



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2006

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

Bon Millésime.

L'année est caractérisée par un contraste entre un mois juillet très chaud et un mois d'août très frais. Mais aussi deux pluies très bénéfiques au milieu de chacun de ces deux mois.

La première moitié de septembre a été très chaude avec de pluies qui n'ont pas détérioré la qualité des raisins.

L'été Indien qui a perduré jusqu'à la mi octobre nous a permis des vendanges tardive et une bonne maturité.

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

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

CÉPAGES

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

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Couleur or pale.

Un nez intense de miel.

Très riche en bouche, gras, et concentré sur des fruits sucrés.

Un Châteauneuf du Pape classique, structuré, à conserver ou à boire maintenant.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 94/100

"Densely layered, showing peach cobbler, graham, heather, chamomile, almond and brioche flavors that glide along the creamy-textured palate, with a long, smoke-tinged finish. Still youthfully raw, so drink the 2005 while you wait for this to come together."

Wine Spectator, 30/04/2008





94/100

"The 2006 Chateaneuf du Pape blanc (80% Roussanne and the rest Marsanne, Picpoul, and Bourboulenc) possesses classic notes of orange marmalade, honeysuckle, and rose petals, a full-bodied, unctuous texture, gorgeous purity and richness, and a stunningly long finish. It can compete with the finest full-throttle, dry whites of France as well as the world. It is difficult to find a better white Chateaneuf du Pape than Beaucastel. Much like their reds, their whites are made in a style that is atypical for the appellation. It is put through full malolactic, and one-third is barrel fermented, then blended with the two-thirds that is aged in tank. Extraordinarily rich and honeyed, it is ideal for drinking with intensely flavored culinary dishes."

Wine Advocate, 01/10/2008

17.5/20

"Le Beaucastel blanc classique est doté d'une maturité de fruit avec une vaste palette aromatique, d'une complexité saisissante. salin et nerveux, il offre une chair qui envahit littéralement la bouche."

Olivier Poussier, Antoine Gerbelle et Olivier Poels, Les meilleurs vins de France 2009, 01/09/2008



18/20

"Extremely big, round, full and bumptious. Stunningly caressing texture. Lovely honeyed completeness on the nose with a beginning, middle and end to what it delivers on the palate. Lovely, and very persistent. This will presumably have a later, mineral-dominated life from 2014 or 2015 onwards."

Jancis Robinson, 18/02/2008

