



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016

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 exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

SITUATION

Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est un 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 leurs racines de plonger en profondeur.

Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

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 (tous les autres). 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%, Syrah 15%, Counoise 10%, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 10%, Cinsault 5%

SERVICE

Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.

DÉGUSTATION

Ce Châteauneuf-du-Pape 2016 est un vin jeune d'une qualité rare ! Rubis intense en apparence, le nez est très frais avec des notes de chocolat. La bouche est ronde et révèle un fruit mûr, des tanins doux et une finale longue. Ce vin possède une acidité et un équilibre magnifiques.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

97/100

"Youthfully reticent, but warm and polished in feel, with a large core of cassis, raspberry and cherry puree notes lying in wait for now. Threads of red licorice, warm stone and singed mesquite and cedar emerge steadily through the lengthy finish as the fruit unwinds slowly. Concentrated yet precise. Sock this away in the cellar. Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre and Counoise."

Wine Spectator, 30/09/2019

JEB DUNNUCK

96+/100

"Being bottled the day of my visit, the 2016 Chateauneuf-du-Pape checks in as a blend of 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, and the rest a mix of permitted varieties. It offers a ripe, sexy, rounded style that quickly shows more structure, minerality, and tannin with time in the glass. Blackberries, blueberries, smoked earth, violets, and garrigue all give way to a full-bodied, deep, structured Beaucastel that's going to benefit from 5-7 years of bottle age and keep for two decades. It reminds me of the 2001."

Jeb Dunnuck, 27/08/2018

Decanter

96/100

"The nose is tightly wound for now, but shows fresh black fruits and an underlying herbal seam. It's full-bodied but immediately lifted and fresh on the palate, with powerful fruit and a dense lattice of ripe tannins. It is beautifully textured, very straight in style, with great length and energy. It's already very well integrated and balanced. Tight, refreshing, mineral and intense. A truly excellent Beaucastel."

Matt Walls, Decanter, 09/10/2017

98/100

"It is easy to get lost in the aromatic complexities here with all the pepper, leaf, wet earth, spice, old wood, dark cherry and plum notes. On the palate, the wine is polished, deep, fresh, concentrated and sweet. Here, there is a purity and symmetry to the wine, along with a clean palate of fruits this year, that makes this a treat to taste, even at this young stage. Marc Perrin thinks this is the best wine produced here since the back to back duo of 1989 and 1990. I am sure this is better than both those previous vintages. It is a stunning wine that deserves your attention to find a bottle and taste it. This should have the ability to age for decades."

Jeff Leve

JAMES SUCKLING.COM

99/100

"This is a stunning Beaucastel. A classic! Has a superb array of fruit, ranging from red, through to blue, darker purple and black. Nuances of dark, stony minerals, spices, wild flowers and herbs. So fleshy. This has impeccable balance, super-silky tannins and an extraordinarily long finish. This has decades ahead of it. Drink or hold."

James Suckling, 27/08/2018



17/20

"Le Châteauneuf rouge 2016 se montre plein, étoffé par une trame de bouche pulpeuse. Les tanins sont fins. L'ensemble est soutenu par un fruit qui rafraîchit la matière."

La Revue du Vin de France, 31/08/2018

bettane + desseauve

18,5/20

"Bouquet, floral, raffiné et complexe. Élégant en bouche, toucher délicat. Plus structuré que le 2015. Style complet et sensuel. Grande finale, en fraîcheur, retour sur la peau de cerise. Un très grand Beaucastel."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 03/09/2018



18/20

"Some reductive notes on the nose. Floral and rich on the palate with gorgeous spice mix and effortless balance. A great wine, with great pedigree – you can taste this in the sheer elegance and intensity."

Jancis Robinson, 22/11/2017





95/100

"Deep brilliant crimson. Aromas of ripe red and dark berries, musky flowers and garrigue develop a spicecake nuance as the wine opens up. Juicy and seamless on the palate, offering sweet black raspberry, cherry compote, licorice and lavender pastille flavors that display superb depth as well as unlikely energy. Doesn't let up on the impressively long, spice-tinged finish, which features smoothly interwoven tannins and a lingering cherry note."

Vinous, 20/12/2019

