keep the crop, individually, plot by plot.

Alcoholic Fermentation: Regulated between 26 and 28 degrees Celsius depending on the potential of the tanks and the desired tannic extraction. Vatting period between 3 and 4 weeks.

Malolactic fermentation in new barrels for the best vats.

AGEING

18 months in 45 % aged in new, french oak barrels from 5 different cooperages. Small selection aged in terra cotta jars.

