



CHÂTEAU DE BEUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1993



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 correct.

Pluie et froid durant la période de 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 évoluée.

Un nez discret mais élégant sur le champignon, la torréfaction, les agrumes et l'anis.

La bouche est souple et acide sans astringence. Des beaux tannins sucrés et une belle longueur en bouche.

À boire.



PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"When I tasted the 1993 Beaucastel in Chateauneuf du Pape, the wine was far more showy, flashy, and open-knit than bottles tasted state-side, admittedly right after reaching these shores. I backed off my initial high rating a bit and added the question mark because of how tannic, backward, and firm the wine showed on two separate occasions from a case I purchased. It certainly possesses the dense color I described in my original review (issue #101), as well as plenty of body and intensity. However, the rich, sweet, open-knit bouquet has gone into hibernation, leaving a tightly-knit wine that is frozen in place, reluctantly offering up aromas of black fruits and smoke. Tannic, austere, and more in step with the 1988, this appears to be a vintage that will require more initial cellaring than I had anticipated. It will be interesting to re-taste this wine after it has had 4-6 months of rest on these shores."

Wine Advocate, 01/02/1996



"Robe rubis sombre et brillante. Nez de cerise et de cuir. En bouche, l'attaque est douce et l'on remarque une très belle matière équilibrée et structurée."

La Revue du Vin de France, 01/10/1996



"The cherry, licorice and black pepper flavors are true to form, but dominated by firm tannins at this stage. Well made and should show better in 1997."

Wine Spectator, 15/11/1996

"Un millésime à ouvrir sans plus attendre qui devra être décanter durant plusieurs heures avant le service.

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

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

