CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

AOC Châteauneuf-du-Pape Blanc 2008

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
2008 est un millésime assez nordique, plus froid que 2007 par exemple. Un bel été indien a permis aux cépages tardifs (mourvèdre, counoise) d'atteindre une maturité parfaite. La sélection à la vigne a été impitoyable, et la production est d'environ 50% d'une récolte "normale". Le vin est assez nordique également et joue vraiment la carte de l'équilibre et de la finesse tout en conservant une trame magnifique. Ce vin sera délicieux très jeune et bénéficie d'un potentiel que l'on peut rapprocher de celui du millésime 1988.

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.

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

SERVICE
10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION
Belle couleur jaune dorée.
Au nez, on trouve immédiatement la minéralité ; des notes de fleurs blanches, le miel, la marmelade.
La bouche est ronde et ample, sur les fruits jaunes (pêche, abricot) puis des notes de caramel au beurre salé et un coté iodé.
La finale est souple, longue et très harmonieuse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

****

"Très grande richesse aromatique et concentration de bouche sont au rendez-vous de cette superbe réussite 2008. Tout y est. Couleur dorée soutenue. Nez complexe, prenant et détaillé, au fruité d'une belle maturité, où s'entremêlent des tonalités de miel de sarrasin, de confiture de pêche, de crème fraiche, de lait de coco. Bouche large, d'un grand volume et d'une imposante patine, du gras, de la plénitude et de la prestance, tout ça dans un ensemble nourri et dense, aux saveurs d'une très grande allonge, terminant sur des notes de noisettes et d'arachides grillées. A ranger une fois de plus parmi les plus illustres blancs du Sud."
Sélection Chartier 2012, 13/09/2011

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.

16,5/20
"Mid straw/pale gold. Honey, putty and interest on the nose. Lots of acidity and spritz. Very charming and competent. Rather sprightlier than most white Châteauneuf. Quite persistent."
Jancis Robinson, 09/10/2009

92/100
"A creamy texture belies the fresh, well-embedded acidity that lets the mango, papaya, macadamia nut, fresh butter and honeysuckle notes to play out on the long, beguiling finish. Gorgeous. Roussanne, Grenache Blanc, Picardan, Bourboulenc and Clairette."
Wine Spectator, 31/03/2010

92/100
"The 2008 Beaucastel Chateauneuf du Pape blanc (80% Roussanne and 20% Grenache Blanc vinified in tank and wood) had its malolactic blocked so the wine's stability and ageworthiness are more consistent than in the past. This beauty may be the finest dry white of the vintage. Aromas of nectarines, orange marmalade, rose petals, quince and buttered tropical fruits are offered in a medium to full-bodied format with lots of freshness and acidity."
Wine Advocate, 01/10/2010

16,5/20
"Robe dorée, suavité riche et profonde, aro mes de pe che de vignes, de fleurs et de miel, allonge généreuse."
Bettane & Desseauve, Le Grand Guide des Vins de France 2011, 01/09/2010

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.