



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1997

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 difficile.

Une tempête a abîmé les Counoise, Mourvèdre et Muscardin. Mais les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions.

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%, Counoise 10%, Cinsault 5%

SERVICE

15°C dans de grands verres. Décanter 1 ou 2 heures avant le service.

DÉGUSTATION

Robe évoluée plutôt claire.

Le nez est évolué mais élégant sur des tons de vieux cuir et d'épices.

La bouche est très élégante de style Bourguignon avec une belle acidité.

Ce petit millésime est à son optimum et plaira aux amateurs de Pinot.

À boire maintenant.



PRESSE & RÉCOMPENSES



89-91/100

"Yields for the 1997 Chateauneuf du Pape were tiny, averaging 22 hectoliters per hectare, and the wine is one of the most seductive and forward young Beaucastels I have tasted since the 1985. The blend was 35% Mourvedre, 30% Grenache, 10% Counoise, 5% Syrah, 5% Cinsault, and the rest other southern Rhone varietals. The deep ruby color is accompanied by forward, attractive aromatics consisting of black raspberries, cherries, licorice, floral, and herb scents. The wine is fruit-driven, with less structure than usual, but luscious cassis, licorice, and blackberries inundate the palate with no hard edges. A seductive, supple-textured, medium to full-bodied Beaucastel, this wine should drink well young, and last for 15 or more years."

Wine Advocate, 01/02/1999

"1997 a été ici parfaitement maîtrisé et l'on pourra longtemps garder en cave le Châteauneuf rouge long, soyeux, et profond de ce millésime."

Bettane & Desseuve

***(*)

"Les frères Perrin sont passés maîtres dans l'art d'élaborer un Châteauneuf robuste et musclé dont le tempérament fougueux et l'intensité ne sont pas des obstacles à un vieillissement harmonieux. Le 1997 m'a semblé particulièrement solide. Beaucoup de couleur et une attaque mûre et poivrée qui comble immédiatement, un délicieux goût de fruits concentrés, puissant et très bon. Sérieux et impressionnant, un vin intéressant à revoir dans deux ou trois ans"

Le guide du Vin 2001, 01/09/2000

Wine Spectator

"A clever effort for '97. Dark and fruit-driven, this fresh, compacted Châteauneuf delivers blackberry, toasted oak, plum and game. The tannins are well integrated in the ways of modern winemaking"

Wine spectator, 15/12/1999

****1/2

"Une certaine évolution se lit dans le verre mais aussi dans les parfums qui s'en exhalent : cuir, crème de marron, terreau, champignons rôtis. La bouche est ronde, gourmande avec son jus de viande et ses épices poivrées, un peu chaude, mais c'est délicieux tout de même!"

L'Epicurvin, 05/04/2013

"Un magnifique vin malgré un millésime dit "compliqué". Caractérisé par la finesse et l'élégance, ce vin très équilibré se présente dans les meilleures conditions pour être dégusté aujourd'hui.

Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."

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

Around 9.5

"Medium ruby in color, this wine smells of beautiful cherry and raspberry fruit, wet stones, and a bit of crushed green herbs. In the mouth the wine is still a bit compressed, more narrow, with mineral and wet earth character along with cherry and raspberry fruit that are all held firmly in the grip of powdery tannins. The finish is a little shorter, but the acidity is excellent, and the deep minerality of the wine shows through. 1997 was a cold, rainy vintage, and widely dismissed as a poor year."

Vinography

