

# CHÂTEAU DE BEAUCASTEL





# Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2008

#### **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 a boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

#### LE MILLÉSIME

2008 est un millésime assez nordique, plus froid que 2007 par exemple. Un bel été indien a permis aux cépages tardifs (mourvèdre, counoise) d'atteindre une maturité parfaite. La sélection à la vigne a été impitoyable, et la production est d'environ 50% d'une récolte "normale". Le vin est assez nordique également et joue vraiment la carte de l'équilibre et de la finesse tout en conservant une trame magnifique. Ce vin sera délicieux très jeune et bénéficie d'un potentiel que l'on peut rapprocher de celui du millésime 1988.

#### 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).

#### ÉLEVΔGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage, 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.

# PRESSE & RÉCOMPENSES

o 9

#### 95/100

"The 2008 Beaucastel Chateauneuf du Pape Blanc Roussanne Vieilles Vignes has opened considerably since I tasted it last year. Superb notes of orange marmalade, candle wax, rosewater, tropical fruit, spice and peachy/apricot jam emerge from this stunning white wine."

Wine Advocate, 30/10/2010



# **Wine Spectator**

# 94/100

"Creamy and lush, with lovely mango, peach, pineapple and macadamia nut notes that stay bright and defined throughout. Ripe and very stylish, with an alluring whiff of toasted almond on the finish. There's impressive mouthfeel for the vintage. Roussanne."

Wine Spectator, 31/03/2010



## 17/20

"A little smoky and just a hint of almonds. Quite held back at the moment. Rich, mouthfilling and extremely oaky, almost sweet with the oak. Lovely almond and citrus intensity, warm finish. Long. Needs a little time for the oak to subside. Just enough freshness for the weight."

Jancis Robinson, 19/11/2009

## 19/20

"Chaque millésime de la roussane vieilles vignes est un éblouissement, mais ce 2008 l'est peut e tre encore plus encore que les précédents tant le vin associe plénitude, frai cheur, parfum envou tant, longueur, subtilité et intensité. Du grand art!"

Bettane & Desseauve, Le Grand Guide des Vins de France 2011, 01/09/2010

