



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2003

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

#### LE MILLÉSIME

Beau millésime.

Après une vague de chaleur, la sécheresse a été très importante.

#### SITUATION

Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est 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 leur racines de plonger en profondeur.

#### 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 (grenache). 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.

#### CÉPAGES

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

#### SERVICE

15°C dans de grands verres. Décanter 1 ou 2 heures avant le service.

#### DÉGUSTATION

Arômes de figues, de fruits rouges, jus de viande. Bouche suave et ronde, charnue. Belle fraîcheur pour ce millésime si chaud. Conserve un très bon potentiel de garde.

Dégusté à Beaucastel le 5 juin 2012.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100

"Medium garnet colour going a little brick in the rim. Kirsch, gingerbread, leather, raisins and tobacco aromas with some hung meat and game notes. The palate is very ripe, concentrated and full bodied with a medium+ level of acidity and a low to medium level of silky tannins. Long finish. Drink now to 2023"

Wine Advocate, 01/11/2009



## Wine Spectator

94/100

"Young and tight, with garrigue and roasted game aromas peeking out from a core of ripe black currant, plum and fig fruit. Lots of toast tobacco and iron as well. The finish is well-endowed with tannins, but they are ripe and pure. Best from 2008 through 2025. 15,000 cases made"

Wine Spectator, 31/05/2006

\*

"Concentré comme une encyclique, ce vin est né de nombreux cépages de l'appellation et il est vrai que Beaucastel s'honore de les posséder tous. Il doit notamment sa force de caractère à un rendement modeste: il ne dépasse pas 25 hl à l'hectare. D'où, en effet, cette intensité très sensible à la dégustation. Sans doute faudra t-il prendre le temps en patience, mais ce châteauneuf est vineux à souhait, tirant sur le fruit noir et le confit, assez minéral et fidèle à la molasse marine de ses origines."

Guide Hachette 2006, 01/10/2005

9/10

"Amateurs trop pressés, passez donc votre chemin, quant aux autres, dépêchez-vous de mettre en cave le somptueux 2003, charnu, tendu et serré, mais au potentiel énorme."

Guide des Meilleurs Vins de France 2006, 01/10/2006

17,5/20

"Grand vin, suave, velouté, profond. Grand potentiel"

L&amp;#039;Express, 07/09/2011



17,5/20

"A stew of a wine to go with our braised beef – very rich and herbal but clean, none of the horsey aromas for which young Beaucastel is so notorious. The heatwave vintage didn't seem to have left its calling card of uncomfortably dry tannins in this wine which was already very opulent and flattering."

Jancis Robinson, 23/01/2008

"A monumental, impressive wine that is only starting to shed its primary character. A bit like the 1990, though slightly "cleaner" tasting and, if anything, even more intensely flavored. Should be great."

New York Times / International Herald Tribune, 06/01/2012

17.5/20

"Grand vin dont la suavité et le velouté ne masquent pas une profondeur et une structure tannique racées. Par rapport au Beaucastel d'il y a quelques années, le nez paraît immédiatement beaucoup plus fin et fruité dans cette prime jeunesse. Grand potentiel."

Bettane &amp; Desseauve, Le grand guide des vins de France 2008, 01/07/2007

"Aromes de figue, de fruits rouges, jus de viande. Bouche suave et ronde, charnue. Belle fraîcheur pour ce millésime si chaud. Conserve un très bon potentiel de garde.

Dégusté à Beaucastel le 5 juin 2012."

Famille Perrin, 05/06/2012

"2003 est un millésime connu pour la canicule de son été. Tout à fait logiquement les caractéristiques solaires ressortent de ce vin qu'il faut conserver encore plusieurs années avant dégustation.."

Verticale Château de Beaucastel - Famille Perrin, 03/12/2013

"This vintage was known for the heat wave in the summer. Therefore the wine reflects those characteristics and will gain by keeping a few more years before drinking."

Château de Beaucastel vertical tasting

"2003 est un vin riche, ample, avec de puissants tanins. Le nez est confituré et la bouche est gourmande, avec des arômes de fruits cuits et de fraise écrasée."

Famille Perrin, 08/09/2016



"C'est une réussite exemplaire pour ce millésime très solaire. Ce 2003 est poudré, tout en délicatesse avec des notes de roses au nez.

La bouche est puissante pour un vin à attendre encore quelques années.

Il est préférable de le carafier 2h avant le service."

Famille Perrin, 01/10/2017

