CHÂTEAU DE BEAUCASTEL





Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1990

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.
Eté chaud avec du beau temps et des nuits fraiches 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%, Counoise 10%, Cinsault 5%

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

DÉGUSTATION
Très belle couleur pour un vin de 19 ans.
Le nez est profond presque sucré sur la truffe, le sous-bois, la terre et le laurier.
La bouche est explosive de fruits, très charnue et ronde. Une impression de caresse des tannins fondus d'une grande noblesse.

Peut être bu mais devrait encore se bonifier avec le temps. À décanter avant le service.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Surprisingly pale in colour with earthy, leather notes and cherries pushing through on the mid-palate. Silky, ripe tannins."
Yorkshire Post, 27/02/2012

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.

Wine Spectator

92/100
"It's a generous, concentrated, intensely fruity Châteauneuf that blends mouthfilling flavors with complex cedar, spice and leather accents. Sturdy tannins and solid acidity mark this as a good candidate to cellar. Best after 1996."
Wine Spectator, 01/02/1993

Robert Parker Wine Advocate

96/100
"Two great back to back vintages are the 1990 and 1989. The more developed 1990 boasts an incredible perfume of hickory wood, coffee, smoked meat, Asian spices, black cherries, and blackberries. Lush, opulent, and full-bodied, it is a fully mature, profound Beaucastel that will last another 15-20 years."
Wine Advocate, 01/01/2003

Jancis Robinson JancisRobinson.com

18/20
"After the 1998, a sudden jump to all the signs of maturity: herbs and leather and undergrowth but still fragrant on the mid palate. Silky and sweet in the mouth with a touch of black truffle and tobacco leaf. Tannins are resolved but still a little foursquare."
Jancis Robinson, 17/10/2003

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

"Robe brillante, plus sombre que celle du 93. Au nez, on distingue d'abord les notes animales du mourvèdre, avant que ne se dégagent des arômes fruités (fruits rouges avec une pointe réglissée) et empyreumatiques (eucalyptus). En bouche, il est ample et épicé, les tannins sont encore présents. Belle longueur. Un grand vin de garde."
La Revue du Vin de France, 01/10/1996

"Un nez de sous bois, de champignons, d'humus.
Des fruits, une tension, une fraîcheur et des épices qui confèrent à ce vin son équilibre et sa complexité.
Il peut être ouvert aujourd'hui comme conservé pour quelques années supplémentaires.
Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."
Verticale Château de Beaucastel - Famille Perrin, 03/12/2013

"Layers of complexity, drinking superbly now."
Clive Woodhouse, Twitter, 25/12/2013

Around 9.5
"Medium ruby in color, this wine smells of bacon fat, cedar, and exotic incense with a hint of dried flowers. In the mouth the wine has fine grained tannins that have a supple tension to them. Still coiled tight, the cedar, cherry and sandalwood flavors are more linear than the '89 but no less compelling. Gorgeous acidity and balance. Great length and poise. This wine has a long way to go yet. The finish is deeply mineral and resonant. Stunning."
Vinography

****(*)
"Imported by Vineyard Brands. 13.5 % Alcohol. There was a beautiful nose followed by mature but lively fruit in the mouth. This juicy wine was juicy with depth, wood box notes, and youthful grip. ****(*) Now -2025."
Aaron Nix-Gomez, Hogs Head Wine, 28/07/2015

Decanter

100/100
"The depth and volume of fruit being quite extraordinary, the wine of the evening: for me, a perfect 100-pointer."
John Singer, Decanter

"Structure fine, marquée par des notes de réglisse et d'épices. Finale aromatique, infinie. Ce vin est aujourd'hui épanoui. Magnifique en dégustation, il sera grand en gastronomie."
Famille Perrin, 01/10/2017

JAMESSUCKLING.COM

98/100
"This offers a super rich, earth, leather, spice and sweet-tobacco nose with a very similar texture to the 2017. It has a rich, dark, nutty core with very intense, long black fruit and seamless tannins with flavors of leather, tobacco and deep and ripe plums and blueberries. Drink now."
James Suckling, 10/11/2019

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.