

CHÂTEAU BEAUMONT

2011

DATES DES VENDANGES :

Du 13 au 27 septembre (8 jours)

SURFACE :

93,5 ha

COMPOSITION :

52% Cabernet Sauvignon

45% Merlot

3% Cabernet Franc

PRODUCTION :

37 000 caisses (rendement 45 hl/ha)

INFORMATIONS TECHNIQUES

Les mois de décembre 2010 et janvier 2011 ont été assez froids avec des gelées matinales fréquentes et des températures maximales peu élevées. Après février et mars aux valeurs normales, des températures supérieures à la moyenne ont été enregistrées jusqu'au mois de juin inclus. Juillet plus frais et plus arrosé a permis au feuillage de se développer dans de bonnes conditions, favorisant la maturation. Les mois d'août et septembre, légèrement plus chauds que la moyenne, furent une bonne surprise en fin de saison.

Cette année 2011, avec cette sécheresse chronique jusqu'au mois de juin, n'a pas posé de problème majeur concernant la lutte contre le mildiou. L'oïdium n'a pas montré non plus de virulence importante. Il a fallu être très vigilant concernant le botrytis et les effeuillages précis ont permis de conserver une vendange parfaitement saine. La confusion sexuelle que nous adoptons contre l'Eudémis et la Cochylys a montré une protection parfaite.

Les vendanges, commencées le 13 septembre, sont les plus précoces connues à Beaumont. Il s'agit du deuxième millésime vendangé en totalité en septembre, après 2003.

Les caractéristiques de ce millésime sont les degrés « un peu plus normaux » avec des acidités totales légèrement plus élevées que celles des millésimes précédents, ce qui augure un bel équilibre pour ce millésime. La couleur est soutenue en raison d'une bonne extractibilité des anthocyanes.

Les Merlots sont très sombres, presque noirs, charnus avec des tanins mûrs. Les Cabernets sauvignons, très sombres, présentent des arômes fruités très nets. D'une intensité colorante également très soutenue, leur trame tannique est un peu plus serrée que celle des merlots. Les Petits Verdots ont été vendangés à une bonne maturité. Ils sont très colorés, fruités avec une belle structure tannique.

La synergie de l'assemblage amène une complexité très intéressante : vins généreux, charnus, aux tanins élégants avec une très belle et ample finale aromatique.

CHÂTEAU BEAUMONT

2011

NOTES DE DÉGUSTATION : CHÂTEAU BEAUMONT 2011

GAULT ET MILLAU

Note : 14,5

“Très belle réalisation. Subtil et plein dans un style ample en milieu de bouche mais aucunement démonstratif. L'ouverture est de pivoine et de myrtille tendre. L'allonge est d'épices douces et de bois exotique.”