



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Le Château de Beaucastel est un lieu magique entouré de collines parsemées de vignes, d'oliviers centenaires et de chênes truffiers. Ici, la nature s'épanouit, s'émancipe, prend son aise. De très vieilles vignes aux pieds noueux se dressent dans le style traditionnel du gobelet sur un sol aux solides pierres rondes. Quand le mistral souffle – ce vent légendaire qui vient des Alpes et s'engouffre dans l'entonnoir du sud de la Vallée du Rhône – on le sent se précipiter sur les vignes et révéler les fragrances de la garrigue. Il a l'accent des gens d'ici, de ceux vivant à l'heure du climat méditerranéen. C'est sur cette terre ancestrale aux 13 cépages que naissent chaque année les vins du Château de Beaucastel.

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





Histoire

On trouve les premières traces du Château de Beaucastel tel qu'il existe aujourd'hui au XVIème siècle : en 1549, Pierre de Beaucastel achète "une grange avec son tènement de terre contenant 52 saumées assises à Coudoulet". La maison de maître y sera édifée par la suite avec les armoiries de Beaucastel sculptées dans la pierre, dans un petit salon au plafond à la française.

En 1687, Pierre de Beaucastel obtient du Roi Louis XIV la charge de "Capitaine de la Ville de Courthézon", en reconnaissance de sa conversion au catholicisme. La lettre de Louis XIV, également signée par Colbert, est toujours visible dans le château.

En 1909, Pierre Tramier reprend le domaine. Il le transmet ensuite à son gendre, Pierre Perrin, homme de science qui donne son essor à Beaucastel. Jacques Perrin poursuit les efforts de son père jusqu'en 1978 et donne à ce vin ses lettres de noblesse.

Aujourd'hui le flambeau est entre les mains de Jean-Pierre et François, les fils de Jacques Perrin qui poursuivent la belle histoire du Château de Beaucastel. Marc, Pierre, Thomas, Cécile, Charles, Matthieu et César, la cinquième génération, travaillent aujourd'hui à leurs côtés. Ainsi Beaucastel est avant tout une histoire de famille, la Famille Perrin, dont la force est de savoir admirablement marier les talents des uns et des autres pour faire vivre leurs vignobles sous l'égide de valeurs communes : le respect absolu de la terre et du terroir, la biodynamie comme une philosophie de vie, la recherche de la vérité, de l'équilibre et de l'élégance.

Philosophie

Respecter le terroir signifie à la fois valoriser le sol, l'environnement, mais aussi l'histoire du lieu. Rechercher l'authenticité, la singularité, pour la transmettre et la faire vivre, tout en révélant tous les trésors du Château de Beaucastel.

Pionniers dans l'approche novatrice de l'agriculture biologique dès 1950, puis biodynamique en 1974, la Famille Perrin a la profonde conviction que pour faire un vin expressif, le raisin doit avoir du goût, il doit révéler la quintessence de ses arômes et la grandeur de ses origines.

Au Château de Beaucastel, on situe la vigne dans son univers, c'est-à-dire la terre, les animaux et les astres dont elle subit l'influence. Les abeilles, oiseaux, cigales et autres coccinelles vivent en harmonie au cœur de ce vignoble unique. Chaque jour, sur chaque parcelle, le travail consiste à stimuler la physiologie de la plante et sa résistance naturelle au sein d'un écosystème unique, préservé avec passion.

À Beaucastel, on ne subit pas la puissance du Grenache, on le dompte, on le sublime. On privilégie ainsi l'assemblage, grâce à un savoir-faire unique, transmis de génération en génération. Puiser le meilleur de chaque parcelle, assembler au plus juste pour laisser chaque cépage s'exprimer et faire éclore la meilleure association. L'élevage n'est pas dominant, il s'efface au profit de l'authenticité des cépages et du terroir.

En perpétuant la tradition de l'assemblage des 13 cépages historiques de Châteauneuf du Pape, le Château de Beaucastel signe un style unique chaque année. C'est ce qui donne au vin cette combinaison exceptionnelle de puissance, de structure, d'élégance et de fraîcheur.





Terroir

Le terroir de Beaucastel est marqué par la violence du Rhône. Il est constitué d'un banc de molasse marine du miocène, couvert par un diluvium alpin. La présence importante de cailloux roulés reste le témoignage de l'époque où le Rhône, alors torrent, arrachait aux flancs des Alpes des fragments de roche qu'il déposait une fois arrivé dans la plaine.

Le microclimat de Beaucastel joue un rôle important avec une faible pluviométrie, un magnifique ensoleillement et des écarts de températures tout à fait spectaculaires. En ce lieu, les galets apportent leur touche essentielle dans la réussite de chaque millésime: ils emmagasinent la chaleur le jour et la restituent aux vignes, la nuit, par rayonnement. Et le Mistral qui s'engouffre entre les très vieux ceps aux pieds noueux vient sécher et assainir des vignes taillées dans le style traditionnel du gobelet.

Si le Château de Beaucastel s'étend sur 130 hectares, seuls 100 hectares constituent le vignoble avec les 3/4 en Appellation d'Origine Contrôlée Châteauneuf-du-Pape (CHATEAU DE BEUCASTEL) et 1/4 en Appellation d'Origine Contrôlée Côtes-du-Rhône (COUDOULET DE BEUCASTEL).

En effet, trente hectares ne sont utilisés qu'en assolement pour les nouvelles plantations : chaque année, un à deux hectares de vignes sont arrachés et une superficie égale est replantée sur ces terrains qui n'ont plus porté de vigne durant un minimum de 10 années. Les 100 hectares situés autour du château, le vignoble historique de Beaucastel, portent la mémoire des treize cépages de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape: MOURVEDRE, GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, VACCARESE, COUNOISE, TERRET NOIR, MUSCARDIN, CLAIRETTE, PICPOUL, PICARDAN, BOURBOULENC et ROUSSANNE.

Vinification

Exclusivement ramassés à la main, les raisins sont soigneusement triés dès leur arrivée à la cave. Seuls les plus beaux raisins seront conservés et vinifiés. Après un égrappage total, la vendange est vinifiée en cuve traditionnelle thermorégulée pendant 15 jours, avant de vieillir en foudres de chêne.

Afin de mieux révéler leurs caractères, arômes et originalités, les 13 cépages historiques du vignoble du Château de Beaucastel sont cuvés séparément:

- le Grenache et le Cinsault apportent chaleur, couleur et moelleux,
- le Mourvèdre, la Syrah, le Muscardin et le Vaccarès donneront de la solidité, de la longévité, de la couleur et un goût très franc.
- la Cunoise et le Picpoul... apportent la vinosité, la fraîcheur, et des bouquets d'arômes bien particuliers.

L'art de l'assemblage, qui se transmet de générations en générations au sein de la Famille Perrin, donne tout leur caractère aux vins du château. Une fois assemblé, le vin est mis en foudre de chêne où il va vieillir pendant un an. Seules les opérations de soutirage viendront rompre ce repos. Le vin mûrit lentement dans les caves du château jusqu'au moment le plus favorable pour la mise en bouteilles. Ces bouteilles resteront une année supplémentaire dans les caves du château.

