

CHÂTEAU BEAUMONT

2009

DATES DES VENDANGES :

Du 24 septembre au 13 octobre (10 jours)

SURFACE :

102 ha

COMPOSITION :

53% Cabernet Sauvignon

46% Merlot

1% Petit Verdot

PRODUCTION :

42 000 caisses (rendement 45 hl/ha)

INFORMATIONS TECHNIQUES

Après un printemps très humide ponctué d'orages violents l'été 2009 s'inscrit comme le plus sec des 10 derniers millésimes. La campagne 2008-2009 a été marquée par un ensoleillement généreux au-dessus des moyennes sauf en avril.

Nous avons constaté le débourrement sur les premiers merlots fin mars. La mi-floraison a été observée entre le 2 et le 10 juin, la mivéraison autour du 7 août pour les merlots et du 10 août pour les cabernets sauvignon.

Des vendanges vertes ont été effectuées sur les cabernets francs, les petits verdots et les jeunes merlots. L'effeuillage mécanique systématique nous garantit un état sanitaire plus performant.

Les vendanges se sont étalées sur trois semaines avec une interruption d'une semaine entre les merlots et cabernets sauvignon.

Ce millésime se caractérise par des degrés globalement très élevés et par une importante quantité d'acide malique surtout sur les cabernets sauvignon.

Le millésime 2009 nous offre des merlots très sombres, presque noirs, charnus avec des tanins mûrs, d'une grande suavité et d'une qualité exceptionnelle rarement égalée à Beaumont. Les cabernet sauvignon, très sombres et fruités, présentent des arômes francs sans notes végétales. Leur trame tannique très serrée laisse envisager une synergie très positive avec les merlots lors de l'assemblage. Les petits verdots, récoltés à maturité aboutie, sont très colorés et fruités avec une belle structure tannique.