



CHÂTEAU DE BEUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2023



PRÉSENTATION

Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites. Issu à 100% de très vieilles Roussannes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes...).

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

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

CÉPAGE

Roussanne 100%

SERVICE

14°C dans verre INAO.

DÉGUSTATION

Superbe robe dorée, profonde et intense. Puissant et complexe, le nez est particulièrement séduisant, typique de la Roussanne Vieilles Vignes, avec ses notes de miel et de fruits bien mûrs légèrement compotés comme l'abricot et la pêche, soulignées par la fraîcheur de notes d'agrumes. Puissante et complexe, la bouche poursuit ce caractère riche et opulent avec une texture soyeuse et de superbes notes de cire d'abeille et d'agrumes, remarquablement équilibrée par une belle salinité qui apporte beaucoup de fraîcheur. Un grand millésime de Roussanne, qui s'épanouit à merveille sur ce terroir d'exception, particulièrement équilibré par une remarquable fraîcheur.

