

MILLESIME 2003

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

La Revue du Vin de
France
2006

16/20

Fin, élégant et de grande longueur, le 2003 est parti pour se construire comme vin de référence. Tous ces vins ont besoin d'au moins cinq ans de bouteille pour dévoiler toute leur race.

The Wine Advocate
April 2006

89/100

This is an extraordinary terroir (17 acres on a clay and limestone plateau) planted with 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, and 10 % Cabernet Sauvignon. I would love to see a repetition of the profound as well as monumental 1990. The deep ruby/purple-tinged 2003 reveals an evolved, precocious bouquet displaying this cuvee's tell-tale minerality interwoven with black cherries and raspberries, medium body, and an elegant finish. More weight and concentration would have resulted in a higher rating. The finished natural alcohol was 13.5 °. A.M: 2007-2020.

- Robert Parker

Carnet e dégustations n°
47
Novembre 2005

16,5/20

Comme souvent sur le cru, une note puissante de prune ressort. En 2003, elle se double d'une note cacaotée. La construction séduit par sa minutie de texture et de fruit. Ample et juteux, le vin s'achève sans dureté ni assèchement. Une réussite.

- Jean-Marc Quarin

La Revue du Vin de
France
Juin 2005

****(*)

Le boisé généreux et une belle chair donnent beaucoup de sensualité à ce cru remarquablement situé, en espérant que la classe viendra.



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

Tél : +33 (0)5 57 24 71 61 - contact@beausejourhdl.com

beausejourhdl.com

MILLESIME 2003

CHÂTEAU
BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Gault et Millau
Jun 2004

90-91/100

De corpulence moyenne, le vin brille par sa finesse, son élégance et sa très grande longueur.

Vinum
Jun 2004

15/20

Il illustre parfaitement le style imposé par ce millésime. Note de petits fruits sur mûris et verts, tanins agressifs, durs et secs. Vraiment déséquilibré. 2006 à 2012.

La Revue du Vin de
France
Jun 2004

Corsé, truffé, un rien plus rustique dans son tanin que Bécot, mais complet, digne successeur du 2000.

International Wine
Cellar
May 2004

85-88/100

Red-ruby. Slightly stewy aromas of raspberry and damp earth. Sweet on entry, then closed in the middle, even a bit dry, with chunky black cherry, redcurrant and mineral flavors. Finishes with building, rather dry tannins that reach the front teeth. Seems awfully tannic at this stage.

Decanter
May 2004

****(*)

Rich, elegant wine with a pure statement of terroir. Reticent, dark fruit expression on the nose. Palate full of fruit concentration but fresh and lively with a long, firm tram. 2012-2025.



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

Tél : +33 (0)5 57 24 71 61 - contact@beausejourhdl.com

beausejourhdl.com

MILLESIME 2003

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Le Point
Mai 2004

16.5

Nous avons vendangé les merlots du 15 au 18 septembre, les cabernets le 25 septembre et le 26. Nous n'avons eu que 28 HI/Ha dit Jean-Michel Dubos, mais ce n'était pas voulu, c'est dû au millerandage ; par contre, les vignes n'ont pas connu de souffrance hydriques sur nos terroirs argilo calcaires. Il y aura 70 % de merlot, 20 % de cabernet franc et 10 % de cabernet sauvignon. Les équilibres sont bons, les acidités aussi, on élèvera dans 70% de bois neuf de trois tonneliers : Seguin-Moreau, Saury et Sylvain.

Nez, comme souvent ici, encore un peu austère à ce stade, avec un fruit bien mûr et sur la prise de bois. Attaque pleine, bouche texturée, réglissée, des tannins solides, une belle longueur. Beau vin. **O** : 2009 – **G** : 15ans.

- Jacques Dupont

The world of fine wine
May 2004

16-17/20

Robust and truffly, with slightly more rustic tannins than the Becot, but an accomplish and worthy successor to the 2000.

Carnet de dégustations
Avril 2004

16.5/20

Pendant les vinifications, j'ai cru un instant que Beauséjour était en train de refaire un 1990. A la fin des vinifications, il s'est montré moins puissant. Je l'ai goûté trois fois avec un niveau de notation constant. Il sent véritablement la liqueur de cerise. Ce vin garde aussi ce goût en bouche. Gras, fondant, extrêmement savoureux, il s'achève sur un goût de raisin et un équilibre parfait avec le bois. Très recommandé. Lors de deux dégustations à l'aveugle, le commentaire s'achève par : bravo ! 2003 supérieur à 2002.

- Jean-Marc Quarin



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

Tél : +33 (0)5 57 24 71 61 - contact@beausejourhdl.com

beausejourhdl.com

MILLESIME 2003

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

The Wine Advocate
April 2004

89-91+/100

This is small treasure (only 17 acres planted with 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, and 10 % Cabernet Sauvignon) enjoys a perfect southwest exposure. As is typical for wines from this estate, the 2003 possesses a distinctive blackberry, blueberry, and plum-scented nose intermixed with a liquid minerality. Made from small yields of 28 Hl/Ha, it carries a lofty (for this St-Emilion) 13.5 % alcohol. Linear, with considerable character, it still has some chalky tannin to resolve, but it is pure, medium-bodied, and in need of 5-7 years of cellaring. Anticipated maturity : 2010 - 2025.

- Robert Parker



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

Tél : +33 (0)5 57 24 71 61 - contact@beausejourhdl.com

beausejourhdl.com