



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL



contact@chateau-beauregard.com
chateau-beauregard.com



EN PRIMEURS

« CE MILLÉSIME D'UNE CLIMATOLOGIE EXCEPTIONNELLE DONNE NAISSANCE À UN VIN D'UNE INTENSITÉ, D'UNE PROFONDEUR ET D'UNE FRAICHEUR REMARQUABLES. SA GRANDE MATURITÉ, SA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET SA PERSISTANCE LE CLASSENT SANS NUL DOUTE PARMIS LES PLUS GRANDES RÉUSSITES DE LA PROPRIÉTÉ. »

Vincent Priou, Directeur

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

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

MILLESIME 2018

Certifié Vin Biologique UE 

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Une phase hivernale marquée par une période très pluvieuse de Décembre à Janvier accompagnée de températures plus fraîches que les normales en Novembre/Décembre, puis très douces au mois de Janvier. Février marquera une dernière offensive de l'hiver en présentant une période plus sèche mais nettement plus froide.
- La pluviométrie du mois de Mars est très abondante avec des températures légèrement inférieures aux normales. Avril est plus conforme à la saison.
- La floraison s'est déroulée de manière homogène et rapide dans les zones précoces et plus étalée sur les zones tardives profitant malgré tout de l'accalmie des précipitations.
- Des épisodes orageux réguliers se forment jusqu'en Juillet où l'on a de nouveau une pluviométrie excédentaire.
- Heureusement à partir de mi-Juillet un temps sec s'installe durablement, assainissant les conditions et favorisant l'apparition d'une contrainte hydrique modérée parfaite pour entamer la période de maturation.
- Ce changement radical de climatologie s'est poursuivi jusqu'aux vendanges avec un mois de Septembre chaud et sec permettant une cueillette parcelle par parcelle à maturité et état sanitaire parfaits.

VENDANGES

DU 20 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

- 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 petits cuvons de 3hl acheminés par ascenseur.
- 22 cuves tronconiques en béton brut thermorégulées accueillent ce millésime par unités parcelles.
- La fermentation alcoolique : T° régulée entre 26° et 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée. Cuvaison entre 4 et 6 semaines au total.
- Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves de Merlot et de Cabernet Franc.

ELEVAGE

55 % du grand vin en barriques neuves.
7 tonneliers différents.

MEMO TECHNIQUE

Assemblage : 75 % Merlot + 25 % Cabernet Franc

Rendement : 34 hL/ha - **Alcool** : 14.05% vol - **pH** : 3.77 - **AT** : 3.00 g/L H2SO4

Second vin : Benjamin de Beauregard

"THIS VINTAGE, AFTER EXCEPTIONAL WEATHER CONDITIONS, HAS PRODUCED A WINE WITH OUTSTANDING INTENSITY, DEPTH AND FRESHNESS. ITS SUPERB RIPENESS, AROMATIC COMPLEXITY AND LENGTH OF FLAVOUR PLACE IT UNQUESTIONABLY AMONG THE GREATEST VINTAGES EVER ACHIEVED AT THE ESTATE."

Vincent Priou, Managing Director

APPELLATION: Pomerol

SURFACE AREA OF THE VINEYARD: 17.5 hectares (43.2 acres)

AVERAGE AGE OF THE VINES: 35 years

SOILS: Clay-gravel on the south-east border of the famous
Pomerol plateau

2018 VINTAGE

Certified as an organically-grown wine EU 

WEATHER CONDITIONS

- The winter period was marked by a very rainy spell from December to January with cooler temperatures than normal in November/December. Very mild weather followed in January. The last throes of winter came in February with a drier but much colder spell of weather.
- Rainfall was very heavy in March, and temperatures were slightly lower than normal. The weather warmed up substantially in April, and rainfall was close to normal.
- The flowering process went quickly and evenly in the early-ripening zones and was more drawn-out in the later-ripening ones, taking advantage of a timely break in the rainy weather.
- Regular periods of stormy weather occurred until July during which rainfall was once again higher than average.
- Thankfully, as from mid-July dry weather set in for a long period, making for healthy conditions in the vines and favouring the onset of a perfect moderate water stress in the vines for the start of the ripening period.
- This radical change in the weather continued through to the harvest with a hot and dry September enabling the grapes to be picked in perfectly healthy condition, plot by plot, and at optimum levels of ripeness.

HAND-PICKING PLOT BY PLOT AND EVEN BY INTRA-PLOT

FROM 20 SEPTEMBER TO 4 OCTOBER

- Manual sorting, high-frequency de-stemmer, optical sorting line.
- On picking, the grapes were transferred to a cold room to lower their temperature to 6°C.

VINIFICATION, INTRA-PLOT BY INTRA-PLOT

- Functioning with gravity-flow movement, the vat room receives the grapes in small 3hl mobile bins conveyed by lifts.
- 22 temperature-controlled, pure concrete tronconical vats receive the crops of the pre-selected plots.
- The alcoholic fermentation is controlled at 26° to 30°C depending on the potential of the vats and the desired extraction of tannins. The vatting period is between 4 and 6 weeks in total.
- The malo-lactic fermentation is done in new barrels for the best Merlot and Cabernet Franc vats.

AGEING

55% of the First Wine in new barrels.
7 different coopers.

TECHNICAL DATA

Blend: 75% Merlot + 25% Cabernet Franc

Yield: 34 hl/ha - **Alcoholic degree**: 14.05% vol - **pH**: 3.77 - **TA**: 3.00 g/L H2SO4

Second wine: Benjamin de Beauregard