



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2023



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

Avec des conditions climatiques assez classiques mais légèrement tardives, le millésime 2023 se révèle plein de belles promesses avec une superbe fraîcheur. L'hiver assez sec fut suivi d'un printemps relativement humide mais avec du vent permettant de conserver un bel état sanitaire. Le débourrement fut un peu tardif et ce léger décalage du cycle de la vigne a perduré jusqu'aux vendanges. L'été fut assez sec, avec une certaine fraîcheur permettant une belle maturation des raisins, malgré une exceptionnelle vague de chaleur à la mi-août qui a achevé la maturation des baies. Les vendanges ont ainsi débuté le 24 août pour les blancs et le 28 pour les rouges, et se sont déroulées dans des conditions idylliques jusqu'au 5 septembre. Avec de magnifiques baies, les cuvaisons ont été assez courtes avec de belles extractions. Les premières dégustations révèlent des vins au très beau potentiel, d'une étonnante fraîcheur.

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, débouillage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).

Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

CÉPAGES

Roussane 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Élégante robe couleur or, limpide et brillante. Le nez dévoile un magnifique bouquet aromatique très frais et floral, dominé par de délicates notes de fleurs blanches et de pêche juteuse. Particulièrement raffinée, la bouche révèle une superbe fraîcheur et un parfait équilibre entre rondeur, finesse et complexité, soutenue par une belle acidité et une texture souple et soyeuse qui viennent délicatement souligner de savoureux arômes de pêches et d'agrumes. La finale, très équilibrée, se poursuit tout en longueur grâce à une fine amertume qui apporte une note délicatement saline. Un très beau millésime de Beaucastel blanc, d'un grand raffinement.

