



CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

J. DUFFAU-LAGARROSSE

2025

"Ce millésime 2025 convoque plusieurs qualificatifs, il est à la fois historique par sa précocité, surprenant quant à sa fraîcheur et grand, sinon très grand, dans son aboutissement."

JOSÉPHINE DUFFAU-LAGARROSSE

TERROIR

60% de plateau calcaire, calcaire à Astéries,
30% de coteau exposé Sud, Sud-Ouest,
Molasses du fronsadais avec présence de calcaire,
10% bas de coteau, sols issus de colluvions anciennes

VIGNOBLE

6,8 ha en production

ÂGE DU VIGNOBLE

50 ans

ASSEMBLAGE

69% Merlot
31% Cabernet Franc

DATES DE VENDANGE

Vendanges manuelles en caquettes

Merlot : 5, 8, 12, 15 et 16/09 - Cabernet Franc : 19/09

ÉLEVAGE

14 à 16 mois

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5% (avant
assemblage final)

PRODUCTION

39hl/ha



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 des 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.

MILLÉSIME 2025 — Chaque année est singulière, mais celle-ci délivre un record. 2025 est le millésime le plus précoce de l'histoire de Beauséjour. Avant cela, nous avons eu un hiver relativement plus doux et plus sec que « la normale ». De cause à effet, le débourrement fut précoce, il s'est opéré à la mi-mars. Le printemps sec et chaud a permis une floraison très rapide et surtout homogène. Le mois d'août a été caniculaire, avec des pics de température atteignant 42°C. Cependant, l'éponge calcaire du terroir a une fois encore tempérée cette accélération de la maturité. Une vraie surprise, toutes les conditions étaient réunies pour un millésime exceptionnel. 2025 s'inscrit donc dans le panthéon des années qui ont contribué à la réputation du Château Beauséjour. La maturité des raisins était parfaite et porteuse d'une grande fraîcheur. Il allie concentration et énergie, mêle fruits mûrs et minéralité. Croquant et profond, précis et élégant, il présente un très grand potentiel de garde.

J. Duffau-Lagarrosse



CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

J. DUFFAU-LAGARROSSE

2025

*"This 2025 vintage evokes several qualities
it is historic in its precocity, surprising in its freshness,
and great—if not very great—in its achievement."*

JOSÉPHINE DUFFAU-LAGARROSSE

TERROIR

60% limestone plateau, Astéries limestone
30% south- and southwest-facing slopes
Fronsadais molasse with limestone presence
10% lower slopes, soils derived from ancient colluvium

VINEYARD AREA

6,8 ha in production

AGE OF THE VINES

50 years

VINTAGE BLEND

69% Merlot
31% Cabernet Franc

HARVEST DATES

Manual harvest in small crates

Merlot : 5, 8, 12, 15 and 16/09 - Cabernet Franc : 19/09

AGEING

14 to 16 months

ALCOHOL BY VOLUME

13,5% (before
final blend)

PRODUCTION

39hl/ha



HISTORY — Nestled on both the plateau and the hillside, with a South/South-West facing exposure, in one of the most remarkable sites of the appellation, the vineyard of Beauséjour takes on the air of a garden set upon the limestone bedrock. Belonging to the Duffau-Lagarrosse family since 1847, Beauséjour changed hands in April 2021. The result of the fortuitous meeting of two families, Prisca Courtin, granddaughter of Jacques Courtin, creator of Clarins cosmetics, and Joséphine Duffau-Lagarrosse, the ninth generation, here the duo is now at the helm of the estate. A new, dynamic, and talented team has joined them to enhance this exceptional terroir: Axel Marshal and Julien Viaud.

VINTAGE 2025 — Each year is unique, but this one sets a record. 2025 is the earliest vintage in the history of Beauséjour. Before that, we experienced a winter that was relatively warmer and drier than "normal." As a result, bud break occurred early, taking place in mid-March. The dry and warm spring allowed for a very rapid and, above all, uniform flowering. August was scorching, with temperature peaks reaching 42 °C. However, the vineyard's limestone subsoil once again moderated this acceleration of ripening. A true surprise, all conditions were in place for an exceptional vintage. 2025 therefore takes its place among the years that have contributed to the reputation of Château Beauséjour. The grapes reached perfect ripeness, carrying a great freshness. It combines concentration and energy, blending ripe fruit with minerality. Crisp and deep, precise and elegant, it shows an outstanding aging potential.

J. Duffau-Lagarrosse