



## CHÂTEAU BEAUMONT

### *Millésime 2 0 0 7*

**Dates des vendanges**  
du 20 septembre au 15 octobre  
(12 journées)

**Composition**  
46% Cabernet Sauvignon  
52% Merlot  
2% Cabernet Franc



**Surface**  
106 ha

**Production**  
41 500 caisses  
(rendement 43,3 hl/ha)

La campagne 2006-2007 a été marquée par une pluviométrie déficitaire de 17% par rapport aux normales. Février, mars et août ont été les plus arrosés, avril, septembre octobre et novembre étant les plus secs. Après un mois de décembre froid (températures négatives matinales les 20 derniers jours du mois) le premier trimestre est plutôt doux avec des températures moyennes supérieures d'environ 2°C sur la moyenne trentenaire en janvier et février. Le mois d'avril très chaud affiche une température moyenne supérieure de 3,7° par rapport aux normales. Les quatre mois suivants présentent des conditions météorologiques moyennes avec de fréquentes précipitations maintenant une humidité quasi permanente et des températures relativement fraîches pour la période. L'ensoleillement et les températures de la première quinzaine de septembre furent salutaires et indispensables à la fin de maturation.

Le débourrement est intervenu mi-mars pour les premiers merlot. La floraison s'est déroulée pendant la dernière semaine de mai et la nouaison a été rapide sur les merlots, plus irrégulière sur les cabernet sauvignon. La mi-véraison a été constatée autour du 15 août. Les deux semaines d'avance constatées au début du cycle végétatif n'existent plus.

La préoccupation permanente de cette année 2007 fut la lutte sans répit contre le mildiou, dont l'épanouissement a été favorisé par les conditions climatiques.

Des vendanges vertes ont été effectuées sur les cabernets francs et les petits verdots ainsi que sur les jeunes merlots. L'ensemble du vignoble a été effeuillé des deux côtés, ce qui nous a permis de garantir un bon état sanitaire.

Les vendanges se sont déroulées sur 12 journées réparties entre le 20 septembre et le 15 octobre. Les premiers merlots ont été ramassés dans la journée du 20 septembre, les suivants entre le 27 septembre et le 4 octobre. La majorité des cabernet sauvignon a été récoltée entre le 8 et le 11 octobre, les 6 derniers hectares ont été vendangés le 15 octobre.

Les merlots présentent une bonne extractibilité de la matière colorante. Les cabernet sauvignon sont également de belle qualité. Ce château Beaumont 2007 possède un joli fruit avec des tanins suaves conférant au vin une structure intéressante. C'est un vin de plaisir qu'il faudra déguster sans trop attendre.



## CHÂTEAU BEAUMONT

*Notes de dégustation : millésime 2007*

**L'AMATEUR N° 111 – Automne 2009**

*Un Haut-Médoc de bonne identité, associant équitablement rondeur (merlot) et tempérament nerveux (cabernet). Conçu en souplesse et goûtant des fruits noirs, il satisfera une dégustation précoce*

**TAST – Bettane et Desseauve – Avril 2008**

*Rond, Beaumont est d'une profondeur moyenne, mais son élégance lui confère le charme discret du bourgeois bordelais, si ce classement perdure...*