CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

AOC Châteauneuf-du-Pape Blanc 2007

PRÉSENTATION
Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites.
Issu à 100% de très vieilles roussanes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera a boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

LE MILLÉSIME
Grand millésime par excellence marqué par des journées chaudes et des nuits fraiches.
Les vins allient une matière magnifique et un équilibre parfait. Les tanins garantissent au vin un potentiel de garde important. De grands vins à mettre en cave.

SITUATION
Le Château de Beaucastel dispose d'un vignoble de 7 hectares planté en cépages blancs.

TERROIR
Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

ÉLEVAGE
Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve). Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

CÉPAGE
Roussanne 100%

SERVICE
14°C dans verre INAO.

DÉGUSTATION
Très belle couleur dorée.
Le nez, finement boisé, est explosif de miel, de pêches de vigne, de fruits exotiques avec une richesse et une intensité rares.
La bouche est d'une texture incroyable, épaisse. On y retrouve les arômes de fleurs blanches, de chèvrefeuille, de miel de lavande, de zeste d'orange. L'équilibre est parfait grâce notamment à la minéralité du calcaire qui vient équilibrer la texture voluptueuse du vin. Un grand millésime de RVV.

PRESSE & RÉCOMPENSES

18.5/20
"Palette aromatique éblouissante avec ses notes d'abricot sec, d'épices douces, de fruits confits, allonge presque moelleuse, profondeur tapissante : grand vin épanoui, d'un potentiel de garde évident."
Bettane & Desseauve, Le grand guide des vins de France 2010, 01/08/2009

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.

Wine Spectator

"This is gorgeous, with a creamy mouthfeel that carries lush papaya, green and yellow apple, chamomile, melon and heather honey notes through the long, salted butter-tinged finish. There's great underlying minerality."
wine spectator, 15/06/2009

JancisRobinson.com

18.5/20
"Rich aromas of lemon and apricot. Concentrated and long but still very fresh with a mineral streak underneath the weight. So complete."
Jancis Robinson, 17/10/2010

WINE ADVOCATE

97/100
"The 2007 Chateauneuf du Pape Blanc Vieilles Vignes (100% Roussanne) could be called the “Montrachet of southern France.” A wine of great intensity, it boasts thrilling aromas of orange marmalade, nectarine liqueur, honeysuckle, peaches, and apricots. Stunningly rich with full body, terrific acidity, and a finish that lasts 45+ seconds, this is an amazing achievement. It should drink well for 7-8 years, shut down or become oxidized, then, hopefully, re-emerge at around age 12-15, and drink in a completely different fashion for several decades thereafter."
Wine Advocate

100/100
"C'est Elizabeth Taylor au sommet de sa beauté qui interprète Cléopâtre. Entre deux prises, vêtue d'or, de soie et de lumière, elle quitte la Cinecittà pour apporter son obole dans une petite chapelle, où soudainement le prêtre ne sait plus à quel sein il doit se vouer.
La robe est d'or avec des reflets jaunes, légèrement pâles. Le bouquet est d'emblée doté d'une extraordinaire présence. La camomille, le thé à la lavande et le miel y possèdent une aura capable de faire perdre la raison. Leurs parfums sont ardents, passionnants, presque croquants. Puis, de la marmelade d'oranges, de la liqueur de nectarines, du chèvrefeuille et de l'abricot viennent à leur tour régner sur un nez gigantesque. L'attaque s'apparente à une apparition divine. Avec des accents dont la tension minérale demeure perceptible, un ange s'empare de la bouche pour réciter les lumineuses litanies du melon, du miel de bruyère, du beurre salée, de la pêche et de la confiture d'agrumes. À ce contact, un frisson d'amande douce parcourt la rétro-olfaction. La finale est un ravissement de 40 caudalies, qui rend dépendant de la compote de pomme, de la canelle, de la noix fumée et du calisson la composant. Comme tous les chefs-d'oeuvre, les vieilles vignes de Beaucastel ont le pouvoir de figer le temps, ce qui permet d'y contempler tout l'infini de la terre du Rhône u'une bonne et sublimissime fée y a déposé."
Nicolas Vannier, Magazine du Vin

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.