

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

Saint-Émilion Grand Cru

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

J. DUFFAU-LAGARROSSE



«Deep in color, this is beautiful from start to finish. Elegant, full-bodied, sensual, sexy, fresh and sweet, there is ample concentration and length here.»

Jeff Leve, The Wine Cellar Insider

HISTOIRE

Enraciné sur le plateau et le coteau, avec une exposition Sud/Sud-Ouest, dans un site des plus remarquables de l'appellation, le vignoble de Beauséjour prend les airs d'un jardin posé sur la roche calcaire.

Dans la famille Duffau-Lagarrosse depuis 1847, Beauséjour change de main en Avril 2021. Resultant de la rencontre de deux familles, Prisca Courtin, petite fille de Jacques Courtin, créateur des cosmétiques Clarins et Joséphine Duffau-Lagarrosse, neuvième génération, le duo est aujourd'hui à la tête du domaine.

Une nouvelle équipe, dynamique et talentueuse, les accompagne pour mettre en valeur ce terroir exceptionnel : Axel Marchal et Julien Viaud.

MILLÉSIME 2022 À BEAUSÉJOUR

Ce millésime 2022, millésime de tous les extrêmes est le premier entièrement conçu par la nouvelle équipe du Château Beauséjour : géré dans la continuité de la taille aux vendanges.

Une nouvelle philosophie est insufflée sur le domaine, l'équilibre, la douceur et la précision sont les mots d'ordre.

Lorsque la sécheresse s'installe progressivement dès le mois de Juin, nous observons, patientons et décidons de ne pas effeuiller au vu des vagues de chaleurs... protégé par le feuillage, les raisins mûrissent tranquillement.

Le terroir de Beauséjour s'exprime à nouveau comme un grand terroir calcaire par la fraîcheur des vins.



VIGNOBLE

6.2450 ha en production
pour 6.80 ha au total

TERROIR

Plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries,

Côteau exposé sud et ouest,

Sol argilo-calcaire très superficiel sur calcaire à astéries et sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE

45 ans

DATES DE VENDANGE

Vendanges manuelles en cagettes :

-Merlot : le 6,7,8 et 9 Septembre 2022

-Cabernet Franc : 23 Septembre 2022

ASSEMBLAGE

31 % de Cabernet Franc et
69 % de Merlot

ÉLEVAGE

Pas de malo en barriques

14 mois

68 % de barriques neuves

PRODUCTION

42hl/ha

DEGRÉ D'ALCOOL

14,5% vol.