CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2020

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 exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME
Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année à la qualité optimale. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre.

SITUATION
Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est un 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 leurs racines de plonger en profondeur.
Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

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 (tous les autres). 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 en bouteille.

CÉPAGES
Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah 15%, Counoise 10%, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 10%, Cinsault 5%

SERVICE
Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le 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.

DÉGUSTATION

Magnifique robe profonde d'un rouge rubis intense. Typique de Beaucastel, le nez est riche et complexe mais d'une grande fraicheur, avec un opulent bouquet aromatique dominé par des notes de fruits frais et d'épices. Ample, rond, éminemment soyeux, ce vin d'une grande élégance dévoile une superbe structure dense en bouche, des tanins très fins et des arômes gourmands de fruits rouges frais, de groseille et d'épices nobles. La finale est d'une très belle longueur, ample et harmonieuse. Un millésime sur le fruit au grand potentiel de garde.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

18/20

"Cask sample, tasted at the domaine. What a stunning nose! Piercingly fresh and expressive notes of violet, garrigue and black-olive tapenade. Defined tannins support the fresh zesty mid palate and is all beautifully encased in a toasty cape of dark fruit."

Jancis Robinson, 27/11/2020

Decanter

96/100

"Fresh and bright nose, then a palate with exceptionally smooth and fine tannins, lovely acidity and notes of blackberry and raspberry juice. Particularly fine, elegant and balanced this year. Grenache and Cinsault fermented in cement, Syrah and Mourvèdre fermented in foudre."

Decanter, 01/10/2020

JEB DUNNUCK

93-95/100

"The 2020 Châteauneuf Du Pape has lots of Mourvèdre character in its bright red and blue fruits as well as spice, pepper, and assorted meaty nuances. With medium to full-bodied richness on the palate, it shows the fresh, elegant, yet still nicely concentrated style of the vintage and is unquestionably another impressive, classic vintage for this cuvée. It should offer some pleasure in its youth as well as evolve for 20+ years in cold cellars."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Robert Parker Wine Advocate

95-97/100

"Beaucastel's 2020 Chateauneuf du Pape is shaping up as a blend of 30% each Grenache and Mourvèdre, with 10% each Counoise and Syrah, plus 20% other permitted varieties, including a healthy proportion of white grapes. Complex and red-fruited, with hints of flowers and garrigue, it's expansive and richly textured on the palate, finishing long and silky."

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 05/05/2022

JAMESSUCKLING.COM

97/100

"Very dense black-fruit aromas, but also licorice, an entire microcosm of spice and a whiff of smoked bacon. Very dense and meaty with an incredible tannin structure that enables this to be simultaneously very big and elegant. Super-long finish with enormous mineral freshness. Drink or hold."

James Suckling, 09/02/2022

JAMESSUCKLING.COM

96/100

"Stunning nose, in which deep red-fruit character is married to meaty, spicy, and caramel aromas. Powerful and very well structured, the tannins are still very present, but the overwhelming impression is of elegance. Very long, dry finish with plenty of stony minerality. Gives a very good idea of the direction that the best 2020s will take. From organically grown grapes. Drink or hold."

James Suckling, 17/03/2022

JEB DUNNUCK

94-96/100

"The 2020 Châteauneuf Du Pape has lots of Mourvèdre character in its bright red and blue fruits as well as spice, pepper, and assorted meaty nuances. With medium to full-bodied richness on the palate, it shows the fresh, elegant, yet still nicely concentrated style of the vintage and is unquestionably another impressive, classic vintage for this cuvée. It should offer some pleasure in its youth as well as evolve for 20+ years in cold cellars."

Jeb Dunnuck, 04/11/2021

Robert Parker Wine Advocate

95-97/100

"Beaucastel's 2020 Châteauneuf-du-Pape is shaping up as a blend of 30% each Grenache and Mourvèdre, with 10% each Counoise and Syrah, plus 20% other permitted varieties, including a healthy proportion of white grapes. Complex and red-fruited, with hints of flowers and garrigue, it's expansive and richly textured on the palate, finishing long and silky."

Wine Advocate, 05/05/2022

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.

Wine Spectator

95

"Showing a stunning combination of power and grace, this is just entering its prime. Boasts beautifully integrated layers of red plum, crunchy cherry and dusty thyme, melded with finely crushed graphite and a sultry waft of incense and apple wood smoke. Pleasingly chewy, with tannins holding firm and a cool menthol note on the mineral-rich finish. Large in scale and complex, there's nothing heavy-handed about this wine. Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Counoise, Vaccarèse, Terret Blanc, Muscardin, Clairette, Picpoul de Pinet, Bourboulenc, Picardan and Roussanne."

Wine Spectator

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.