CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2005

PRÉSENTATION
Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposé au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME
Grand millésime.
Millésime épargné par la sécheresse. L'agriculture traditionnelle a permis de récolter des raisins à bonne maturation et très sains.

SITUATION
Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est vignoble de 70 hectares.

TERROIR
Le Château de Beaucastel dispose d'environ 110 hectares d'un seul tenant au Nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des grands terroirs de Châteauneuf : galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leur racines de plonger en profondeur.

ÉLEVAGE
Chaque cépage est ramassé séparément, à la main. La vinification se fait en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs (grenache). À l'issue des fermentations malo-lactiques, la famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages, puis le vin va vieillir en foudres de chêne pendant un an avant sa mise.

CÉPAGES
Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Vaccarèse, Terret noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne. 15%, Counoise 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%

SERVICE
15°C dans de grands verres. Décanter 1 ou 2 heures avant le service.

DÉGUSTATION
Robe rouge foncé et brillante.
Nez joliment épicé sur le poivre, la garrigue, le laurier et les herbes sèches.
Bouche élégante avec des notes de cuir et de cire. L'attaque est ample, les tannins structurés et moelleux.

Un beau vin à faire vieillir.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

96/100
"Really dense and locked up now, this is packed with dark fig, currant and blackberry fruit shrouded by layers of tar, hot stone, bittersweet licorice and espresso. The long, dense finish has a great tug of iron buried within it. Best from 2011 through 2030."
Wine Spectator, 30/04/2008

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

93/100
"Medium to deep garnet colour. Aromas of dark cherries, raspberry compote, cardamom, black truffles and a touch of star anise. The palate is full bodied, richly fruited with medium to high acidity and a medium+ level of grainy, slightly chewy tannins. Concentrated with a good compliment of structure to hold it up. Long peppery finish. Drink 2010 to 2025+"
Wine Advocate, 01/11/2009

18/20
"Fabulous aromas of sweet fruit, beginning of leather and then really meaty on the palate, seasoned with pepper and spice. Silky texture. Mouthwatering and elegant. Still so much more to come."
Jancis Robinson, 17/10/2010

18/20
"Le bouquet illustre le climat du millésime, avec ses notes de figues et d'épices. en bouche, le vin se révèle très intense et d'une grande énergie, avec une structure tannique subtilement présente."
Bettane et Desseauve, Le grand guide des vins de France 2009, 01/07/2008

94-96/100
"Nez plus discret mais plus fin, complexe, fruit noir, note garrigue, prune, figue, fond cacao, orange confite, bouche dense, juteuse, tanin soyeux, fins, précis, puis de la fraicheur beaucoup de profondeur, qui prend le dessus donnant un coté austère, sur le fruit noir, la prune, la figue, note garrigue, thym, épice réglisse, fond cacao, finale fraiche tendue, longue persistance, encore un peu austère, tout est en retenue, sur le fruit rouge et noir, d'épices, sur un fond cacao, chocolat. Encore jeune et austère mais énorme potentiel 94-96"
Paperblog, 26/01/2014

18,5/20
"Un sommet de Châteauneuf-du-Pape. Le bouquet illustre le climat du millésime, avec ses notes de figues et d'epices. En bouche, le vin se révèle très intense et d'une grande énergie, avec une structure tannique subtilement présente."
Les Echos Supplément, 23/09/2015

"2005 est un très beau vin complexe et bien équilibré. Sa robe est noire et profonde, d'une belle couleur rubis. Son nez est à la fois frais et complexe, avec des notes de chocolat et d'épices. En bouche, il présente un subtil équilibre entre une belle fraicheur et des notes de fruits noirs et de champignons."
Famille Perrin, 08/09/2016

"Ce vin présente un nez puissant et intense aux notes florales et fruitées. Il commence doucement aujourd'hui à révéler ses arômes silex et minéraux et ses caractères tanniques. La bouche est équilibrée. La dégustation prouve le potentiel expressif de ce vin."
Famille Perrin, 01/10/2017

"This wine has a powerful and intense nose with floral and fruity notes. The mouth begins slowly, and gradually reveals aromas of flint and minerality and its tannic character. The tasting demonstrates the expressive potential of this balanced wine."
Famille Perrin, 01/10/2017

97/100
"For a vintage that was very closed at the beginning, this is now so effusive and sensual. The hint of
salted caramel beautifully complements the rich red fruit character. Also notes of licorice, cinnamon and star anise. Rich and full-bodied, but very elegant and silky. The power is underplayed, but there's no mistaking the stunning concentration and finesse. Drink or hold."
James Suckling, 11/04/2024

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.