



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2023



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

Avec des conditions climatiques assez classiques mais légèrement tardives, le millésime 2023 se révèle plein de belles promesses avec une superbe fraîcheur. L'hiver assez sec fut suivi d'un printemps relativement humide mais avec du vent permettant de conserver un bel état sanitaire. Le débourrement fut un peu tardif et ce léger décalage du cycle de la vigne a perduré jusqu'aux vendanges. L'été fut assez sec, avec une certaine fraîcheur permettant une belle maturation des raisins, malgré une exceptionnelle vague de chaleur à la mi-août qui a achevé la maturation des baies. Les vendanges ont ainsi débuté le 24 août pour les blancs et le 28 pour les rouges, et se sont déroulées dans des conditions idylliques jusqu'au 5 septembre. Avec de magnifiques baies, les cuvaisons ont été assez courtes avec de belles extractions. Les premières dégustations révèlent des vins au très beau potentiel, d'une étonnante fraîcheur.

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 en bouteille.

CÉPAGES

Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah 15%, Cunoise 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

Magnifique robe rouge brillante aux reflets carmins. Puissant, généreux et complexe, le nez dévoile un superbe bouquet aromatique aux arômes de fruits noirs, associés à des notes de violette. Ample et soyeuse, la bouche est dense, parfaitement équilibrée par une très belle fraîcheur, et d'une longueur remarquable. Un vin raffiné et très harmonieux, signe d'une belle maturité sur ce millésime aussi généreux en qualité qu'en quantité, d'une grande complexité.

PRESSE & RÉCOMPENSES



93-95/100

"César Perrin poured me various different samples to convey an approximate idea of what the final blend of the 2023 Châteauneuf-du-Pape will taste like. A foudre that blends 50% Grenache with the remainder equally divided between Cunoise and Cinsaut showed subtle spice, licorice and forest strawberry alongside gentle tannins. Another sample mingling Terret Noir, Muscardin and Vaccarèse presented excellent freshness, while the subsequent single-varietal Grenache snippet was totally alluring. A Syrah portion that used 50% whole clusters during fermentation provided minty shadings, stemminess and, again, very smooth tannins. Finally, a single-varietal Mourvèdre sample brought structure and fleshiness to the table. All in all, readers can look forward to yet another outstanding red Beaucastel with the potential to match or even outperform the delicious 2022."

Vinous, 14/11/2024



17.5/20

"Component parts and their approximate percentages of the final blend follow, though the blend is not yet finalised.

Sample 1: Terret Noir, Muscardin and Vaccarèse (5–10% of the blend)

Supple, rounded and ripe with succulent sweet tannins. Attractive, will give roundness.

Sample 2: Cinsaut (5–10% of the blend)

Lovely fine tannins and a waxiness, tight and lovely length.

Sample 3: Cunoise (10% of the blend, 50% whole bunch)

Round, supple Cunoise is the last grape variety to be harvested – has real poise, elegance and finesse, super-fine tannins.

Sample 4: Grenache (30% of the blend)

Brooding, deep and wild palate with real structure and density. The tannins again are very fine and layered, taut and long finish.

Sample 5: Syrah (5–10% of the blend)

Wild and spiced nose. The palate has notes of baked earth, spice and leather. Something funky here for sure!

Sample 6: Mourvèdre (30% the blend)

Beautiful nose of liquorice and spice with garrigue and wild and spiced notes as well.

Fascinating to taste these component parts and to see what adds to the blend. I expect this to all blend beautifully, with a suppleness and finesse to it. Expect a very, very good Beaucastel from 2023. Drink 2030 – 2045"

Jancis Robinson, 19/11/2024

