

# Château Beau-Séjour Bécot (St Emilion)

Château Beau-Séjour Bécot

Saint-Emilion

Présenté par Dominique Bécot

## Présentation

Les vins de Saint Emilion prospèrent depuis l'époque gallo-romaine. Ils bénéficient de deux Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) : Saint Emilion et Saint Emilion Grand Cru. Dans cette dernière AOC, il existe deux sous-catégories, qui sont Grand Cru Classé et Premier Grand Cru Classé. Ce classement est révisable tous les dix ans. La dernière révision date d'octobre 2006. Il existe aujourd'hui 15 Premier Grand Cru Classé, répartis comme suit :

- Premier Grand Cru Classé A : Château Ausone et Cheval Blanc,
- Premier Grand Cru Classé B : Château Angélus, Beau-Séjour Bécot, Beauséjour (Duffau-Lagarrosse), Belair, Cnaon, Figeac, Clos Fourtet, La Gaffelière, Magdelaine, Pavie, Pavie-Macquin, Trolong-Mondot, Troteville.

46 châteaux sont classés Grand Cru.

Issu d'une famille de vigneron, Michel Bécot était propriétaire du Château La Carte depuis 1929. Il rachète le cru (limitrophe) en 1969 pour former l'actuel Château de Beau-Séjour Bécot. Implanté sur le plateau de Saint Martin de Mazerat, au cœlur de l'appellation Saint Emilion, le vignoble s'étend sur 16,5 hectares d'un seul tenant.

Les cépages sont classiques : merlot 70%, cabernet franc 24% et cabernet sauvignon 6%. Les sols sont calcaires à astéries. Le vin produit est riche en fruité, avec des tannins denses, que souligne dans sa jeunesse un boisé fort séducteur. Le vieillissement permet le développement d'arômes de truffe et d'épices, et le vin gagne en suavité. Les sélections sont parcellaires, et le Château produit un second vin, Tournelle de Beau-Séjour Bécot.

Le Château Beau-Séjour Bécot a été déclassé en Saint Emilion Grand Cru entre 1986 (inclus) et 1996(exclus).

En 1985, Michel Bécot prend sa retraite et confie la gestion du Château à ses deux fils, Gérard et Dominique. Juliette les rejoint en 2001. Deux autres vins sont produits : La Gomerie et Joanin Bécot.

L'histoire du vignoble de la Gomerie remonte au 13ème siècle, lorsqu'il est propriété de l'abbaye de Faye. Celle-ci construit alors un prieuré, et le vignoble actuel représente l'ancien enclos de ce prieuré. Il est dans la famille Bécot depuis 1995. Il faut noter que les 2,75 hectares de vignes sont uniquement plantés en merlot, ce qui est rare !

Racheté en 2001, par Juliette (nièce de Dominique) et son père, le château Joanin est situé à Saint Philippe d'Aiguilhle. Il se trouve au lieu dit Joanin, et se classe en appellation Côtes de Castillon. Situés à 15 kilomètres de Saint Emilion, les sols argilo-calcaires sont plus profonds que son illustre voisin. Les vignes sont jeunes, et les rendements sont fortement limités. La proportion des cépages est 75% de merlot et 25% de cabernet franc.

La maturation est plus tardive. Les vendanges se déroulent comme suit (même équipe) : merlots à Beau-Séjour Bécot, puis merlots à Joanin, cabernets à Beau-Séjour Bécot, puis cabernets à Joanin.

Les fermentations se déroulent en cuve inox thermo-régulées (3 à 4 semaines) et les jus sont ensuite mis en fûts de chêne (70 à 100% neufs).

#### Château Joanin Bécot 2003

Sous sa couleur pourpre noir, ce vin révèle une concentration de fruits noirs, de figue et de mûre. Sa richesse en alcool est indéniable. Le noyau de fruit et la marque du fût sont perceptibles en bouche. La note de chocolat du merlot très mûr est présente. Belle longueur, la fraîcheur n'est pas absente, ce qui permet d'équilibrer le vin.

#### Château Joanin Bécot 2002

Ce 2002 surprend également par sa couleur pourpre, dense. Il porte plutôt sur le registre du fumé et des fruits rouges. La suavité en bouche est remarquable, mais la finale révèle des tannins encore serrés, ce qui montre une belle concentration par des rendements bas. Les épices du bois soutiennent le vin : un 2002 de belle facture.

#### Château Joanin Bécot 2001

Premier millésime de cette aventure de Juliette Bécot, ce vin peine après les deux précédents, concentrés et flamboyants. La robe est sombre, le nez est fermé. Peu expressif, il ne libère que peu d'arômes de fruits, il est sous l'emprise du bois et de notes d'herbes séchées. La bouche est tendue, minérale, avec des tannins moins élégants, et une légère amertume. Les vins auraient mérités d'être servis dans le sens inverse (surtout au vu de la puissance du 2003).

