CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1994

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
Un bon millésime.
Un été chaud suivi d'une période de vendange froide avec de petits rendements.

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%, Counoise 10%, Cinsault 5%

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

DÉGUSTATION
Une très jolie robe pour un vin de 15 ans.
Nez très expressif tirant sur le vieux cuir, la vanille, la civette et légèrement fumé. La bouche est souple et élégante, sans astringence, les tannins sont sucrés.

PRESSE & RÉCOMPENSES

16,5/20
"Il affiche la plus belle densité des vins de cette année moyenne à Châteauneuf. Texture douce, Fruit patiné, notes tertiaires subtiles. A boire."
La Revue des Vins de France, 07/10/2010

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BR94F

*

"Une robe grenat très sombre pour ce Château de Beaucastel, un nez sauvage : cuir, animal, fourrure. des tannins fondus très présents et solides côtoient en bouche des notes animales et de boisé. Un vin rustique qu'il convient d'attendre."
Guide Hachette, 01/01/1997

"Robe, grenat, profonde ; nez aux beaux arômes de cuir et de fourure, auxquels se mêlent des notes de gibier ; en bouche, les tanins sont bien présents mais en train de se fondre, avec des nuances boisées en finale. Il s'affinera certainement en vieillissant."
Cuisine de Terroir, 04/02/1997

"Nez très puissant, notes de petits fruits rouges, superbe longueur, tanins encore très présents."
Gastro Côtes du Rhône

Wine Spectator

"A nice mix of red fruit, herb and sweetly earthy flavors give appealing complexity, while soft tannins make it accessible now. The long finish promises improvement with age."
Wine Spectator, 28/02/1998

"The 1994 was also outstanding. Considering it is nearly 20 years old, it still had incredible fruit flavour, but with slightly sweeter tannins and the all important freshness."
Anna Von Bertele, Roberson Wine, 10/10/2013

"Ce vin s'est montré très fermé à la dégustation, il est pour le moment dans une phase descendante qui oblige à l'attendre en cave."
Verticale Château de Beaucastel - Famille Perrin, 03/12/2013

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.