

CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« ENGAGÉ DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES DANS UNE QUÊTE DE FRAICHEUR, LE CHÂTEAU BEAUREGARD SIGNE EN 2025 UN MILLÉSIME RACÉ, ÉLÉANT ET D'UNE BELLE SALINITÉ. FIDÈLE À SON ASSEMBLAGE, TOUJOURS MARQUÉ PAR LE CABERNET FRANC, IL REVELE UNE FRAICHEUR SUBTILEMENT ÉPICÉE, DELICATEMENT ENROBÉE PAR LA DOUCEUR DES MERLOTS. »

- LAUREN LAUDRIN, DIRECTRICE GÉNÉRALE

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES : 31 ans

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



Certifié Vin Biologique UE

MILLESIME 2025

RENDEMENT : 23 HL/HA

ASSEMBLAGE : 72 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES : Degré : 13 % pH : 3.65

CLIMAT

Phase Hivernale : L'hiver se caractérise par un excédent thermique généralisé et globalement peu arrosé. La chaleur de fin février va hâter le débourrement. Les premières pointes vertes sont observées le 17 mars sur les parcelles précoces. Il se généralise en fin de mois, sous un climat doux, gage d'homogénéité.

Phase Printanière : Le printemps s'installe permettant une croissance de la vigne active. A la veille de la floraison, l'état sanitaire est parfait. Les premières fleurs apparaissent autour du 18 mai, dévoilant déjà la précocité du millésime.

Phase Estivale : L'été est marqué par des températures fréquemment supérieures aux normales et par une pluviométrie extrêmement limitée. Ces conditions concentrent naturellement les baies : volumes réduits, peaux plus riches, belle concentration en anthocyanes et composés phénoliques. Les amplitudes thermiques et les pluies de la fin août préserveront l'acidité et limiteront l'enrichissement en sucres, signant le caractère du millésime.

VENDANCES MANUELLES ET PARCELLAIRES

DU 2 AU 19 SEPTEMBRE

Trois niveaux de tri : un tri manuel au vignoble puis, à la réception vendange par un tri densimétrique et optique.

Foulage léger

Encuvage gravitaire

VINIFICATIONS INTRA-PARCELLAIRES

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

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

Cuaison entre 3 et 4 semaines.

Fermentation malolactique en barriques.

ELEVAGE

40 % du grand vin en barriques neuves pendant 16 à 18 mois ; 7 tonneliers différents.

20 % en fût de 500L



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

“HAVING PURSUED A QUEST FOR FRESHNESS FOR SEVERAL YEARS, CHÂTEAU BEAUREGARD HAS PRODUCED A 2025 VINTAGE THAT IS RACY, ELEGANT, AND BEAUTIFULLY BRINY. TRUE TO ITS BLEND, WHICH IS ALWAYS DOMINATED BY CABERNET FRANC, IT REVEALS A SUBTLY SPICY FRESHNESS, DELICATELY ENVELOPED BY THE SOFTNESS OF THE MERLOT.”

- LAUREN LAUDRIN, MANAGING DIRECTOR

APPELLATION : Pomerol

SURFACE AREA OF THE VINYARD : 17.5 hectares

AVERAGE AGE OF THE VINES : 31 years old

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



Certified Organic Wine EU

2025 VINTAGE

YIELD : 23 HL/HA

BLEND : 72 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon

DATA ANALYSIS: Alcohol : 13 % pH : 3.65

WEATHER CONDITIONS

Winter : The winter was characterized by a widespread thermal surplus and persistent drought. The warmth of late February triggered a particularly early bud break, among the earliest in thirty years. Uniform and frost-free, it provided ideal conditions for a regular and well-balanced vegetative recovery.

Spring : Spring settled in gradually, with a cool and steady climate and no major excess rainfall. Flowering took place under favorable conditions around May 17-18, with uniform fruit set and a well-balanced crop load. A prolonged dry spell from May 1st onwards brought progressive water stress to the vines. Disease pressure remained under control, supported by rigorous management in organic farming.

Summer : Summer was defined by high temperatures, two notable heatwaves and a pronounced water deficit. These conditions naturally concentrated the berries : reduced volumes, thicker skins, and a rich concentration of anthocyanins and phenolic compounds. The thermal swings of late August preserved a fresh and balanced acidity, the hallmark of a vintage with true character.

HARVEST MANUAL AND PLOT-BY-PLOT 4th To 19th SEPTEMBER

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

Manual sortings in the vineyard then at harvest reception; high-frequency destemmer followed by density sorting machine and optical sorting table with a very low sorting rate to increase precision and ensure high level quality.

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

16-18 months in 40 % aged in new, french oak barrels from 7 different cooperages.

20% aged in 500L barrels

