



CHÂTEAU

**BEYCHEVELLE**

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME 2024



## CONDITIONS CLIMATIQUES DE L'ANNÉE

CÉPAGES  
CAB. SAUV.

CÉPAGES  
MERLOT

DÉBOURREMENT

25. MARS

PRÉCOCE

20. MARS

FLORAISON

09. JUIN

RALENTIE PAR LES  
CONDITIONS CLIMATIQUES

02. JUIN

VÉRAISON - 1<sup>ÈRES</sup> BAIES

25. JUIL

LENTE

25. JUIL

VENDANGES

30.09 AU 09.10

AU RYTHME  
DE LA MATURITÉ DES RAISINS

24.09 AU 03.10

## **HIVER 2023-2024**

L'année a débuté par un hiver doux et historiquement pluvieux qui a induit un débourrement précoce à partir du 20 mars.

## **PRINTEMPS 2024**

Les conditions douces et humides ont favorisé le développement de la vigne et l'apparition des premiers signes de mildiou, particulièrement sur les merlots. Nos équipes, présentes sur le terrain à chaque instant, ont fait preuve d'une grande réactivité afin de mettre en place un programme de prévention et de lutte dans le vignoble : travaux en vert, épamprage, palissage, effeuillage précoce pour une meilleure aération des zones fructifères et une meilleure pénétration des traitements. L'utilisation de techniques telles que l'effeuillage maîtrisé et le désherbement des parcelles a permis de préserver la santé des vignes et d'assurer une maturation optimale et homogène des raisins.

## **ETE 2024**

Après un début d'été marqué par quelques épisodes pluvieux mais cependant très limités (27 mm en juillet et 18 en août), un mois d'août ensoleillé s'est installé avec des épisodes de chaleur intense et sèche, situation qui va changer au 29 août et qui va nécessiter une vigilance accrue pour contrer les maladies de la vigne. Nous sommes restés cependant fidèles à nos principes en menant une campagne sans mettre en cause nos engagements environnementaux.

## **SEPTEMBRE 2024**

Journées ensoleillées et nuits plus fraîches se sont succédées mais les précipitations nombreuses ont rendu le choix des dates de récoltes compliqué. Il nous faudra de la patience et de la surveillance pour attendre la bonne maturité du raisin en passant entre les ondées et intervenir à temps afin de préserver la qualité de la récolte. Les grands terroirs de Beychevelle ont une fois de plus démontré leur résilience.

---

**LA FORCE DE CHÂTEAU BEYCHEVELLE RÉSIDE DANS SON TERROIR. IL SE COMPOSE DE DEUX GROUPES DE GRAVES PROFONDES ET DRAINANTES QUI S'ÉPANOUISSENT À PROXIMITÉ DE L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE ET NOUS OFFRE UN MICRO CLIMAT UNIQUE, VÉRITABLE BOUCLIER FACE AUX ÉVÈNEMENTS CLIMATIQUES QUI ONT MARQUÉ L'ANNÉE 2024.**

---

## LES VENDANGES

Nous avons débuté les vendanges le 24 septembre.

Elles se sont déroulées entre le 24 septembre et le 9 octobre pour nos vignes en appellation Saint-Julien avec 10 journées de vendanges.

Les conditions climatiques, avec des matinées plus fraîches, ont permis de préserver la fraîcheur des raisins récoltés avec des tanins d'une grande finesse et d'une grande pureté.

Dès les premiers remontages, les vins révèlent une belle charge phénolique avec des jus très colorés, de beaux tanins et un fruit éclatant.

Il semble, de manière inhabituelle, que cette année nous découvriions une maturité phénolique qui devance la maturité technologique.

Notre cuvier-parcellaire a permis à chaque cépage et à chaque terroir de dévoiler toute sa complexité et sa profondeur.

Remontages, R'Pulse, pigeages ont rythmé les journées de l'équipe du chai ; un travail 'sur-mesure' qui nous a permis d'extraire en douceur tanins et anthocyanes.

