

BLC

CHÂTEAU
BÉARD LA CHAPELLE

SAINT-EMILION GRAND CRU
Grand Vin de Bordeaux

BLC

EL DOMINIO

Localización

Situado en Gironde, en Saint-Laurent-des Combes, una de las 8 comunas que integran la jurisdicción de Saint Emilion, clasificada en el Patrimonio Mundial de la Humanidad de la UNESCO desde 1999, el dominio de una superficie de 18 hectáreas se encuentra dentro de la Denominación de Origen Controlada Saint Emilion Grand Cru.

Esta DOC exige criterios muy altos de calidad, entre otros, una densidad de 5500 pies por hectárea y un rendimiento básico máximo del rango de 49 hectolitros por hectárea.

Este bajo rendimiento, uno de los más exigentes del viñedo bordelés, obliga a los productores a limitar la carga de la viña con el fin de concentrar elementos colorantes, tánicos y aromáticos en la uva.

Historial

Propiedad familiar desde hace 8 generaciones, en los últimos treinta años el dominio ha franqueado dos etapas que conformaron su realidad actual.

En 1980, Richard Moureause hace cargo de las parcelas de sus padres y manda construir la bodega junto a la parcela del lugar llamado "Béard", en el sitio de una antigua capilla de la que hoy lleva su nombre como propiedad Béard La Chapelle. Desde el año siguiente recibe el Capítulo de Honor de Saint Emilion por su añada 1981 de manos del famoso enólogo Emile Peynaud.

En 2006, su hijo Franck deja la carrera de periodista para ponerse a la cabeza del viñedo. En 2009 se le une su hermana Laurence y juntos deciden dar una nueva orientación al dominio.

La propiedad se amplía con dos hectáreas más y el viñedo existente se reestructura gracias a la "coplantación" (sustitución de pies de viña) de algunas parcelas y al desfonde y después replantación de otras parcelas, lo anterior con el fin de aumentar la densidad (7600 pies/hectárea).

Se realizan operaciones en las plantas (deshojado, desyemado y aclareo manuales), así como inversiones en equipamiento. La política de comercialización se orienta resueltamente hacia la exportación.

Organización

El Château Béard La Chapelle está organizado en torno a un equipo reducido. Franck Moureau está a cargo de toda la producción, de cerca de 100 000 botellas al año con un rendimiento de 45hl/ha, de la viticultura y de la crianza pasando por la vinificación.

Le ayudan dos trabajadores agrícolas que laboran tiempo completo en la propiedad desde hace ya 17 años. Se emplean a trabajadores temporales para otras labores, trabajos específicos de desyemado, de deshojado y de aclareo así como durante el período de la vendimia.

En cuanto a Laurence Moureau, es responsable del desarrollo del dominio. Tiene a su cargo aspectos como la comunicación y la promoción de la marca del Château además del manejo de la comercialización de las diferentes añadas en Francia y en el extranjero.



EL VIÑEDO

Terruño y cepajes

La propiedad se extiende en 18 hectáreas de lomerío arcilloso y calcáreo así como de arenas profundas al pie de las lomas. La edad promedio de las viñas es de 40 años y la densidad de 5500 pies por hectárea en las parcelas más antiguas y de 7600 pies en toda parcela replantada.

Béard La Chapelle es un vino de ensamblaje de los tres principales cepajes de la denominación Saint-Emilion Grand Cru.

- el Merlot (90% de la superficie del viñedo) que aporta al vino el color, la adecuada riqueza en alcohol (generosidad), la complejidad aromática requerida (en especial frutos maduros rojos y negros) y sobre todo, la suavidad, la redondez y lo sedoso en la boca.

- El Cabernet Franc (7%) y el Cabernet Sauvignon (3%) que ofrecen finura especiada, fresca y estructura tánica muy marcada, dando al vino grandes aptitudes para el envejecimiento.

En función de la naturaleza de los suelos, lomas arcillosas y calcáreas y arenas profundas al pie de las lomas, los cepajes se injertan en portainjertos 101.14 (suelos frescos) y 3309 (arenas profundas muy drenadas).

Una estación en la viña

Empieza por la talla de la viña de mediados de diciembre a mediados de febrero en el momento en que la savia no circula. Se practica la poda en Guyot simple (1 asta de 7 yemas). En el transcurso del verano, se realiza un deshojado para arear bien y exponer los racimos al sol y posteriormente se efectúa el aclareo para conservar 7 racimos por pie. Paralelamente a este labor, se privilegia la lucha profiláctica razonada y no sistemática.

En las viñas, se enhierba una hilera de cada dos para absorber el posible exceso de agua mientras que en la interhilera se trabaja profundamente para facilitar la vida microbiana y enraizar bien los pies.

Una estación en la bodega

La sala de elaboración tiene una capacidad de 2000 hectolitros, está equipada con tanques de acero inoxidable termoregulados, una prensa neumática para realizar un suave prensado, una prensa despalladora y una mesa de selección. La bodega de envejecimiento, situada en el sótano, alberga 300 barricas de roble que se renuevan a razón de un tercio todos los años.

