

CHÂTEAU BEAUMONT

2008

DATES DES VENDANGES :

Du 1^{er} au 18 octobre (14 jours)

SURFACE :

105 ha

COMPOSITION :

47% Cabernet Sauvignon

51% Merlot

1% Cabernet Franc

1% Petit Verdot

PRODUCTION :

37 500 caisses (rendement 43,5 hl/ha)

INFORMATIONS TECHNIQUES

Le cycle végétatif de ce millésime a été marqué par la fraîcheur et l'humidité régulière, engendrant une pression parasitaire importante du mildiou.

Le débourrement a eu lieu autour du 17 mars pour les premiers merlots. La floraison s'est déroulée de façon satisfaisante, malgré quelques phénomènes de coulure sur des parcelles de vieux merlots. La mi-véraison a été relevée autour du 15 août, laissant envisager des vendanges en retard d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne.

Compte tenu du côté tardif de ce millésime, nous avons effectué des vendanges vertes sur les cabernets francs et les petits verdots ainsi que sur les jeunes merlots. Nous avons également éclairci les paquets de raisins sur les cabernets sauvignon afin d'éviter de vendanger des grains insuffisamment mûrs. L'ensemble du vignoble a également été effeuillé.

Cette année, les vendanges se sont étalées sur 3 semaines. La vendange mécanique des autres parcelles de merlot a débuté le 1^{er} octobre pour s'achever le 7 octobre.

Après récolte manuelle de quelques plantes de Cabernet Sauvignon et des Petits Verdots le 11 octobre, la majorité des Cabernets sauvignon a été vendangée du 13 au 18 octobre. Grâce aux efforts accomplis au niveau du vignoble, les raisins récoltés sont parfaitement sains et mûrs.

Les Merlots sont intéressants avec une bonne capacité d'extraction de la matière colorante. De couleur très sombre, ils sont charnus et présentent une bonne structure. Les Cabernets Sauvignon sont également intéressants mais avec des rendements à la baisse par rapport à nos prévisions. De couleur également très sombre, ils sont fruités et leurs arômes ne révèlent aucune note végétale.

CHÂTEAU BEAUMONT

2008

NOTES DE DÉGUSTATION : CHÂTEAU BEAUMONT 2008

VINIFERA - *Juin 2009*

*“Robe d’intensité moyenne. Le nez exhale des notes de cassis, de framboise.
Entrée en bouche pulpeuse, souple.”*