

# CHÂTEAU BEAUMONT

## 2005

### DATES DES VENDANGES :

Du 26 septembre au 12 octobre

### SURFACE :

107,70 ha

### COMPOSITION :

40% Cabernet Sauvignon

51% Merlot

6% Cabernet Franc

3% Petit Verdot

### PRODUCTION :

Avec un rendement de 39,55 ha, la production se décompose ainsi :

- Château Beaumont : 35 000 caisses

- Caisses vins (Château D'Arvigny, Tours de Beaumont) : 9 600 caisses

## INFORMATIONS TECHNIQUES

La météo de l'année viticole se caractérise par une très faible pluviométrie dès le mois de novembre 2004, le déficit hydrique atteignant 40% sur l'ensemble de l'année. L'hiver 2004/2005 a été frais avec des températures inférieures à la moyenne et un mois de février particulièrement froid. Elles restent par contre élevées de Mai à Juillet, période pendant laquelle l'on enregistre 21 jours au-dessus de 30°C. Les températures d'Août et Septembre se situent dans la moyenne saisonnière avec des nuits fraîches.

Le débourrement s'est déroulé lentement au début du mois d'avril.

La floraison est intervenue durant la deuxième semaine de juin dans de bonnes conditions.

Les conditions climatiques du mois d'Août ont favorisé la bonne évolution de la véraison et les nuits relativement fraîches ont permis une bonne évolution de la maturation.

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 merlot et des cabernet franc.

Les vendanges ont commencé le 26 Septembre dans les parcelles de merlot, récoltés jusqu'au 1<sup>er</sup> Octobre. Après un arrêt de 4 jours, les autres cépages ont été vendangés jusqu'au 12 octobre. Les merlot présentent des degrés moyens élevés, de même que les cabernet sauvignon qui atteignent des valeurs jamais enregistrées auparavant.

Les premières dégustations révèlent des merlots très sombres, charnus, des tanins ronds, des Cabernets Sauvignon très sombres et très fruités, des Petits Verdots exceptionnels, d'une couleur très soutenue, qui présentent une belle structure.

# CHÂTEAU BEAUMONT

2005

## NOTES DE DÉGUSTATION : CHÂTEAU BEAUMONT 2005

**LE POINT** - Mai 2006

**Note : 15,5**

*“Joli nez bien fruité, bouche douce, pas trop extraite. Les macérations ont respecté la fraîcheur aromatique et favorisé l’extraction d’un tannin élégant et délicat.”*

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE** - Juin 2006

*“Nez puissant, bouche très imposante, avec du potentiel.”*

**GAULT MILLAU** - Juin / Juillet 2006

**Note : 17**

*“Une des réussites du millésime. Beaucoup de finesse et de charme malgré un élevage mis en avant au nez avec des notes de poivre, de cannelle et de bois de cèdre. Les fruits, cassis, mûres et myrtilles arrivent ensuite pour adoucir l’ensemble. Belle fraîcheur et tanins fins sur une bonne longueur”*

**L’AVIS DES NÉGOCIANTS** - Avril / Mai 2006

**Note : 13,5**

*“Nez : intense. Bouche : vin équilibré, agréable.”*