



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1999

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.

Hiver froid, période de vendange fraîche, et bonne conditions climatiques 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

Robe rouge très foncé presque noire.

Nez assez évolué sur l'eau-de-vie, le marc, bois mouillé.

Bouche ample mais protestante, sous-bois, une peu léger et déséquilibré mais pas agressif et une belle longueur.

Ce vin est à garder absolument pour retrouver son équilibre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

90/100

"Like some '99s, it's a bit leaner than the '00s or '98s, but it's well-made, with youthful exuberance of ripe fruit, toasted oak, grilled meat, smoked chestnuts and blood orange, ironlike notes."

Wine Spectator, 31/08/2002





91/100

"The prodigious 1999 Beaucastel boasts aromas of blackberry fruit intermixed with cassis, licorice, roasted meats, leather, and truffles. While it does not possess much fat or precociousness, it displays definition and elegance. This is a full-bodied, concentrated, classic Beaucastel. Anticipated maturity: 2007-2025."

Wine Advocate, 01/12/2001

9/10

"La robe se montre très profonde. Le nez, encore très sauvage, semble demeurer dans sa gangue. La matière est énorme et les tannins, mûrs et expressifs, donnent une structure impressionnante au vin. Vigoureux et intense, il se termine sur des notes poivrées. Il faut indéniablement l'attendre en cave.

Apogée : 2000/2015"

Bettane & Desseauve, Carnet de Dégustation, 17/11/2001

"Le Châteauneuf du Pape Beaucastel rouge 1999 est un vin récolté sur des cailloux roulés. Dès les vendanges, les syrah et mourvèdre étaient très colorés, structurés et tanniques, le grenache élégant, les counoises et muscardin fins. Treize cépages dont le mariage a donné cette bouteille exceptionnelle, que l'on aura encore du plaisir à déboucher dans quinze ans, à la couleur rouge foncée, au bouquet harmonieux de fruits rouges, cuir, truffe et musc. En bouche, il y a des épices, du poivre et de la réglisse. La demande est telle que ce vin n'est malheureusement disponible qu'en faibles quantités."

Revue des Entreprises, 01/03/2002

"Un vin magnifique qui s'épanouira d'autant plus après quelques années supplémentaires de garde."

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

"Avec une belle robe noire profonde, le millésime 1999 a un nez intense de fruits mûrs aux notes animales. La bouche révèle de puissants tanins."

Famille Perrin, 08/09/2016

"Les caractères de truffe et de cigare envoûtent le nez. L'attaque en bouche révèle toute la puissance de ce vin serré : un équilibre entre richesse notes de réglisse.

Un vin à carafier 2h avant le service à 16°C ou à attendre, avec un très beau potentiel."

Famille Perrin, 01/10/2017

