



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2022



PRÉSENTATION

La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est chez nous la roussane, qui représente 80% de ce vin.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XX^{ème} siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

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, débourage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).

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

CÉPAGES

Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Superbe robe couleur or, claire et brillante. Le nez dévoile un magnifique bouquet aromatique très frais et particulièrement floral dominé par de délicates notes de fleurs blanches. D'une grande élégance, la bouche offre un parfait équilibre entre rondeur, finesse et complexité avec de savoureux arômes de pêches et d'agrumes, une texture soyeuse, souple et raffinée et une très belle fraîcheur. La finale est tout en longueur grâce à une fine amertume qui apporte une note délicatement saline. Un très beau millésime de Beaucastel blanc, très élégant.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

94/100

"An aromatic vintage at this stage, with honeyed pear and honeysuckle characters. Full, round, and generous, with plenty of glycerol, all cut through by a strong beam of acidity. Alcohol is just gently warming. Certainly a rich vintage, all about power, weight, and ripeness."

Decanter, 15/11/2023

 Robert Parker
WINE ADVOCATE

94/100

"Roughly 80% Roussanne, with the balance a mix of other permitted white varieties, Beaucastel's 2022 Chateauneuf du Pape Blanc is a fine, fine effort. Tangerine and peach notes are plump and round on the full-bodied palate, which is quite rich and plush in feel yet long and harmonious on the finish. The ability to be so ripe and sumptuous yet balanced is truly remarkable."

Wine Advocate, 10/12/2023

JAMESUCKLING.COM

95/100

"Fantastic nose of cooked apricots, a wide spectrum of candied fruit and toasted nuts. Full-bodied, concentrated and creamy, with a very caressing texture on the mid palate and a very long finish that has great restrained power. From organically grown grapes. Drink or hold."

James Suckling, 11/04/2024

