



CHATEAU BEAUMONT

Le millésime 2003

La surface en production en 2003 est de 104 ha.

La campagne 2002/2003 a été très particulière et excessive sur le plan climatique : sécheresse, canicule, épisodes violents. Ce millésime 2003 restera marqué par la canicule du mois d'Août, avec des températures dépassant les 40°C pendant une dizaine de jours.

Les températures très douces du mois de Mars ont entraîné un départ précoce de la végétation pendant la 2^e quinzaine. La floraison a commencé le 20 Mai pour se terminer dans les tout premiers jours de Juin. La véraison est intervenue vers la mi-Juillet, avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à 2002. Le fort orage de grêle du 15 Juillet a endommagé 40% du vignoble, détruisant certaines parcelles à 50%.

Vendanges vertes et effeuillage ont contribué à améliorer la maturation des baies et à conserver l'état sanitaire de la récolte.

Les vendanges ont commencé le 11 Septembre pour se terminer le 30 Septembre. Elles se sont déroulées dans des conditions météorologiques très satisfaisantes. Bonne qualité et faible rendement pourraient résumer ce millésime. En 2003 le château Beaumont a connu son plus faible rendement depuis 1991. Ceci s'explique par la coulure intervenue sur certaines parcelles de Merlot au cours de la floraison, l'orage de grêle du 15 Juillet et la canicule du mois d'Août.

Les vins du château Beaumont sont élevés en barriques de chêne français pendant 12 à 14 mois. 30 % de barriques neuves sont utilisées pour le grand vin, le reste en barriques d'un vin ou de 2 vins. 30% du volume présentant le meilleur potentiel est placé en barriques neuves dès le mois de Novembre.

Les assemblages du millésime 2003 sont les suivants :

CHATEAU BEAUMONT	52 % Cabernet Sauvignon 41 % Merlot 4 % Cabernet franc 3 % Petit Verdot
------------------	--

SECONDS VINS	80 % Cabernet Sauvignon
--------------	-------------------------

Château d'Arvigny, Tours de Beaumont)	20 % Merlot
---------------------------------------	-------------

Avec un rendement de 41 hl/ha, la production se décompose ainsi :

CHATEAU BEAUMONT	33 000 Caisses
SECONDS VINS	12 000 Caisses

Le millésime 2003 se caractérise par une belle maturité aux tannins soyeux et des notes fruitées tout à fait remarquables. L'acidité relativement basse offre à ce millésime un côté extrêmement flatteur et friand. L'on pourrait le rapprocher des millésimes de grande maturité comme 1989 ou 1996.