CHÂTEAU DE BEAUCASTEL





Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2001

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 exceptionnel.
Conditions climatiques idéales toute l'année et durant les vendanges.

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 noir 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
Belle robe aux reflets rouges.
Nez profond, iodé, riche sur le fruit exotique, complexe et oriental.
L'attaque est souple, la bouche élégante sans astringence.

À garder en attendant qu'il s'assagisse. À décanter avant le service.

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRESSE & RÉCOMPENSES

96/100
"Still incredibly youthful and a touch reserved (especially when compared to the 00), the 2001 Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape still needs another 5 years to truly shine. At present, it delivers a dense, pure bouquet of meaty dark fruits, game, ripe herb, and licorice, medium to full -body, brilliant concentration, and a long, classic finish. This gradually opens in the glass so if drinking anytime soon, a short decant or longer double decant is recommended."
Jeb Dunnuck, The Rhone Report, 09/09/2011

"A monumental, impressive wine that is only starting to shed its primary character. A bit like the 1990, though slightly “cleaner” tasting and, if anything, even more intensely flavored. Should be great."
New York Times / International Herald Tribune, 06/01/2012

Wine Spectator

91/100
"Ripe and fleshy, with lots of black cherry, plum, anise and tar flavors riding along a succulent palate. Sweet and velvety on the finish; this is drinkable now but will age easily"
Wine Spectator, 30/06/2004

Robert Parker WINE ADVOCATE

96/100
"Beaucastel has been on a terrific qualitative roll over the last four vintages, and the 2001 Chateauneuf du Pape (which Francois Perrin feels is similar to the 1990, although I don't see that as of yet) is a 15,000-case blend of 30% Grenache, 30% Mourvedre, 10% Syrah, 10% Counoise, and the balance split among the other permitted varietals of the appellation. This inky/ruby/purple-colored cuvee offers a classic Beaucastel bouquet of new saddle leather, cigar smoke, roasted herbs, black truffles, underbrush, and blackberry as well as cherry fruit. It is a superb, earthy expression of this Mourvedre-dominated cuvee. Full-bodied and powerful, it will undoubtedly close down over the next several years, not to re-emerge for 7-8 years."
Wine Advocate, 01/02/2004

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Quelle fraîcheur pour ce 2001, produit de l'agriculture biologique ! La robe est d'un rouge franc avec des nuances violines. Le nez est jeune avec des parfums de fruits frais et de cuir qui s'harmonisent bien. Le fruit (fraise, cerise) se retrouve en bouche sur une très belle base tannique. Un bon équilibre, de la chaleur et une note vanillée composent une bouteille à conserver une décennie."
Le Guide Hachette des Vins, 01/09/2003

19/20
"Superbe millésime, dont l'élégance de texture et de bouquet s'associe parfaitement à une formidable vigueur. c'est à notre sens l'un des plus grands Beaucastel de ces quinze dernières années."
Bettane & Desseauve, Le grand guide des vins de France 2008, 01/07/2007

"Châteauneuf du Pape rouge 2001 de Beaucastel, superbe de soyeux, avec des notes animales de cuir, de fruits noirs, des épices au nez et en bouche, mais de la fraîcheur et beaucoup de finesse. Très grand vin !"
Saveur Passion, 22/06/2012

Jancis Robinson JancisRobinson.com

17/20
"Much more developed than the 2005. A lot more undergrowth and leather and tertiary characters. Very leathery on the palate but not at all lean. No primary fruit remaining but the fruit flesh is still there. And the tannins still surprisingly present."
Jancis Robinson, 05/10/2010

9.5/10
"Grande intensité et une netteté aromatique éblouissantes."
Guide des meilleures vins de france, 01/10/2004

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

96/100
"Whaou, jaillit du verre, des arômes complexes de fruit noir mûr, d'épices, de garrigue, fond tabac blond, cacao, fumé, La bouche est ample, large, tanins taffetas soutenus par de la fraicheur qui donne de la profondeur, c'est sapide sur les fruits noirs et rouges mures, la prune, les épices, l'orange confite, pointe encre et fond cacao, tabac, fumée, La finale est superbe, tout en équilibre avec une longue persistance de fruit mûr, de prune, d'épice, sur fond tabac et cacao. Magnifique 96 (18,5), j'adore !"
Paperblog, 26/01/2014

Between 9.5 and 10
"Medium to dark ruby in color this wine smells of wet stones, bright cherry and raspberry fruit, with a hint of woody forest floor and dried flowers. In the mouth muscular, but supple tannins wrap around a core of cherry and raspberry fruit scented with cedar and crushed green herbs. Gorgeously balanced, with mineral and earth on the one side, and bright juicy acid and fruit on the other. Long finish, outstanding purity. Wow."
Vinography

"Un nez aromatique et droit, un magnifique équilibre entre fraîcheur et épices. Ce vin peut se déguster aujourd'hui ou évoluer encore quelques années en cave.
Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."
Famille Perrin, 03/12/2013

"Un nez gourmand avec des arômes complexes de fruits rouges, d'épices et de garrigue soutenus par de subtiles notes de truffe.
Une jolie bouche ample et équilibrée, balancée par des tanins d'une grande finesse qui montre une belle longueur représentative de ce grand millésime."
Famille Perrin, 02/05/2015

"2001 se distingue par un très joli nez, toute en finesse. En bouche, ce vin révèle une belle complexité, parfait équilibre entre fraîcheur et puissance des fruits mûrs, adoucis par des tanins très ronds. Un vin élégant, d'une belle ampleur, qui peut se déguster dès à présent."
Famille Perrin, 08/09/2016

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.