CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2014

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

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vignerons à renforcer la surveillance. Début Septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

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 treize 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%, Counoise 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

La maturation lente des raisins et une vinification longue sous marc ont accouché de vins sombre, riche et équilibré. Ce 2014 présente des vins avec beaucoup de fruits et d'équilibre. Les tanins sont fins et soyeux, avec beaucoup de volume.

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.

C7J50F

PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100
"Sporting a deep ruby color and terrific notes of blackberries, ground herbs, pepper and Provençal spice, this wine shows the more forward, charming nature of the vintage and is medium to full-bodied, pure and balanced. Drink it anytime over the coming decade..."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 26/10/2016

91-93/100
"Deep ruby. Potent smoke- and peppery spice-tinged cherry and black raspberry aromas are complemented by suggestions of licorice, smoked meat and candied flowers. Densely packed and taut on entry, unfolding quickly to offer sweet black raspberry and cherry-cola flavors that are given vivacity and spine by juicy acidity. Concentrated yet energetic in style, offering excellent closing thrust, smooth tannins and lingering notes of sweet dark berries and spicecake."
Josh Raynolds, Vinous, 06/04/2016

96/100
"A stunning example of this Southern Rhône blend with a smooth, earthy nose velvety texture and fruit-forward style; lovely, generous ripe black raspberry fruit and an exquisite finish."
The Tasting Panel, 01/04/2017

17/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

91/100
"A solid core of kirsch and raspberry compote stands out here, with light savory, pepper and shiso leaf notes peeking in. Stays fresh and sleek through the finish, revealing an echo of warm stones at the very end. Best from 2018 through 2028."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/06/2017

96/100
"This nose takes on a dominant red fruit aromatic profile that is beautifully connected with rose water accents. Less stony on the bouquet than the 2015 Beaucastel, the 2014 rendition also yields orange rind and smoked brisket aromas that make this nearly impossible to put down. The palate is both lithe and dense as the wine currently showcases Hoisin sauce, Umami, blood orange puree, red cherry syrup and black tea flavors. This is an absolute show-stopper at this juncture, showing a slightly more feminine profile than the 2015 — but this is every bit as good."
Washington Wine Blog, 10/01/2018

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.

C7J50F