



## CHÂTEAU DE BEUCASTEL

### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1981



#### 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

Année exceptionnelle.

Un été chaud, une période de vendanges dans d'excellentes conditions mais une toute petite récolte.

#### 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 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

Belle couleur.

Nez de lavande, de cuir, poivre, sous-bois, musc.

Bouche viandeuse, fruits rouges, bel équilibre.

Grand vin. Attendre. Si vous décidez de l'ouvrir, à décanter absolument. Attention aux sédiments pendant le service.



PRESSE & RÉCOMPENSES



95/100

"One of the all-time great classics, the 1981 is fully mature and should be consumed. It's a big, sweet, candied fruit bomb offering notes of smoke, pepper, dried herbs, truffles, leather, cedar, as well as black and red currants. Full-bodied and opulent, it is one of the most delicious, complex, and stunning Beaucastels ever made. Anyone who has magnums of this wine has the equivalent of liquid gold. Out of regular bottle, I would recommend consumption over the next several years."

Wine Advocate, 01/01/2003

**Wine Spectator**

96/100

"A giant of a wine. Decant a few hours before serving if you want to drink it now. Deep in color, with super-ripe game, chocolate and tobacco aromas. Full-bodied, with a thick, massive fruit structure and tons of tannins. Has a gigantic finish.--Châteauneuf-du-Pape retrospective. Best from 1995 through 1998"

Wine Spectator, 15/10/1991

"Le millésime 1981 est parfaitement équilibré, entre netteté et pureté, il offre une attaque en bouche d'une grande fraîcheur. Ce vin est un modèle d'harmonie, sa texture tannique fine et ses caractères jeunes en font un grand vin de gastronomie.

Décanter juste avant le service à 15°C."

Famille Perrin, 01/10/2017

