



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1985



#### 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

Millésime exceptionnel.

Un été chaud, avec de belles journées et des nuits fraîches, jusqu'à la fin des vendanges

#### 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%, Syrah 10%, Cunoise 10%, Cinsault 5%

#### SERVICE

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

#### DÉGUSTATION

Belle couleur.

Superbe nez de fruits murs, truffe, sous-bois, boîte à cigares, terre mouillée.

Bouche parfaitement harmonieuse, soyeuse, ronde. Tannins sucrés.

Un très grand vin qui peut être bu.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

#### Wine Spectator

91/100

"A seductive wine, with lush flavors. Wonderfully deep ruby in color, with rosemary, tomato and earth aromas, full-bodied, focused raspberry and chocolate flavors, silky tannins and a long finish.--Châteauneuf-du-Pape retrospective. Best after 1994."

Wine Spectator, 15/10/1991





93/100

"I have had the 1985 from regular format as well as magnum, with few differences noted. The color remains a healthy dark ruby with pink and amber at the edge. Always fragrant, it offers up sweet, jammy, peppery, herb-tinged black cherry, leather, and grilled meat aromas. Soft and medium to full-bodied, with low acidity and sweet tannin, this plush, round, graceful, fully mature Beaucastel is best consumed over the next 4-5 years."

Wine Advocate, 01/06/2000



"Robe très sombre à reflets noirs. Arômes de fruits très cuits, avec des épices. Un vin surmûri, très flatteur et agréable à boire en l'état. Il serait cependant dommage de ne pas l'attendre : il gagnera en complexité."

La Revue du Vin de France

\*\*\*

"Imported by Vineyard Brands. 13.6 % Alcohol. This wine revealed the Beaucastel funk on the nose with higher toned, mature aromas. In the mouth were earthy to funky fruit flavors that bore thin, higher-pitched, cool red fruit. With air the wine picked up good complexity, cleaned up some, and took on weight. It showed that there was still fruit and even tannins. \*\*\* Now-2020."

Aaron Nix-Gomez, Hogs Head Wine, 28/07/2015

