



Château Beau-Séjour Bécot

2015

**MÊME SI LES DIEUX DE LA MÉTÉO
SE SONT PENCHÉS SUR LE BERCEAU DE NOTRE 2015,
LA PATTE DE L'HOMME N'A PAS ÉTÉ INNOCENTE
DANS LA PRÉPARATION ET LA QUALITÉ DE CE MILLÉSIME.
C'EST COMME SI LA VIGNE AVAIT SU
QU'ELLE ALLAIT FAIRE DU VIN...**

**EVEN IF THE WEATHER CONDITIONS WERE IDEAL IN 2015,
SO MUCH SO THAT THE VINES SEEMED TO KNOW
THAT THEY WERE MAKING WINE,
MAN STILL PLAYED AN IMPORTANT ROLE
IN THE PREPARATION AND THE QUALITY OF THE VINTAGE**

CLIMATOLOGIE ET PARCOURS HYDRIQUES IDÉAUX À SAINT-ÉMILION...

Les pluies abondantes de l'hiver ont créé des réserves suffisantes pour empêcher les vignes de trop souffrir pendant un été très chaud, sans doute le plus chaud de l'histoire...
Le début du Printemps a été clément et a permis une floraison homogène et parfaite entre le 30 mai et le 6 juin.

Les terroirs girondins n'ont pas tous été logés à la même enseigne.

Les régimes hydriques varient du simple au quintuple entre la véraison et le 15 septembre.

Saint-Émilion, le nord de Pessac-Léognan et le sud du Médoc ont connu des parcours hydriques idéaux.

IDEAL CLIMATE AND WATER AVAILABILITY IN SAINT-ÉMILION

Abundant rainfall during winter allowed for supplies of water that prevented the vines from suffering too much during a very warm summer, without a doubt the hottest in history.

Because of the mild weather conditions at the beginning of spring, flowering was even and perfect between 30 May and 6 June.

Not all of the terroirs in the Gironde were equally blessed.

Considerable water stress variations were experienced between veraison and 15 September.

Saint-Émilion, north of Pessac-Léognan and south of the Medoc have all enjoyed ideal water stress status.

UNE PRÉPARATION HAUTE-COUTURE DU VIGNOBLE...

Des effeuillages modérés et minutieux réalisés sur les parcelles les plus vigoureuses, des vendanges vertes à la carte, accomplies avec une précision d'orfèvre.

Un dernier passage dans toutes les parcelles dans la première quinzaine de Septembre pour peaufiner la préparation de notre récolte. On ôte les feuilles qui peuvent gêner le raisin, on étale et on suspend délicatement les grappes pour qu'elles finissent de mûrir en douceur.

TAILORED VINEYARD PREPARATION...

Careful and moderate leaf thinning of the most vigorous plots, and extremely precise, made to measure green harvesting.

We went through all of the plots one last time in the first half of September to finalize the preparation for harvesting. Removal of the leaves that obstruct the grape, spreading and hanging of bunches to ensure full ripeness.

PERFECTION ET SÉRÉNITÉ DANS NOS DATES DE RAMASSAGE...

Sous des conditions climatiques parfaites, notre récolte débute le 5 octobre pour les premiers merlots, les cabernets attendront le 15 octobre. Les raisins récoltés présentent une maturité phénolique exceptionnelle. Les merlots sont charnus et ronds, avec des pépins grillés à souhait.

Les cabernets, mûris dans d'excellentes conditions, sont particulièrement structurés et offrent une somptueuse concentration.

Nos vinifications en cuves coniques inversées et en barriques neuves nous offrent des extractions lentes et douces sur 30 jours.

THE PERFECT TIME TO HARVEST

We began harvesting on October 5 while cabernets wait until October 15, under perfect weather conditions, the grapes achieving an exceptional phenolic ripeness.

Merlots were full and supple, with ripe, toasted seeds.

Cabernets, ripened in excellent conditions, were particularly structured and lavishly concentrated.

We vinified in inverted conical vats and new oak barrels to allow for a soft and slow extraction that lasted 30 days.

Superficie : 20 ha

Terroir : Argilo-calcaire avec astéries

**Assemblage : 80% Merlot, 16% Cabernet Franc,
4% Cabernet Sauvignon**

Elevage : 70% barriques neuves, 30% barriques d'un vin

Production en 2015 : 75 000 bouteilles.

Second Vin : Petit Bécot de Beau-Séjour.

Area planted : 20 ha

Soil : clay-limestone with fossil-rich limestone

**Blend : 80% Merlot, 16% Cabernet Franc,
4% Cabernet Sauvignon**

Ageing : 70% new barrels, 30% one wine barrels

Production in 2015 : 75,000 bottles.

Second wine : Petit Bécot de Beau-Séjour.

**LE CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT 2015 EST LE VIN LE PLUS CONCENTRÉ
ET LE PLUS RICHE QUE NOUS N'AYONS JAMAIS PRODUIT.**

**CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT 2015 IS THE MOST CONCENTRATED
AND THE FULLEST WINE WE HAVE EVER PRODUCED.**