

MILLESIME 2005

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Telecran
Juillet 2010

17/20

Nez très parfumé, on dirait de la rose. Touches de noisette et d'amandes, beau fruit de myrtille et de mûres. Vin très frais, une belle bouteille. Seulement la finale est un peu rèche, manquant d'un brin de précision.

- Claude François

Sommelier International
2009

Robe : noire aux reflets rubis.

Nez : intense, épicé, peu alcooleux, il présente une belle palette aromatique sur l'élégance, la cannelle, le clou de girofle, les fruits noirs. L'ensemble est riche et envoûtant.

Bouche : gourmande, elle confirme les sensations du nez avec un potentiel impressionnant. La matière est concentrée, le boisé fin et délicat.

Un vin d'exception, à carafier impérativement .

Decanter.com
2009

14.66/20

Dense, but lush Merlot nose with a bit of raw oak or TCA. Concentrated, tannic and coarse : oak is too dominant now; the tannins are in danger of drying out From 2015.

Periodic Review of
Bordeaux Wine
March 2008

97+/100

A noteworthy effort! It reveals a saturated plum colour followed by an extraordinarily complex fragrance of melted raspberry, grilled portabella mushroom, and crushed vanilla bean intertwined with plums and damp rock. Pure, nuanced and broad, lingering with amazing flavors, a medium-body, glorious intensity and length. A singular styled Goddess boasting acutely pronounced characteristics. It will be long-lived! Maturity period 2016-2040.



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

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

beausejourhdl.com

MILLESIME 2005

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

The Wine Advocate
April 2006

94-96/100

Unquestionably the most compelling wine made at this estate since their perfect 1990, this renowned terroir has turned out a prodigious 2005 made from a blend of 70 % Merlot, and equal parts Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Yields were only 34 hectoliters per hectare, and the alcohol content exceeds 13.5 %. The bouquet is reminiscent of 1990's with scents of blueberries, crushed rocks, acacia flowers, blackberries, and subtle wood. Stunningly rich and full-bodied, with a more tannic structure than the 1990 as well as abundant purity, freshness, and multiple layers, it is a noble, racy effort with fabulous potential. Anticipated maturity: 2014 – 2030

The Wine Spectator
March 2006

92-94/100

Fabulous aromas of blackberry, licorice and flowers. Wonderful nose. Full-bodied, with racy tannins and a long finish. This is powerful and rich. This is very long and velvety. Gorgeous. The winemaker here thinks it could match the great 1990. Almost classic quality.

Carnet de dégustations n°
49

19/20

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur. Je ne me lasse pas de goûter et de regoûter ce vin. Au début de la campagne primeur, je n'ai pas retrouvé mes sensations de cet hiver, surtout en entrée de bouche. Jean-Michel Dubos m'a appris que les fermentations malo lactiques s'étaient terminées dix jours auparavant et qu'il venait de faire un soutirage. En conséquence, il se présentait un peu mâché. Dans un autre échantillon, au milieu des premiers crus, je l'ai trouvé un peu trop boisé. Par contre, dans trois autres dégustations, je l'ai ressenti à son plus beau niveau. Le dénominateur commun aux cinq dégustations que j'ai effectuées était les incroyables sapidité et longueur de ce vin.

Couleur sombre et profonde. Grand nez de fruit mûrs, de fleurs, avec la nuance de prune typique de Beauséjour Duffau. Fin, complexe, crémeux, il sent à la fois le cassis et la cerise. Très, très belle entrée en bouche, délicate, subtile et raffinée. Le vin avance lentement, s'étoffe, prend un gras inédit et un goût intense de mûre, riche au milieu et très, très aromatique. Il s'achève puissant, très savoureux, et très, très long, sur des saveurs de mûre, violette et cerise. A ce jour, 2005 est une quintessence du terroir de Beauséjour Duffau ! Sa fraîcheur est telle qu'il



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

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

beausejourhdl.com

MILLESIME 2005

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

est impossible à cracher. Un achat prioritaire cette année. 14.32 °
d'alcool – pH 3.5 – AT 4.2 – IPT : 90-100.

- Jean-Marc Quarin

17,5-18/20

Jean-Michel Dubos dirige ce cru pour le compte des héritiers Duffau-Lagarrosse. Huit générations dans la même famille, une performance à Bordeaux ! Cette année, à la propriété, il nous a fait déguster différents lots de différentes provenances. Des merlots provenant de jeunes vignes pour l'essentiel et qui donnaient un vin un peu touffu, tout fou, puissant, tannique, digne de figurer dans un assemblage pour donner de la force.

Puis la cuvée D, des merlots plus âgés et provenant du plateau calcaire, aux saveurs de fruits confits et aux tanins plus domestiqués, souples et soyeux. Une cuve de merlots de pieds de côtes et coteau au nez rose rouge, très élégante et garnie, absolument délicieuse, et dont nous aurions volontiers fait notre ordinaire avec une entrecôte. Des cabernets francs au nez de Saumur-Champigny, framboise, petits tanins frais et croquants. Enfin, un cabernet sauvignon de pied de côte, épicé et sévère comme un maître d'école début XX°. Et tout cela assemblé donne un très beau vin structuré et parfumé, doté d'une acidité totale : « c'est ce qui fera un grand vin de garde. Cette acidité lui donnera la fraîcheur, le pouvoir de vieillir et d'équilibrer l'alcool.

Cerise et fruits noirs, touche florale et réglisse, bouche tendre en attaque, développant ensuite sa puissance sans trop en faire. Les tanins sont garnis, tendus, serrés mais en douceur. Beaucoup de profondeur dans ce vin viril. O : 2012 – G : 20 ans.

- Jacques Dupont

88-90/100

A very dry wine, but with good depths of flavor, layers of sweet tannins and black figs. The wine has great structure, good solid tannins, with a perfumed, light, almost delicate after-taste.

Le Point
Mai 2006

www.wineenthusiast.com
April 2006



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

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

beausejourhdl.com