

CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« CE MILLÉSIME 2023, MARQUÉ PAR DES ÉPISODES CLIMATIQUES TOUJOURS PLUS EXTRÊMES, NOUS POUSSANT TOUJOURS À LA LIMITE ABOUTI SUR UNE TRÈS BELLE RÉCOLTE, QUE CE SOIT EN TERMES QUANTITATIF ET QUALITATIF GRÂCE À L'ENGAGEMENT CONSTANT DE TOUTE L'ÉQUIPE. LA PURETÉ, LA PRÉCISION AROMATIQUE, LA PROFONDEUR ET LA DÉLICATESSE TANNIQUE SONT CARACTÉRISTIQUES DE NOTRE GRAND VIN CETTE ANNÉE. »

- GUILLAUME FREDOUX, DIRECTEUR TECHNIQUE

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

TERROIR : Graves argileuses en bordure sud-est du célèbre plateau de Pomerol.



Certifié Vin Biologique UE

MILLESIME 2023

RENDEMENT : 43hl/ha

ASSEMBLAGE : 74% Merlot, 20 % Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 13.5% pH : 3.8

CLIMAT

Phase Hivernale : L'automne est particulièrement chaud (+1,8 à 3,9°C), alors que le cœur de l'hiver se conforme aux normales. Seul le mois de février a été plus froid.

Les précipitations cumulées durant cet hiver (434 mm) ont été conformes à la normale (432 mm). Les mois d'octobre, décembre et février ont été déficitaires alors que les mois de novembre et mars ont été excédentaires.

Phase Printanière : Les températures restent très supérieures aux normales pendant tout le printemps, avec un pic à plus de 2°C pour juin. Ces conditions exceptionnellement chaudes et humides de fin mai et juin obligeant à une surveillance et une protection accrue du vignoble. Les jeunes grappes et le feuillage ont évolué rapidement avec les conditions de chaleurs qui se sont installées (jusqu'à 31°C). Au 25 juin, de nombreuses grappes avaient déjà atteint le stade « fermeture de la grappe ».

Phase Estivale : Après les pluies orageuses de juin, la sécheresse s'installe à nouveau pour le mois de juillet. Les orages du mois d'août permettront d'atténuer les effets de la sécheresse. La douceur persiste et s'accroît fortement en août et septembre (+1,4°C et +4°C / normales). Le mois de septembre 2023 est l'un des plus chauds enregistré.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

LE 6 AU 27 SEPTEMBRE

Passage en chambre froide pour descendre la vendange à 6°C.

Trois différents tris manuels au vignoble puis à la réception de vendange, égrappoir à haute-fréquence.

Nouveauté 2023 : Intégration d'un tri densimétrique avant le tri optique pour les meilleures parcelles afin notamment d'éliminer le maximum d'impuretés présentes sur la pruine des baies.

VINIFICATIONS INTRA-PARCELLAIRES

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur. 22 cuves tronconiques en béton brut thermorégulées dans la masse, accueillent le millésime par unités parcellaires. Macération préfermentaire à froid.

Fermentation Alcoolique : T° régulée entre 26° et 28°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée.

Cuaison entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves.

ELEVAGE

40% du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois et 5 tonneaux différents.

20% en fût de 500L



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

"THE 2023 VINTAGE, CHARACTERIZED BY ESCALATING WEATHER EXTREMES THAT CHALLENGED US TO OUR LIMITS, YIELDED AN EXCEPTIONAL HARVEST, BOTH IN TERMS OF QUANTITY AND QUALITY, ATTRIBUTED TO THE UNWAVERING DEDICATION OF OUR ENTIRE TEAM. PURITY, PRECISE AROMATICS, DEPTH, AND THE FINESSE OF THE TANNINS REPRESENT OUR GRAND VIN THIS YEAR."

- GUILLAUME FREDOUX, TECHNICAL DIRECTOR

APPELLATION : Pomerol

SURFACE AREA OF THE VINYARD : 17.5 hectares

AVERAGE AGE OF THE VINES : 30 years old

SOILS : Clay-gravel soils on the south-east edge of the famous Pomerol plateau



Certified Organic Wine EU

2023 VINTAGE

YIELD : 43 HL/HA

BLEND : 74 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

DATA ANALYSIS: Alcohol : 13.5 % pH : 3.8

WEATHER CONDITIONS

Winter : Autumn was particularly warm (+1.8 to 3.9°C), while the middle of winter was in line with normal temperatures. Only February was colder.

Cumulative rainfall over the winter (434 mm) was in line with the average (432 mm). There were shortfalls in October, December and February, while there were surpluses in November and March.

Spring : Temperatures remained well above average throughout the spring, peaking at over 2°C in June. These exceptionally hot and humid conditions at the end of May and June meant that the vineyards had to be monitored and protected more closely. Young bunches and foliage developed rapidly in the hot conditions that set in (up to 31°C). By 25th June, many bunches had already reached the "bunch closure" stage.

Summer : After some rainstorms in June, this drought set in July. However, the thunderstorms in August alleviated the effects of the drought. The mild weather continued into August and September (+1.4°C and +4°C / normal), making September 2023 one of the warmest on record.

HARVEST MANUAL AND PLOT-BY-PLOT

SEPTEMBER 6TH TO 27TH

Manual sorting, high-frequency de-stemmer, laser optical sorting table. Harvest passes through cold chambers to lower temperature to 6°C.

Three different manual sortings between the vineyard and harvest reception, high-frequency destemmer, optical sorting table.

New in 2023: Densimetric sorting before optical sorting for the best plots, in order to eliminate as many impurities as possible on the skin of the grapes.

WINE MAKING PLOT-BY-PLOT

The gravity-flow cellar receives the berries by small 3hl bin using a lift/elevator. 22 pure concrete, tronconical vats with integrated temperature-control receive and keep the crop, individually, plot by plot.

Alcoholic Fermentation: Regulated between 26 and 28 degrees Celsius depending on the potential of the tanks and the desired tannic extraction. Vatting period between 3 and 4 weeks.

Malolactic fermentation in new barrels for the best vats.

AGEING

18 months in 40 % aged in new, french oak barrels from 5 different cooperages.

20% aged in 500L barrels

