



CHÂTEAU DE BEUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014

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

Le millésime 2014 est surprenant pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. Année atypique, année de vigneron. Le débourrement s'est fait très tôt, la floraison s'est déroulée dans des conditions idéales et la nouaison a été excellente, notamment au niveau des grenaches. Cependant le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges, avec les mois de juillet et août humide favorisant la croissance végétative. La récolte des raisins blancs se fait sous un grand soleil, avec de très jolis équilibres analytiques.

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

14°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Dans le verre, le vin présente une couleur jaune brillante et nette, soutenue par des reflets d'or blanc.

Le nez exprime un caractère beurré, brioché, auquel se mêlent des notes de fleur blanche, de pêche de vigne et d'abricot.

Un vin magnifique qui s'ouvre sur une attaque nette, vive, mais sans excès. La bouche est équilibrée et complexe, avec une belle persistance soutenue par une légère salinité.

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100

"A good, maybe not great vintage for the 2014 Châteauneuf du Pape Blanc, it's still outstanding and offers loads of orchard fruits, brioche, crushed rock and buttered citrus in a medium to full-bodied, elegant, pretty style. I'd give bottles a year in the cellar and drink them over the following decade, but a recent retrospective has convinced me you can age these for just about as long as you'd like."

Jeb Dunnock, Wine Advocate, 01/10/2015





93/100

"2014 Châteauneuf-du-Pape Blanc

(aged for eight months in 70% stainless steel tanks and 30% in wooden barrels): Limpid yellow. Lively aromas of green apple, white peach and anise are complicated by hints of smoky minerals and pungent flowers that build with air. Juicy, seamless and taut on the palate, offering fresh pear, nectarine and lemon zest flavors that deepen on the back half. The mineral and anise notes repeat on a penetrating finish that lingers with outstanding tenacity."

Josh Raynolds, Vinous, 12/04/2016



94/100

"A gorgeously rendered hedonists' delight, with creamed melon, peach, apricot and quince flavors that glide along, supported by subtle ginger, hazelnut and piecrust notes. The long, lush finish has fruit for days. Drink now through 2020."

Wine Spectator, 15/11/2016



91/100

"Full bodied and rich, this is a big, toasty example of white Châteauneuf-du-Pape. Grilled mango notes lead the way, with vanilla and toast framing tropical and stone fruit on the long, oak-lined finish."

Wine Enthusiast, 02/05/2017



17/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

