


CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« BELLE CONCENTRATION ET ACIDITE PLUS ELEVEE QUE D'HABITUDE POUR UN 2006 SUR L'EQUILIBRE ET LA FRAICHEUR ET UNE COMPLEXITE AROMATIQUE EXCEPTIONNELLE. »

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

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

MILLESIME 2006

RENDEMENT : 44 hl/ha

PRODUCTION : 70 000 bouteilles

ASSEMBLAGE : 75% Merlot / 25 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 12,9 % vol. AT : 3,15 g/l pH : 3,82

CLIMAT

Hiver froid, printemps frais, un mois de juin exceptionnellement chaud et sec qui accélère la croissance de la vigne et favorise son homogénéité.

Juillet bat des records de chaleur et de sécheresse ralentissant la pousse. Août est froid et humide.

La chaleur revient en septembre : les peaux s'affinent, les tanins mûrissent.

VENDANGES MANUELLES

DU 18 AU 28 SEPTEMBRE 2006 dans d'excellents conditions climatiques.

VINIFICATIONS

La fermentation alcoolique : T° régulée entre 25° et 30° C.

Cuaison entre 3 et 4 semaines.

Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves de Merlot.

ELEVAGE

60 % du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois.

5 tonneliers différents.



MILLESIME 2006

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe rouge intense et brillante, avec des reflets pourpres. Arômes très expressifs et complexes de fruits rouges, de réglisse, de menthol et de moka.

L'attaque en bouche est vive, le fruité domine, l'évolution d'abord très soyeuse est suivie d'une présence tannique importante, parfaitement mûre, la sensation de fraîcheur est toujours très perceptible, avec une note boisée élégante et assez discrète.

Finale d'une bonne longueur, suave et très racée.

Garde : 2012 - 2020

NOTES DE DEGUSTATION

« Le 2006 qui sent les fruits (mûre, myrtille), est un vin harmonieux, d'un beau volume en bouche souligné par des tanins présents, d'une finale ample et parfumée. »

Guide Dussert Gerber des Vins 2012

« Nez superbe sur des notes de fleurs et de petits fruits rouges, notes épicées également ; en bouche, dense et bien structuré, tannins veloutés, finale longue et précise : un excellent vin. Lors de la dégustation en primeurs nous avons été très prudents avec la note, à ce stade il mérite un point de plus. » 2013-2020 **VINUM - mars 2009** **17/20**

« Le 2006 est un Pomerol très classique, au bouquet truffé, souple et rond, flatteur et gourmand.

Cette propriété de taille importante (à l'échelle de Pomerol) est bien située, et appartient depuis longtemps à une institution financière. Sagement mené et vinifié selon des canons modernes et efficaces, Beauregard se montre l'un des crus les plus réguliers de l'appellation, avec des vins bien construits, où la rondeur et le velouté sont toujours soutenus par une structure franche et de belle fraîcheur. C'est un vin que l'on peut apprécier assez tôt, mais qui vieillit également très harmonieusement. » **LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE BETTANE ET DESSEAUME - 2009**

« Sa texture n'est pas brimée par l'élevage et exprime l'alliance de la tension et de la subtilité. Une grande réussite de millésime qui est montée en puissance depuis sa dégustation primeur. »

RVF - septembre 2008 **16/20**



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« Boisé, café, fruits confits, bouche ronde, bien enrobée par le bois, finale moins jouissive, où l'extraction et le boisé prennent le dessus. Tanins un peu râches en finale mais bon ensemble, bon fruit. O : 2012 G : 15 ans. » **Le POINT Jacques Dupont - mai 2007 15,5-16/20**

« Nez frais de cassis, compote de cerise noir, bouche fruitée, élégante, assez longue, tanins fondus. » **LA TRIBUNE DE GENEVE - mai 2007**

Vin à la couleur rubis intense allant vers une teinte plus tendre vers le bord du verre. Au nez fin on peut parler de parfum, avec des notes de cassis, de griotte et de menthe poivrée. L'attaque est souple, voluptueuse, puis le vin se resserre vers des tanins plus prononcés en finale. Nul doute que ce château sera superbe une fois l'élevage abouti. A boire avant 2022

GAULT & MILLAU - juin 2007 17/20

Gault Millau 2010 17/20

Gault Millau 2011 17/20

« Clean, ripe and fruity, with a full body, round tannins and a friendly finish. Nicely done. This is a sensitive wine ». **WINE SPECTATOR - mars 2007 89-91/100**

« Purple with pale rim. Sweet, floral and a little simple on the nose. Some malted milk character. Sweet start rather gentle and easy relaxed. Nice wine for the short to medium term. Rather light. Fresh finish. » Drink 2012-18. **JANCIS ROBINSON avril 2007 16,5/20**

« Tasted at a negociant. A very attractive, understated nose: black fruits, leather, and earth. Subdued at the moment. The palate is dense, well-balanced, judicious use of new oak, focused, a little heavy on the finish, but this has good delineation with an attractive, gamey finish. Lots going here. Very fine. » Tasted April 2007. **NEAL MARTIN mai 2007 89-91/100**

« Fragrant fruit on the palate and nose. Quite good depth. Crisp acidity makes the tannins fractionally severe. » 2012-2020. **DECANTER mai 2007*****

« Zwei sehr unterschiedliche Muster wurden verkostet: Das zweite war eine Klasse besser als das erste, mit delikater Blumen- und Beerendaromatik, ausgewogen im Bau, die Tannine frisch und herb, ohne Härte. 2012 bis 2018. » **VINUM juin 2007 16/20**

« Millésime 2006: Robe soutenue. Nez profond, très mûr, superbe fruit. Bouche de corpulence moyenne qui privilégie la finesse, le soyeux. Un très beau Pomerol, élégant et féminin. » **GUIDE DES VINS Gilbert & Gaillard 2010 94/100**