



Madame de Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

MADAME DE BEUCAILLOU, HOMMAGE À MADAME EUGÈNE-BORIE

Cette nouvelle cuvée est issue de nos vignobles situés en Haut-Médoc ; parcelles apportées par Madame Eugène-Borie à son mariage et plus récemment par l'acquisition de parcelles à Madame Fort-Pradère.

Une cuvée hommage à celle qui est demeurée la présidente du Conseil de Surveillance depuis 1998 jusqu'à cette année 2020, mais aussi à la mère attentive et aimante. À la muse aussi. L'opportunité de mettre dans la lumière cette grande dame qui, par discrétion et humilité, s'est contentée de l'ombre. Doucement, posément, son image ira rejoindre la longue lignée de femmes propriétaires de Ducru-Beucaillou, pareillement inspirantes et exigeantes, Marie Desjean, Marie du Luc Ravez, Lucie-Caroline Johnston, Princesse Marie Karadja de Constantinople, Mary de Burke... Toutes ont eu un rôle essentiel dans l'essor et la renommée de Ducru-Beucaillou. Force et grâce...



Vinifiée dans nos chais par les équipes de Ducru-Beucaillou SA, cette cuvée bénéficie des meilleurs soins : des itinéraires techniques viti-vinicoles à l'élevage en barriques, en passant par les assemblages très sélectifs - et reçoit un élevage soigné de 12 mois en barriques (dont 20% de bois neuf). La technicité au service de la pureté d'expression. Le merlot et le cabernet-sauvignon se courtisent sans jamais rivaliser ; l'un apporte l'opulence, l'autre, la structure. Dans les assemblages, comme dans le mariage, c'est la complémentarité, l'exaltation mutuelle qui compte.

MADAME DE BEUCAILLOU est une invitation mais aussi une initiation à la griffe Borie, à la philosophie maison. Un prix raisonnable pour un vin ambitieux.

Du plaisir à fleur d'âme. Délicat, fruité, enjoué, charmeur, à la présence tannique retenue. La jeunesse intrépide se fait caressante. C'est que ce vin aux femmes ressemble. Celles qui nous murmurent à l'oreille que lorsqu'on n'aime pas trop, on n'aime pas assez.



Bruno Boné



2019



Madame
de
Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

2019

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2020) :

Robe : brillante, profonde, violine.

Nez : très charmeur et raffiné. Frais, fruité, sous-tendu par une note de chêne français, confiture de griottes, violette. Touches épicées à l'aération.

En bouche : attaque franche, tanins soyeux. C'est un vin de plaisir, gourmand, subtil et séduisant. Belle harmonie et élégante féminité.

L'assemblage :

- 68% Merlot Noir
- 17% Cabernet-Sauvignon
- 13% Petit Verdot
- 2% Cabernet-Franc

L'analyse révéle :

D°	13,92%
Anthocyanes	838
pH	3,62
IPT	90

Notre engagement :

Madame de Beaucaillou 2019 sera élevé **douze mois** en barriques bordelaises dont **20% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (douze mois).

Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages tous les deux ou trois mois pour un total de quatre.

La mise en bouteilles stérile sous gaz inerte sera effectuée en juin/juillet 2021. Bouchage liège naturel 49 mm.