



CHATEAU BEAUMONT

Le millésime 2002

Après un hiver relativement doux avec quelques gelées en Janvier et Février, les températures sont légèrement supérieures aux moyennes jusqu'au mois d'Avril (+0,5° à +1°C) puis inférieures aux normales de Mai à Août inclus.

Le mois de Septembre est le plus atypique avec des températures supérieures de 4°C aux moyennes, ce qui a compensé les mois de Juillet et Août frais et peu lumineux.

Le vignoble a heureusement été épargné par le très violent orage de grêle du 20 Septembre. Nous pouvons dire aujourd'hui que ce mois de Septembre, avec ses températures agréables et ses conditions anticycloniques a aidé à une bonne maturation et a "sauvé le millésime".

Les vendanges ont commencé le 30 Septembre pour se terminer le 15 Octobre. Les Merlots et Cabernets francs récoltés pendant la première semaine dans des conditions exceptionnelles présentent des degrés naturels dépassant les 13°. La dégustation avant écoulage met en évidence une grande homogénéité entre les différentes cuves. Les Cabernets Sauvignons montrent une couleur profonde et sont en général très fruités et relativement concentrés.

Avec un rendement de 50 hl/ha la production se décompose ainsi :

CHATEAU BEAUMONT :	72 %	40 000 caisses
SECONDS VINS :	28 %	15 500 caisses
(Château d'Arvigny, Tours de Beaumont)		

Pour le millésime 2002, les assemblages sont les suivants :

CHATEAU BEAUMONT	45 % Cabernet Sauvignon
	50 % Merlot
	3 % Cabernet franc
	2 % Petit Verdot
SECONDS VINS	76 % Cabernet Sauvignon
	24 % Merlot

Château Beaumont 2002 est d'une couleur très soutenue. Le joli fruit est un peu couvert actuellement par des notes boisées qui s'estomperont au fil des ans. La bouche offre une belle structure sur des tannins soyeux : ce style de vin peut être consommé avec plaisir entre 4 et 10 ans.