

Fiche Technique

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR
Saint-Émilion Grand Cru
 1^{er} GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION
 J. DUFFAU-LAGARROSSE

Millésime 2023



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. Résultant 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.

2023, UN MILLESIME AUX LONGUES VENDANGES

Plusieurs moments peuvent résumer l'unicité de ce millésime 2023. Un hiver doux, une très belle floraison et une fructification généreuse.

Nous pouvons parler d'été en demi-teinte avec un ciel souvent couvert jusqu'à une deuxième quinzaine du mois d'août suspendue à des températures exceptionnellement chaudes. Les strates du vignoble, notamment les calcaires à astéries et les argilo-calcaires, se sont exprimées différemment et ont entraîné des dates de vendanges exceptionnellement étirées dans le temps. Avec un total de neuf journées, ce millésime 2023 restera comme celui des vendanges les plus longues de Beauséjour.

UNE RENTREE DANS LE CHAI AU PEIGNE FIN

Une sélection intra-parcellaire drastique a été mise en place pour que chacune des différentes parties du vignoble soit vendangée à sa parfaite maturité. Ce millésime 2023 a aussi la particularité d'être le dernier à connaître le cuvier historique de Beauséjour, un outil qui date des arrières-grands-parents de Joséphine Duffau-Lagarrosse. Un nouveau cuvier verra le jour pour le millésime 2024.

UNE PRECISION EN QUETE D'HARMONIE

La très belle arrière-saison a été propice à de très belles vendanges. Les extractions ont été adaptées à chacune des cuves afin de révéler tous les profils de notre terroir.

Vignoble

6.2 ha en production pour 6.8 ha au total

Terroir

40 % de plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries

50 % de côte exposée sud et ouest : sol argilo-calcaire très superficiel sur calcaire à astéries

10% de sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau

Age du vignoble

45 ans

Date des vendanges

Vendanges manuelles en cagettes

Merlot : 13, 14, 15, 19, 26, 28 et 29 Septembre 2023

Cabernet Franc : 2 et 3 Octobre 2023

Assemblage

70% Merlot et 30% Cabernet Franc

Elevage

14 à 16 mois avec 63% de barriques neuves

Production

46 hl/ha

Degré d'alcool

14%