



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1986

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

Bon millésime.

Conditions météo froides mais belles jusqu'à la fin des 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 30%, Mourvèdre 30%, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 15%, Syrah 10%, Cunoise 10%, Cinsault 5%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Belle couleur évoluée.

Joli nez fumé, fruit rouge, cuir et cire d'abeille.

Bouche riche et souple à la fois. Belle finesse, tabac et fraîcheur. Les tannins donnent une belle harmonie à l'ensemble.

Un vin très élégant à ce stade qui peut être bu. Ne pas décanter.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

91/100

"Super refined, with all the fruit and character you could want in a Châteauneuf. Has game, cigar tobacco and berry aromas and black pepper and smoke flavors, with velvety tannins and a firm backbone.--Châteauneuf-du-Pape retrospective. Best from 1994 through 1996"



Wine Spectator, 15/10/1991





"Robe très concentrée : de l'encre. Superbe fruité, cassis, mûre, framboise, avec du poivre et des épices fines. En bouche, c'est de l'extrait de vin, tant il est concentré. Puissance tannique remarquable. Un superbe millésime, à garder très, très longtemps."

La Revue du Vin de France