En la época de la vendimia, se seleccionan las uvas manualmente después de haberles tratado el raspón manualmente en la mesa. La vinificación se inicia con una maceración prefermentación en frío de 5 días a 7°, realizada de manera tradicional por suaves remontados tres veces al día. Según las añadas, se efectúan dos "délestages". El envero dura de 3 a 4 semanas.

La crianza se desarrolla a lo largo de 12 meses en barricas nuevas (1/3 de la producción), de un vino (1/3) y de dos vinos (1/3). Se realizan 4 trasiegos en el transcurso de este período. Luego se ensamblan minuciosamente los diversos lotes antes de embotellar en el château.



DONNEES TECHNIQUES

Cepajes

Merlot (90%) - Cabernet Franc (7%) - Cabernet Sauvignon (3%)

Viñedo y terruño

18 hectáreas de lomerío arcilloso y calcáreo y de arenas profundas al pie de la loma

Edad promedio de las viñass

40 años

Densidad de plantación

5500 y 7600 pies/hectárea en cualquier parcela replantada

Rendimiento

45 hectolitros/hectárea

Producción anual cerca de 100 000 botellas

Equipamiento

La sala de elaboración tiene una capacidad de 2000 hectolitros, equipada con depósitos de acero inoxidable termoregulados.

La bodega de envejecimiento, situada en el sótano, alberga 300 barricas de roble renovadas a razón de un tercio cada año.

Viticultura

Poda Guyot simple

Desyemado

Deshojado y aclareo manuales

Enhierbamiento permanente y acondicionamiento del suelo en una hilera de cada dos

Lucha profiláctica y agricultura razonada

Vendimia

Vendimia manual y mecánica con selección manual en la mesa después del despalillado

Vinification

La vinificación se inicia con una maceración prefermentación en frío de 5 días a 7°

Se realiza de manera tradicional por suaves remontados tres veces al día

Según las añadas, se efectúan uno o dos delestages

El envero dura de 3 a 4 semanas

Crianza

La crianza se hace a lo largo de 12 meses, en barricas nuevas (1/3 de la producción), de un vino (1/3) y de dos vinos (1/3).

Se realizan 4 trasiegos durante este período. Después se ensamblan minuciosamente los diferentes lotes antes de embotellar en el château

Conservación

Los vinos del Château Béard La Chapelle se pueden conservar entre 10 a 15 años. Por su finura y sus aromas de fruta, se pueden apreciar en su juventud. Se decantan antes de servir.

Winemaker

Franck Moureau



NOTAS DE CATA

2005

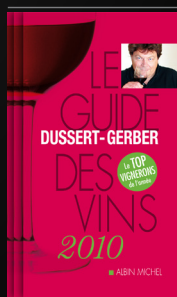
Ropaje rubí profundo, nariz muy perfumada, con notas de cereza negra y de especias, de suave ataque, final largo con aromas de vainilla, coco y chocolate. Vino con un muy bello equilibrio, afrutado, rico y fresco.

Jacques Dupont,
LE POINT, N° 1756 11 de mayo de 2006

Le Point

"Especiado, muy pleno en boca, taninos redondos, suave con sabores de repostería, vino ágil, bien elaborado."

Guide DUSSERT-GERBER
des vins 2010-08-25



"Este Saint-Emilion Grand Cru 2005 está muy bien logrado, vigoroso y caracterizado, rico en materia, de intensa nariz, finamente especiado, con buena boca, todo redondez, muy aromático, un vino completo con taninos estructurados, de guarda."

Medalla de plata
En DECANTER World Wine Awards 2007



"Jugoso, rico, floral, con cremosas notas de cereza negra e intensidad y profundidad. Firme, rico, con notas cálidas de cereza negra y mucho agarre. Estructura tánica especiada y firme. Rico, bien equilibrado y con buen peso. Largo, completo, final fresco."

2006

Color rubí, nariz intensa de pequeños frutos rojos y negros, enriquecido con notas florales. Boca amplia y sedosa, bien estructurada con matices de fruto maduro y de vainilla al final.

2007

Color rubí, sutil nariz de pequeños frutos rojos y cereza fresca. Boca redonda, con sedosos taninos que van cambiando a aromas de frutos negros y de especias al final.

2008

Color rubí, compleja nariz de moras y fresas de los bosques, un perfume de rosa mezclado con toques ahumados, de pan tostado y de café, el vino es vivaz pero de buena estructura con fuerte retorno aromático. Taninos sedosos con un final largo de notas de chocolate oscuro.

Medalla de Oro
en el concurso de Burdeos 2010



Medalla de bronce
en DECANTER World Wine Awards 2010



Recomendado
durante el International Wine Challenge 2010



2009

Color muy profundo con ligeros reflejos púrpuras. Nariz increíblemente compleja de pan de especias, de cereza negra, de rosa y de menta. Boca muy plena y redonda, rica y concentrada, con notas de especias, de kirsch y de chocolate oscuro al final. Un vino excepcional.



CHÂTEAU
BÉARD LA CHAPELLE

Laurence Moureau
Director de desarrollo

lm@beardlachapelle.com
www.beardlachapelle.com

