



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« CE 2020 EST UN RESCAPÉ MAGNIFIQUE D'UNE CLIMATOLOGIE TOTALEMENT INHABITUELLE: PRINTEMPS TRÈS HUMIDE ET ÉTÉ EXTRÊMEMENT SEC. AU FINAL LE VIN EST DENSE, COMPLEXE ET D'UNE TRÈS GRANDE FRAÎCHEUR, TOUTES QUALITÉS D'UN MILLÉSIME EXCEPTIONNEL. »

VINCENT PRIOU, DIRECTEUR

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

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



Certifié Vin Biologique UE

MILLESIME 2020

RENDEMENT : 36 HL/HA

PRODUCTION : 34 000 bouteilles

ASSEMBLAGE : 70 % Merlot / 30 % Cabernet Franc

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 14 % vol. AT : 2,79 g/l pH : 3,81

CLIMAT

Phase hivernale : globalement très doux avec forte pluviométrie (650mm d'Octobre à Mars)

Phase printanière : Débourrement très précoce fin mars. Pluviométrie excédentaire sur l'ensemble du printemps et de la douceur hormis deux épisodes de refroidissement marqué fin Mars et mi-Mai (limite gel). De nombreux épisodes orageux apportant des cumuls de précipitation soudains et marqués. Pousse de la vigne très intense dans des conditions favorables au mildiou → grosse vigilance et efforts pour la protection phytosanitaire du vignoble.

Floraison précoce également, qui débute au 11 mai et se déroule sous de bonnes conditions et de manière homogène.

Phase estivale : Marquée par un rafraîchissement fin Juin. Une phase de sécheresse s'installe jusqu'à la mi-Août avec le retour d'une période orageuse.

Le contraste entre le début de campagne humide et l'installation d'une sécheresse marquée a induit une contrainte hydrique forte et soudaine pour les jeunes vignes. Le mois de Septembre a été assez atypique, marqué par de températures moyennes supérieures à la normale qui vont accélérer le début des vendanges.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

DU 8 AU 29 SEPTEMBRE

Tri manuel, égrappoir à haute fréquence, table de tri optique.

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

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 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée.

Réalisation de vinification intégrale en barriques neuves de 225L. Cuvaïson entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves.

ÉLEVAGE

45 % du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois et 5 tonneliers différents.

Élevage en partie réalisé en jarres en terre cuite.

