CLOS BEAUREGARD

POMEROL

Clos Beauregard, Lieu-dit Toulifaut, Chemin de la Lambert, 33500 Pomerol

L'appellation POMEROL est associée aux plus grands vins du monde, par son histoire et par ses vignobles. Sa reconnaissance internationale est aussi grande que sa surface est petite (environ 800 hectares, moins de 1% du vignoble bordelais ou une moyenne de 6 hectares par exploitation). Ce plateau magique, s'étend en terrasses successives vers la vallée de l'Isle.

Petit écrin de 6 hectares dont les vignes étaient rattachés au Château Beauregard jusque dans les années 30, le vignoble est travaillé avec minutie, tout en précision comme l'exigent les plus grands vins.

Millésime 2021 : Climatologie

2021, année de contrastes : un hiver alternant entre périodes fraiches et douces, et une pluviométrie élevée. Un printemps frais, accompagné de précipitations importantes et de gelées d'une rare intensité en avril. Fin juin, période de la post-floraison, les pluies diluviennes favorisent la pression sanitaire. Loin des canicules constatées en 2020, les journées chaudes restent rares en cet été 2021. La véraison est lente. Le mois d'août est sec, mais les sols suffisamment pourvus en eau protègent les vignes du stress hydrique. En septembre, l'été indien s'installe : salvateur pour le millésime, il permet d'amener les raisins à bonne maturité. Après plusieurs jours de patience, les vendanges débutent à Clos Beauregard le 1er octobre. Les Merlots sont aromatiques, tout en fraicheur et en tension.

Commentaire de dégustation

La robe, d'un violet élégant, est dense, profonde. Le nez est superbe, sur des arômes de fruits et de violette. La bouche est ample et veloutée. L'expression du cépage Merlot à son apogée.

Informations Techniques

CONSULTANTS	Michel Rolland - Julien Viaud
RESPONSABLE TECHNIQUE	Sébastien Villenave
RENDEMENTS HECTARE	50 hectolitres / hectare
PRODUCTION	Environ 38 000 bouteilles
VITICULTURE RAISONNÉE	HVE3
ENCÉPAGEMENT	100% Merlot
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE	19 ans
SURFACE	6 hectares
DENSITÉ DE PLANTATION	6666 pieds / hectare
TERROIR	Sableux, sur colluvions sablo-argileux
VENDANGES	Manuelles triées
DATE DES VENDANGES	Du 1er au 15 octobre
VINIFICATION	Pigeages, macération raisonnée en petites cuves, micro oxygénation entre les deux fermentations.
ÉLEVAGE	En barriques bordelaises de chêne français, 50% de barriques neuves chauffe douce, 50% d'un vin, environ 12 mois
ASSEMBLAGE 2021	100% Merlot
DEGRÉ DU VIN	14% vol
ACIDITÉ TOTALE	3,8 G/L
PH	3,65
IPT	75
ANTHOCYANES	600 mg