



CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

J. DUFFAU-LAGARROSSE

2025

“Ce millésime 2025 convoque plusieurs qualificatifs, il est à la fois historique par sa précocité, surprenant quant à sa fraîcheur et grand, sinon très grand, dans son aboutissement.”

JOSÉPHINE DUFFAU-LAGARROSSE

TERROIR

60% de plateau calcaire, calcaire à Astéries,
30% de coteau exposé Sud, Sud-Ouest,
Molasses du fronsadais avec présence de calcaire,
10% bas de coteau, sols issus de colluvions anciennes

VIGNOBLE

6,8 ha en production

ÂGE DU VIGNOBLE

50 ans

ASSEMBLAGE

69% Merlot
31% Cabernet Franc

DATES DE VENDANGE

Vendanges manuelles en caquettes
Merlot : 5, 8, 12, 15 et 16/09 - Cabernet Franc : 19/09

ÉLEVAGE

14 à 16 mois

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5% (avant
assemblage final)

PRODUCTION

39hl/ha



HISTOIRE — Enraciné sur le plateau et le coteau, avec une exposition Sud/Sud-Ouest, dans un site des plus remarquables de l'appellation, le vignoble de Beauséjour prend des airs d'un jardin posé sur la roche calcaire. Dans la famille Duffau-Lagarrosse depuis 1847, Beauséjour change de main en Avril 2021. Résultant de la rencontre de deux familles, Prisca Courtin, petite-fille de Jacques Courtin, créateur des cosmétiques Clarins et Joséphine Duffau-Lagarrosse, neuvième génération, le duo est aujourd'hui à la tête du domaine. Une nouvelle équipe dynamique et talentueuse les accompagne pour mettre en valeur ce terroir exceptionnel : Axel Marchal et Julien Viaud.

MILLÉSIME 2025 — Chaque année est singulière, mais celle-ci délivre un record. 2025 est le millésime le plus précoce de l'histoire de Beauséjour. Avant cela, nous avons eu un hiver relativement plus doux et plus sec que « la normale ». De cause à effet, le débourrement fut précoce, il s'est opéré à la mi-mars. Le printemps sec et chaud a permis une floraison très rapide et surtout homogène. Le mois d'août a été caniculaire, avec des pics de température atteignant 42°C. Cependant, l'éponge calcaire du terroir a une fois encore tempérée cette accélération de la maturité. Une vraie surprise, toutes les conditions étaient réunies pour un millésime exceptionnel. 2025 s'inscrit donc dans le panthéon des années qui ont contribué à la réputation du Château Beauséjour. La maturité des raisins était parfaite et porteuse d'une grande fraîcheur. Il allie concentration et énergie, mêle fruits mûrs et minéralité. Croquant et profond, précis et élégant, il présente un très grand potentiel de garde.