#### Château Beau-Séjour Bécot 2004

2004 a vu des changements importants au niveau de la bouteille : étiquette plu sobre, gravure au dessus, et contre étiquette. A l'intérieur par contre, le beau Saint Emilion est présent. Dense, il montre une très belle maturité au nez. Kirsch, chocolat amer, pointe de figue sont encore marqués par un côté alcooleux. La densité et la puissance du vin vont de paire. La matière est superbe, avec des tannins fins.

#### Château Beau-Séjour Bécot 2002

Pourpre, légèrement terne, ce 2002 dévoile un fruité très fin de framboise, avec cette touche de chocolat fin et une note florale. Les épices sont bien intégrées. La densité en bouche est moins importante, ce qui en fait un vin mieux appréciable aujourd'hui. Son harmonie est superbe.

#### Château Beau-Séjour Bécot 2001

Pourpre brillant, le 2001 de Beau-Séjour Bécot est à ce stade dans sa phase de fermeture. Son expression se devine au bout de quelques minutes, avec un fruit discret, mélange de fruits rouges et noirs. Le fût est encore bien présent, et commence à se fondre, apportant de jolies notes d'épices orientales. La bouche est de toute beauté, avec une longueur persistante.

#### Château Beau-Séjour Bécot 1999

Issu d'un millésime délicat, ce vin arbore une robe rubis dense, très légèrement terne. La marque du bois est encore forte, avec une dominante de réglisse, d'épices et de fruits noirs. La bouche est moyennement corsée, assez fondue, avec une légère amertume. Les tannins sont moins élégants, et la finale moyenne. Il n'empêche que pour ce millésime, la réussite est notable.

#### Château Beau-Séjour Bécot 1997

Une autre bonne note vient pour ce millésime décrié. L'évolution du vin se remarque déjà à sa robe rubis. Le nez est expressif, dévoilant des notes de fruits rouges marquées, appuyées d'un grillé charmeur. La suavité est

superbe, tandis qu'on devine une note de poivron légère, mais qui ne dérange en rien. C'est une bouteille à maturité, séduisante et qui en consolera plus d'un avec ce millésime

#### Château Beau-Séjour Bécot 1996

Encore pourpre, avec une belle brillance, le 1996 est en train de se réveiller. Il passe désormais dans l'évolution secondaire, avec des accents de cuir, de truffe légère, de liqueur de kirsch. Le tout a un côté un peu terreux, me faisant penser à un très léger défaut de bouteille. La bouche est fine, des tannins quasi fondus, mais un peu asséchants. La longueur et la richesse montre une certaine opulence.

#### Château Beau-Séjour Bécot 1990

C'est la naissance du fils de Dominique Bécot, qui est fier de cette bouteille. Seulement 1/3 de barriques neuves ont été utilisées.

L'évolution se note à la robe, plus claire, avec une frange acajou. Le nez est complexe, à maturité, avec un jeu entre le cuir, le bois exotique et des notes de menthe et de laurier. La densité en bouche, suivie d'une trame puissante montre la qualité de cette bouteille.

#### Château Beau-Séjour Bécot 1988

Deuxième clin d'oeil, puisque 1988 est l'année de naissance de la fille. Les vendanges ont été assez tardives, et le bois neuf a été utilisé pour moitié.

Encore plus envoûtant que le 1990, ce vin dévoile de douces notes de myrtille, de mûre, de cuir fin et de caramel grillé. La fraîcheur, la finesse et le fondu du fruit sont superbes, agrémentés d'une touche de poivron noble. Très bel échantillon.

#### Château Beau-Séjour Bécot 1986

C'est le millésime de déclassement du Château du rang de 1er cru classé à Grand Cru classé.

La robe est relativement claire, avec une bordure légère. La liqueur de fraise, le cuir, le caramel et le menthol marquent le nez d'une agréable expression. Un ton en dessous du 1988, la finesse de ce 1986 est néanmoins appréciable. Les épices jouent avec une belle longueur.

Le Château Joanin Bécot a montré ce soir les capacités des vins de Côtes de Castillon. Technique de travail à la vigne, rendements bien maîtrisés, savoir faire se retrouvent dans ce cru. La progression sur trois millésimes est remarquable, et il faudra bien sûr suivre de Château, qui a révélé de beaux échantillons lors de notre campagne de primeurs.

Beau-Séjour Bécot se démarque par sa complexité, sa densité et son vieillissement harmonieux. Les caves fraîches de Saint Emilion ne sont pas indifférentes à ce point, mais avant cela il reste un travail important d'une famille de vigneron. L'héritage est splendide, et la succession semble assurée. La dégustation de ce soir a mis en avant la force du Château à produire de belles bouteilles y compris dans les millésimes délicats, comme 1999 et 1997, ainsi que les années plus difficiles comme 2004 et 2002.

Compte-rendu : David Rayer