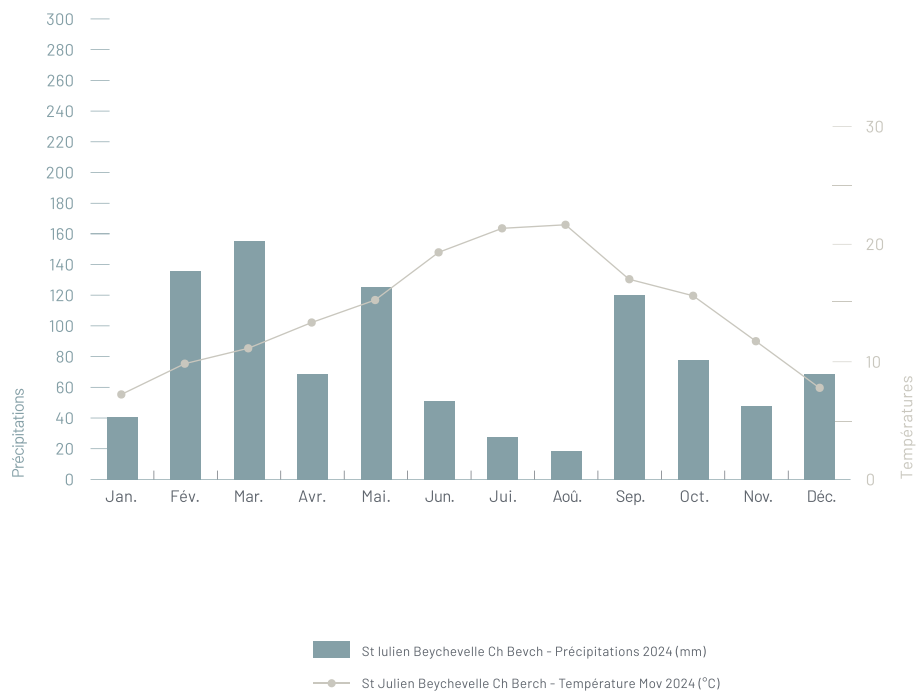
Une sélection rigoureuse a été réalisée afin de donner naissance à un grand Beychevelle 2024.

Le Cabernet Sauvignon apporte une fraîcheur remarquable, avec des notes florales et de groseille, des tanins ronds et une structure tannique bien équilibrée. Il est l'élément essentiel de ce millésime.

Le Merlot et ses arômes de fruits rouges et noirs donnent une belle fraîcheur en bouche au vin.

Le Petit Verdot, arrivé à maturité parfaite, donne de l'éclat au vin avec ses notes épicées.

COURBE OMBROTHERMIQUE ST JULIEN



ANALYSES

Château Beychevelle 2024

13,32

*TAV % VOL*

3,7

*AT gH2SO4/l*

3,57

*pH*

810

*ANTHOCYANES MG/l*

4,3

*TANINS G/l*

75

*IPT*

ASSEMBLAGE

3%

*Petit Verdot*

42%

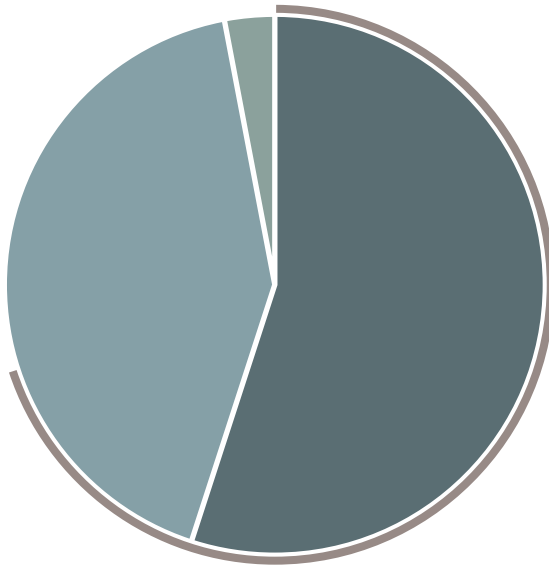
*Merlot*

55%

*Cab. Sauvignon*

70%

*Barriques Neuves*





## FICHE TECHNIQUE

---

### Sa robe

---

est *brillante*, *dense* et *sombre*, signe d'un état de maturité très satisfaisant.

---

### Au nez

---

est aromatique, sur des *notes fuitées de cassis et de mures*. Le boisé est fin.

---

### En bouche

---

Château Beychevelle 2024 présente une structure *tannique fine et velouté*, un bel *équilibre aromatique* avec des notes de fruits rouges et d'épices et beaucoup de *fraîcheur*. La qualité des tannins donne confiance en la qualité de ce vin.

## MERCI

Le millésime 2024 a été une année particulièrement exigeante, tant à la vigne qu'au moment des vendanges. Elle a nécessité calme et réflexion avant chaque décision, une grande capacité d'adaptation, voire de résistance, ainsi qu'un engagement sans faille de nos équipes. Soutenues par un outil performant, elles ont su relever le défi imposé par les aléas climatiques, permettant ainsi de récolter des raisins de belle qualité et de produire des vins d'une grande finesse et d'un équilibre remarquable.

Chacun a donné le meilleur de soi pour mener cette aventure à bien et finir le match. Bien qu'épuisés, nous avons triomphé, avec une petite marge certes, mais l'essentiel reste d'avoir remporté la victoire. Bravo et un grand merci à toutes et à tous !

Je vous envoie la nouvelle traduction pour les remerciements en suivant.

Merci.

Bien à vous,

**Philippe Blanc**



Château Beychevelle est engagé  
depuis de nombreuses années  
dans des démarches respectueuses de l'environnement.

CHÂTEAU BEYCHEVELLE  
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE FRANCE  
[www.beychevelle.com](http://www.beychevelle.com)