



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2004

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.

Une petite production due aux impacts de 2003, et à 9 jours consécutifs de mistral à 70 km/h. Mais les hautes pressions, et le beau temps nous ont protégés de toute pluie éventuelle.

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 très jeune sans trace de vieillissement.

Nez encore discret mais très élégant, suave sur des notes de mie de pain et d'anis.

Bouche très équilibré, quasiment sucré sur le fruit sans dureté avec des notes de réglisse.

Ce vin peut être bu dans sa fraîcheur mais mérite quelques années de vieillissement pour gagner en complexité.



PRESSE & RÉCOMPENSES



93/100

"One of the great successes of the vintage and certainly better than their 2003 is Beaucastel's 2004 Chateauneuf du Pape. Deep ruby/purple in color with loads of licorice, smoked game, black cherry and blackberry fruit, along with incense and truffle, the wine has fabulous richness, high tannin, medium to full body, and beautiful length, richness, and purity. This is a beauty and one of the vintage's finest wines. Give it 4-6 years of bottle age and drink it over the next 25+ years. It has the potential to be one of the longest-lived Chateauneuf du Papes of the vintage."

Wine Advocate, 01/02/2007

Wine Spectator

96/100

"Thoroughly primal, with a torrent of raspberry and boysenberry fruit rushing forth. Only shows hints of its full range, with licorice, incense, graphite and mocha flavors fluttering in the background. Has an iron-clad structure, with a long finish that shows great cut and grip. Best from 2009 through 2025"

Wine Spectator, 15/05/2007



18,5/20

"Very deep crimson and fantastic depth of flavour. Still a baby with very fine tannins and a lovely seam of refreshing acidity. Super-fine tannins but no shortage of very complex ripe fruit. Positively scuttles across the palate – so secretive is it at the moment, but the sample I tasted seemed bracingly clean and brisk yet with great depth. No suggestion of Beaucastel's trademark animal flavours at this stage. Good stuff!"

Jancis Robinson, 12/01/2006

"This vintage hasn't heard a lot of hoopla, but I find it very attractive. It has intense red fruit and a silky structure. It would benefit from a few more years but is already enjoyable."

New York Times / International Herald Tribune, 06/01/2012

17/20

"Le vin se referme actuellement, mais son corps long, pur, droit et très équilibré impressionne. Sans esbroufe, un millésime racé."

Bettane et Desseauve, Le grand guide des vins de France 2008, 01/07/2007

"Véritable géant de l'appellation, le domaine de la famille Perrin impressionne toujours par ses vins complets et racés. A mon avis supérieur au 2003, le 2004 est un succès sensationnel. Grand vin puissant et profond, majestueux par son équilibre et sa classe. Même les amateurs les plus exigeants conviendront de la plénitude de ce vin à la fois complexe et distingué. La réputation d'excellence de Beaucastel est de nouveau pleinement justifiée. A boire idéalement entre 2010 et 2020 au moins."

Le guide du vin Phaneuf 2007, 01/10/2006

"Un vin tout en tension, très net avec une magnifique finale. Il peut être apprécié dès aujourd'hui ou attendu quelques années de plus.

Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."

Verticale Château de Beaucastel - Famille Perrin, 03/12/2013

"2004 est une jolie surprise : une jolie robe gouleyante, un nez fin tout en fraîcheur et une bouche gourmande et souple, relevée par une belle complexité."

Famille Perrin, 08/09/2016

"La fraîcheur parcourt le nez grâce à ce millésime très balancé. L'attaque en bouche est synonyme de dureté et de puissance.

Il possède une grande capacité de garde. A conserver."

Famille Perrin, 01/10/2017

