



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2010

PRÉSENTATION

Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites.

Issu à 100% de très vieilles roussanes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

LE MILLÉSIME

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.

Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.

De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

SITUATION

Le Château de Beaucastel dispose d'un vignoble de 7 hectares planté en cépages blancs.

TERROIR

Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débordage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).

Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

CÉPAGE

Roussanne 100%

SERVICE

14°C dans verre INAO.

DÉGUSTATION

Très belle couleur dorée.

Le nez, finement boisé, est explosif de miel, de pêches de vigne, de fruits exotiques avec une richesse et une intensité rares.

La bouche est d'une texture incroyable, épaisse. On y retrouve les arômes de fleurs blanches, de chèvrefeuille, de miel de lavande, de zeste d'orange. L'équilibre est parfait grâce notamment à la minéralité du calcaire qui vient équilibrer la texture voluptueuse du vin. Un grand millésime de RVV.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

96/100

"Very rich, this cuts a broad swath, delivering a remarkably lush yet pure core of papaya, mango, green melon and green plum fruit all stitched with macadamia nut, brioche and honeysuckle notes that chime through the superlong finish. There's a great buried stony edge. Roussanne."

Wine Spectator, 02/11/2011



18,5/20

"Gras, complet, belle fraîcheur et grand équilibre, longueur ferme."

Bettane & Desseauve, 01/09/2012



18.5/20

"Ce 2010 au fruit mature dévoile des notes de coing. La bouche riche mais peu grasse est ciselée par un minéral très présent."

La revue du vin de France, 01/03/2013



97/100

"I want to rub myself in it," one taster said, completely seduced by this wine. He wasn't the only one completely smitten by its play of cashew richness and firm warm stone, its billowy satin texture and its quiet wildflower tones. This is exceptional in its vivid portrayal of a place, the heat of the sun on stones and the cool of the air palpable in a sip, and yet it's understated, elegant, the product of a patch of carefully tended roussanne vines that are a quarter-century old."

Wine & Spirits, 01/02/2013



97+/100

"The 2010 Beaucastel Châteauneuf du Pape Roussanne Vieilles Vignes has off-the-charts richness. Keep in mind, the élevage here is slightly different, as it is aged in one-year-old barrels with a touché of new oak, but like its sibling, no longer undergoes malolactic fermentation. A profound wine with hints of nectarine, mango, subtle smoke, rose petals, this sumptuous, full-throttle wine has unmistakable minerality, a skyscraper-like texture and an amazingly laser-like finish with incredible amounts of glycerin and fruit. Drink it over the next 4-5 years. Although some vintages can last 20-30 years, they undergo radical changes in their evolution, making it almost impossible to guess where they are in evolutionary terms."

Robert Parker, Wine Advocate



93-95/100

"Light yellow. An explosively perfumed bouquet evokes Meyer lemon, pear skin, jasmine and minerals. Sappy and penetrating, projecting a compelling blend of richness and vivacity. Powerful, incisive orchard fruit and candied citrus qualities put on weight with air and pick up a touch of bitter quinine that carries through the very long, palate-staining finish. Marc Perrin told me that it's a mistake to associate roussanne exclusively with opulence "because when it's planted on limestone it keeps its freshness. The numbers are low on paper but what's in the glass is bright and contradicts the math and oenologists' predictions."

Stephen Tanzer, International Wine Cellar

18,5/20

"La Famille Perrin possède une véritable culture du vin blanc. Ce 2010 au fruit mature dévoile des notes de coing. La bouche se montre riche mais peu grasse et ciselée par un minéral (sensation de calcaire) très présent. Une belle réussite que l'on peut laisser vieillir vingt ans ou boire déjà sur une viande blanche ou un tajine."

Le Monde Supplément, 11/12/2013



17+/20

"Three hectares planted 1909. (Some of that material shipped to Tablas Creek in California.) 'More and more we believe Roussanne is a great grape for hot climates, especially on limestone, not because it is acidic – it's not – but deep roots extract minerality which adds a sort of iodine, refreshing quality. Consultant oenologist would say you had to acidify...' Just 6,000 bottles a year.

Marked gold already. Stern marzipan nose. Very tight and young. Hidden depths. Very long and satin texture. Mineral streak here. I'd wait for one of its two periods in its prime. Drink dates refer to the first."

Jancis Robinson

