

MILLESIME 2000

# CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

Decanter Magazine  
*July 2010*

18.5/20 (\*\*\*\*\* Decanter Award)

Still holding back. Restrained berry fruits matched with discreet spice. Chocolate, dark fruits and burnished spice palate. Concentration is rewarding : structure reassuring. Compelling. From 2012.

La Revue du Vin de  
France  
*Decembre 2009*

16/20

Le nez exhale de jolis arômes de crème de cassis. La bouche se montre explosive, dans un registre très fruité et exubérant. Il possède encore une imposante structure tannique et s'harmonisera d'ici quelques années. Très belle finale.

La Revue du Vin de  
France  
*2006*

17/20

Dense et concentré, le 2000 gomme par l'âge quelques petites aspérités et il donnera une grande bouteille. Relativement tannique à sa naissance et un peu fluide, le 2001 évolue favorablement vers le velouté spécifique au cru, et le 2002 suit le même chemin, sans se presser. 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*

92/100

Le 2000 est probablement le Beauséjour-Duffau le plus étoffé produit depuis le mythique 1990 de ce cru. Vêtu de pourpre-noir, il évoque au nez un Porto avec ses senteurs de réglisse, de liqueur de mûre, de minéral, de myrtille, de camphre et de goudron. L'ensemble est assez corsé ; il se développe en bouche par paliers, révélant, outre un fruité généreux, une maturité exceptionnelle. Bien qu'il n'ait pas la richesse ni la concentration du monumental 1990, ce 2000 d'une pureté et d'une complexité d'excellent aloi est incontestablement digne d'intérêt, étant, de surcroît, proposé à un prix raisonnable. A boire à son apogée entre 2013 et 2025, voire au-delà. A.M 2007-2020.»



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

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

beausejourhdl.com

MILLESIME 2000

# CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

Carnets de Dégustations  
*Février 2003*

- Robert Parker

15-16/20

La robe apparaît dense, voire légèrement opaque. Le nez se développe avec plus de générosité que Magdelaine ou La Gaffelière dans un registre plus « bourguignon » d'iris, de ronce, de cuir frais avec une très légère et curieuse déviation qui ne disparaît pas à l'air et que l'on retrouvera légèrement plus marquée sur Belair (il faudrait vérifier l'état sanitaire des barriques ou du chai, mais je ne doute pas que la propriété, comme ses pairs dans le secteur, l'ait déjà fait tant l'information sur ce type de déviation est désormais largement diffusée). Le vin se montre assez vigoureux en milieu de bouche et termine sur des tanins massifs, légèrement amers et moins travaillés que d'autres. Nous sommes sûrs que sa forte personnalité prendra au vieillissement le dessus sur ces petits défauts.

- Jean-Marc Quarin

Guide Gilbert &  
Gaillard  
*2004*

91/100

Robe concentrée. Beau nez capiteux de fruits rouges et de fleurs. Bouche souple et homogène, bien liée. La fraîcheur de ses parfums floraux et fruités lui apporte une certaine plénitude. Un style très flatteur.

International Wine  
Cellar  
*May 2002*

89-91/100

Deep ruby-red. Superripe aromas of black cherry, blackberry, bitter chocolate, tar and minerals. Sweet dark berry flavors nicely firmed by mint notes. In a youthfully tough stage today, but firm and stony on the end, with enticing black fruit and mint flavors on the aftertaste.



Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

33330 Saint-Émilion - France

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

[beausejourhdl.com](http://beausejourhdl.com)