



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« NOTRE NOUVEAU CUVIER NOUS PERMET DE TRAVAILLER CE SPLENDIDE MILLESIME DANS LA PLUS STRICTE PRECISION INTRA PARCELLAIRE. » Vincent Priou, Directeur.

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.

Certifié Vin Biologique UE



MILLESIME 2015

RENDEMENT : 31 HL/HA

PRODUCTION : 26 000 bouteilles

ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 13,8 % vol. AT : 2,8 g/l pH : 3,9

CLIMAT

Floraison rapide et homogène.

Températures élevées durant l'été qui freinent la pousse de la végétation et apparition d'un stress hydrique très tôt dans la saison.

Un ensoleillement régulier, entrecoupé de quelques pluies salvatrices, garantit la concentration des baies et l'excellente maturité des tanins dans les pellicules de raisins.

Conditions idéales de vendanges.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

DU 17 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2015

Inauguration de la nouvelle réception de vendanges avec 2 tables de tri manuel, un égrappoir à haute fréquence et une table de tri optique.

VINIFICATIONS INTRA-PARCELLAIRES

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur.

22 nouvelles cuves tronconiques en béton brut accueillent ce millésime par unités parcellaires.

La fermentation alcoolique : T° régulée entre 25° et 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée. Cuvaison entre 3 et 5 semaines au total.

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

ELEVAGE

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

7 tonneliers différents.



MILLESIME 2015

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

De couleur pourpre et profonde, ce vin développe dès à présent des parfums intenses et complexes de fruits noirs tels le cassis, la mûre, la griotte, lesquels s'associent harmonieusement avec des notes de violettes, d'épices douces, d'eucalyptus, de sous-bois et un toasté déjà très bien intégré.

L'attaque en bouche est soyeuse et gourmande grâce à des tanins ronds, nobles et parfaitement mûrs. La structure tannique est généreuse et de grande qualité, garantissant un volume, un gras et une densité exceptionnelle.

Une fraîcheur bienvenue permet de rehausser l'ensemble et d'obtenir un équilibre tout en finesse et élégance. La finale, d'une longueur remarquable ponctue parfaitement la dégustation avec un retour aromatique, un équilibre et une élégance digne d'un très grand vin. Sans aucun doute, un potentiel de garde de 20 ans pour ce Château Beauregard 2015.

NOTES DE DEGUSTATION

Guide des vins Bettane+Desseauve 2017 (p.227) **18/20**

« Fruits noirs, de la chair, dense, bois de réglisse, tanins serrés, profond, très joli fruit, élevage élégant. » **Jacques Dupont – Le Point – Juin 2016** **16/20**

« Grand nez racé et aérien de violette, vinification ultra précise, grande finesse et race impeccable, magnifique. Tannin crémeux avec une allonge suave et de la profondeur, un changement de style où l'on a étoffé la finale, Texture très fine, tannin racé, le vin le plus subtil, le plus précis et le plus harmonieux jamais produit par cette propriété, répondant parfaitement à l'attente née du changement de propriétaire. »

Bettane et Desseauve – Avril 2016 **96/100**

Bernard Burtschy – Le Figaro – Avril 2016 **16,5/20**

Revue des vins de France – Avril 2016 **15-16/20**

« De nouveaux propriétaires, un nouveau chai, une capacité supérieure à sélectionner, une identification du parcellaire, tout ceci donne à ce cru une présence plus précise en bouche, un caractère parfumé, de la délicatesse dans le déroulé sans manquer de chair et une minutie dans la texture sans pareille dans l'histoire du cru. Bonne longueur. »

Jean-Marc Quarin – Avril 2016 **16/20**



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« This is really exotic with bright blackberry, blueberry and chocolate aromas and flavours. Lots of walnuts. Full body, extra soft and silky tannins. Best I have tasted from here. 90 % merlot and 10 % cabernet franc.» » **James Suckling – Mars 2016** **94-95/100**

Tim Atkin – Avril 2016 **93/100**

« This wine has one of the best bouquets that I have encountered from this Pomerol estate. The 30 % Cabernet franc imparts wild heather and fennel aromas intermixed with the pure black fruit that are entrancing. The palate is medium-bodied with a sweet opening, very smooth and sensual for Beauregard, perhaps needing a little more tension and backbone on the finish. This is satisfying body and depth. » **Neal Martin – Avril 2016** **90-92/100**

« Engaging, with a juicy core of plum and anise, backed by a bolt of fruitcake. Shows good energy overall. Should be a crowd-pleaser. »

Wine Spectator - James Molesworth – 7 Avril 2016 **88-91/100**

« The estate has moved up a gear with this vintage and with new ownership. Bright fruit with lift and fragrance. Purity and precision on the palate ; opulence as well. Refined tannins. » **James Lawther – Decanter – Avril 2016** **91/100**

« Dark lustrous crimson. Bought by Smith Haut Lafitte and Galeries Lafayette family. Debut vintage. Floral nose. Polished. Dry finish but lots of attention clearly went into this wine! There's an Edinburg rock quality. » **Jancis Robinson – Avril 2016** **16, 5/20**

Markus Del Monego – Avril 2016 **93/100**

« Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet de bonne intensité de caractère floral et épicé avec une touche de violettes, de menthe et de cannelle. Je relève d'agréables notes de fruits tels que mûres et myrtilles. En bouche, l'attaque est fruitée, suave et élégante. Le corps a du jus et, surtout, beaucoup de finesse. Il est doté de tannins soyeux qui sont en équilibre avec la structure. Le vin demande à s'arrondir en fin de bouche, et il aura loisir de la faire durant son élevage. Finale fruitée, de bonne persistance. Une belle réussite. 2020-2040 »

Yves Beck – Avril 2016 **94-96/100**

« Das Holz bleibt dominant, die Tannine wirken etwas herb und das finale leicht trocken: den richtigen Konsumzeitpunkt nicht verpassen. » **Vinum – Juin 2016** **16/20**