



Madame
de
Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC
2022

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2022



Madame de Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

2022

Notes de dégustation de notre maître de chai (March 2023) :

Nez superbement expressif présentant une association de cerises et de prunes mures, avec des notes d'iris et de fumée de bois. Les saveurs sont riches, avec une bonne densité en milieu de bouche, les tannins sont parfaitement mûrs avec une texture poudreuse fine, et le vin présente une fraîcheur qui apporte une belle vivacité et réhausse les saveurs. La finale est fraîche, fruitée et longue, avec un arrière-goût légèrement épicé. Un vin gastronomique bien élaboré.

Vinification :

- Assemblage : 66% Merlot Noir - 23% Cabernet Sauvignon - 11% Petit Verdot
- Élevage : 18 mois

L'analyse révèle :

Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.

D°	14,5%
Anthocyanes	810
pH	3,66
IPT	95
Tannins	6,7g

Caractéristiques du millésime :

Météo : L'hiver particulièrement humide a reconstitué les nappes phréatiques du sous-sol, alors que les pluies d'avril ont favorisé l'absorption de nutriments, le tout renforçant la résilience de la vigne pour sa saison de croissance. Des températures supérieures à la moyenne en mai ont donné lieu à une floraison et une nouaison précoces et rapides - un début idéal à la saison ! Des pluies abondantes fin juin (surtout à Saint Julien) ont complété les réserves d'eau des sols après la première canicule de juin. La vague de chaleur de juillet a éradiqué toutes traces de mildiou ou de botrytis. En août, la troisième et la moins intense des vagues de chaleur a ralenti la véraison. Ceci a contenu l'accumulation de sucres (alcool) tandis que les conditions de sécheresse ont favorisé une maturation optimale des pellicules et des pépins. Les pluies au cours de la deuxième quinzaine d'août ont redynamisé la vigne pour sa dernière phase de maturation.

Vendanges : du 7 septembre au 4 octobre

Au moment des vendanges, les baies étaient très concentrées et de petite taille (1,1-1,35 g pour le Merlot et 0,9-1,25 g pour le Cabernet Sauvignon) avec des pellicules épaisses qui fondaient en bouche. Les pépins avaient un goût de noisette grillée, signe évocateur d'une maturité phénolique optimale. Les arômes étaient riches, mais lumineux et bien définis, et les saveurs étaient réhaussées par un côté juteux très séduisant en bouche.