

MILLESIME 1995

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Tasted
Summer 2009

Fairly viscous and medium-deep ruby; the nose is very sweet and generous; it displays aromas of damp tobacco, leather and sweet dark fruit an elegant spiciness in the background. Very nice structure on the palate, broad without being opulent, intense dark fruit flavors, finely grained tannins and a very long finish with sweet fruit and spices on the aftertaste, nice freshness and an approachable complexity. Easy to drink with some aeration or keep for many years.

- Andreas Larsson

Guide Hachette des
Vins
1999

**

Toujours d'une grande régularité, ce premier grand cru classé décroche cette année un coup de cœur pour son 95. Un travail sérieux, tant aux vignes qu'au chai, aidé il est vrai par un terroir et une exposition exceptionnels, ont donné ce vin dont la présentation est éclatante. Intense et persistant au nez, il exprime actuellement des notes balsamiques, des arômes de noyau, de fin bois. La bouche encore fraîche, mentholée puis épicée, finit sur des tanins très présents mais très fins. Un accent authentique. Un grand vin de longue garde.

The Wine Advocate
February 1997

90-91/100

The finest Beausejour-Duffau since the profound 1990, the 1995 possesses a saturated dark plum/purple color, and a sweet, old vine nose of kirsch, black-cherries, licorice, and truffles. Medium-bodied, with high tannin, and a Lafleur-like raspberry/cherry fruitiness, this structured, rich, medium to full-bodied, powerful, and muscular effort will need 10 -12 years of cellaring. Anticipated maturity: 2006 - 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

MILLESIME 1995

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Gault & Millau
Septembre 1997

15.5/20

Grenat. Epices, fruits noirs et confiture au nez. Gras, plein, dense, assez moelleux. La deuxième séquence montre des tanins peu rudes en finale. Maturité : 2004 / 2006.

Vinum
Novembre 1996

Couleur pourpre soutenue; nez retenu, finement épicé, après aération, notes florales; fruit soutenu en bouche et tannins superbement mûrs, puissants, vifs, denses, vigoureuses et cependant fins; un crû superbe, avec un grand potentiel de vieillissement. 2003 / 2020.

Les carnets de Bordeaux
Quintessence
Avril 1996

15.5-16/20

Couleur : Rouge sombre. Intense Vive.
1er nez : Net. Intensité moyenne. Fruité. Assez fin. Floral.
Agitation: Idem. Plus intense. Très réglissé et violette.
Bouche: Attaque douce, se développant sur une structure très, très fruitée, qui évolue soyeuse et goûteuse, sur une bonne densité, charnue et un peu molle après le milieu de bouche. Persistance agréable mais qui pourrait être plus soutenue. Arôme sur le pain grillé et le fruit. Bonne persistance.

- Jean-Marc Quarin

La Revue du Vin de
France
Juin 1996

Charpenté, profond, riche en arômes truffés et terriens, doté de tanins savoureux, c'est incontestablement un grand vin de côte, auquel manque peut-être la grâce de quelques voisins.

