



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1992



#### 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 difficile.

Forte pluie, et temps froid durant les 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

Une robe tuilée mais avec de jolis reflets.

Le nez est discret sur des notes de laurier, caramel et cuir.

Très belle bouche avec une texture assez dense. L'attaque est sur le cuir.

Ce vin est assez complet.

A décanter juste avant de servir. À boire.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

##### Wine Spectator

85/100

"A light, elegant version of Châteauneuf, with interesting leather and earth aromas, bright cherry and blackberry flavors and a lingering finish."

Wine Spectator, 01/01/1994





90/100

"I was impressed with the 1992 Beaucastel, which is significantly richer and more complete than the narrowly constructed, herbaceous, compact 1991. The 1992 boasts a smoky, earthy, peppery, cassis-scented nose, rich, full-bodied flavors, excellent depth, moderate tannin, and a sweet, chewy, impressive finish. Its firmness suggests 3-4 years of cellaring is necessary; it should keep for 20 years."

Wine Advocate, 01/01/1994

"Un millésime à ouvrir dès aujourd'hui. Marqué par des arômes orientaux, et des saveurs de nougatine, ce vin au caractère chaud accompagnera d'un très belle façon les plats aux saveurs épicées.

Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."

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

"Ce 1992 se caractérise par sa grande fraîcheur. Une agréable surprise pour ce millésime mineur, aux subtilités multiples. Le volume est modéré, balancé, jeune. Ce vin révélera tous ses plus beaux atouts dès aujourd'hui avec un service sans carafage."

Famille Perrin, 01/10/2017

