



CHATEAU BEAUMONT

Le millésime 2004

Après un printemps déficitaire en précipitations, les mois de Juillet et d'Août ont été normalement arrosés, et Septembre très sec. Les températures se situent dans la moyenne saisonnière, sauf au mois de Septembre où elles ont dépassé les 30°C pendant 5 jours. Le mois d'Octobre s'est révélé humide avec des températures douces.

Le débourrement a eu lieu au cours de la première décade d'avril.
La floraison s'est déroulée durant la deuxième semaine de juin dans de bonnes conditions.
La mi-véraison a été relevée autour du 17 août, ce qui impliquera des vendanges début octobre.

Nous avons effectué des vendanges vertes sur les cabernets francs et les petits verdots ainsi que sur les jeunes merlots. Nous avons effeuillé l'ensemble des merlots et les cabernets francs.

Fait rare, les vendanges se sont déroulées en totalité sur le mois d'octobre : du 1er au 20 octobre. Les merlots ont été récoltés du vendredi 1er au jeudi 7 octobre sous un temps clément. Après un arrêt de 4 jours, les autres cépages ont été récoltés. Les rendements sont importants et les degrés globalement élevés ce qui signifie que nous avons un millésime au potentiel intéressant.

Les merlots sont équilibrés avec des acidités normales (2,7 à 3,3) et des degrés importants (12,8° à 13,6°). Les cabernets francs sont superbes avec des rendements importants malgré des vendanges vertes.

Les cabernets sauvignons ont été ramassés autour de 12° ce qui est tout à fait honorable pour ce cépage.

L'encépagement dans les assemblages est les suivants :

CHATEAU BEAUMONT	46 % Cabernet Sauvignon 48 % Merlot 4 % Cabernet franc 2 % Petit Verdot
------------------	--

SECONDS VINS	66 % Cabernet Sauvignon
--------------	-------------------------

Château d'Arvigny, Tours de Beaumont)	34 % Merlot
---------------------------------------	-------------

Les vins de Beaumont 2004 sont d'une couleur très soutenue avec un nez aux notes de fruit mûrs, fruits noirs. Quelques parfums subtils sur des notes de vanille viennent compléter cette palette complexe. La bouche est généreuse avec des tanins présents et suaves témoins de ce millésime classique de parfaite maturité.