CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019

PRÉSENTATION
La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est chez nous la roussane, qui représente 80% de ce vin.

LE MILLÉSIME
Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour
faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

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.

CÉPAGES
Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

SERVICE
10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION
Beaucastel blanc 2019 se présente sous une magnifique robe dorée brillante. Le nez est tout simplement irrésistible: ample et complexe, il dévoile un somptueux bouquet aux notes d'ananas rôti et de fleurs blanches subtilement mêlées. D'une grande élégance, ce vin présente ensuite en bouche une superbe texture toute en opulence, délicatement boisée, avec des arômes de fleurs blanches, de miel et un zeste d'agrumes avant d'offrir une longue finale saline.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 95/100
"While the old-vine Roussanne cuvée from this estate gets all the attention from collectors, don't make the mistake of discounting their classic Châteauneuf du Pape Blanc. The 2019 reveals a lighter gold hue as well as a beautiful and classic bouquet of honeyed citrus, quince, white flowers, bee's wax, and a touch of flinty minerality. Playing in the medium to full-bodied end of the spectrum, it has flawless balance, nicely integrated acidity, and a great, minerally finish. You can enjoy bottles today with a decant or cellar for two to three decades, if you're so inclined."
Jeb Dunnuck, 06/10/2020

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.

17+
"A mealy nose, initially a little shy with a subtle whiff of almonds and red apple. Rounded and rich, and also has a note of bruised apple and marzipan. Creamy mouthfeel, and closed down for action just now. But all is really nicely put together, balanced and correct."
Jancis Robinson, 27/11/2020

94/100
"Gentle, plump and fairly opulent this year, the oak is well handled, sits in the background and adds body, weight and complexity of aroma and texture. A balanced, very classic expression of Beaucastel blanc. The acidity is fairly low this year, but the wine has a savoury and noble bitterness that supplies the structure. A good vintage, but one to drink young. 80% Roussanne; all other Châteauneuf white grapes make up remainder. 30% of the blend goes into oak on a four-year rotation."
Decanter, 05/10/2020

96/100
"Gorgeous, showing a lovely display of seamlessly layered apricot, peach, Cavaillon melon and mirabelle plum flavors, with meringue, brioche, salted butter and macadamia nut notes. Delivers a lengthy finish, where everything flows so beautifully that it just brings you right back wanting more. Roussanne, Grenache Blanc, Clairette and Bourboulenc."
Wine Spectator, 01/01/2022

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.