



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2021



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

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

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%, Counoise 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 profonde aux reflets violines. A la fois subtil et d'une grande richesse aromatique, le nez dévoile un très bel équilibre entre la maturité et la fraîcheur du fruit et de superbes notes de fruits frais et d'épices. Très élégant, ample et soyeux en bouche, il s'ouvre sur une attaque épicée aux arômes de garrigue puis révèle, comme en nez, un équilibre parfait entre sa belle richesse tannique et sa délicate rondeur. La finale, d'une très grande longueur, laisse présager d'un beau potentiel.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 96/100

"A deep, quite herbal expression, with liquorice and crushed blueberries to the cassis fruit. Full-bodied, powerfully fruited, dense and deep. Really mouthcoating, intense fruit. The tannins are ripe, fine and plentiful, all saturated in blackberry juice on a long finish. Certainly one of the more successful Châteauneufs this year. Will age well. A Mourvèdre-led expression of Beaucastel - it contains more than usual, at least 35% and probably more. Grenache and Cinsault fermented in cement, Syrah and Mourvèdre fermented in foudre."

Decanter, 30/09/2022

