



CHÂTEAU DE BEUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1995

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.

Un été très chaud et sec, avec un temps beau et chaud 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

Ce millésime signe une grande année. La robe dévoile une belle couleur profonde, le nez est plein de fraîcheur, avec des notes de cuir noble et de fromage évolué. La bouche est très fruitée, avec une belle acidité.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

95/100

"Very youthful, with a ripe core of red currant and raspberry fruit and licorice flavor surrounded by creamy tannins. Plenty of smoke, mineral and tobacco notes chiming in, but this still has a ways to go, with plenty of grip still on the finish.--1995 Châteauneuf-du-Pape retrospective. Drink now through 2025. 20,000 cases made."

Wine Spectator, 31/03/2006



"Nez animal, épicé, un brin d'austérité ; Bouche structurée, tanins très présents, du fruit. A attendre ..."
Gastro Côtes du Rhône



"La robe est d'un beau rouge violine relativement dense. le nez moyennement expressif mais fin, épicé (poivre, clou de girofle), marqué par le chêne frais, laisse se développer ensuite des arômes de cerise. La bouche offre un magnifique équilibre avec la fraîcheur dès l'attaque, des tannins extrêmement soyeux et une grande délicatesse malgré son côté méridional. Il réalise le grand écart entre le nord et le sud. Difficile de lui résister !"
La Revue du Vin de France, 01/10/1998

"Sérieux et franc voici un Châteauneuf classique, ouvert, délivrant son message de maturité, par un beau fruité mûr, une animalité domptée, des tannins ciselés, une élégance incontestable."
L'Epicurvin, 05/04/2013

"Un vin marqué par la persistance de tannins très puissants. Il est donc conseillé d'attendre quelques années supplémentaires avant de le sortir de la cave.
Ne pas hésiter à le décanter durant plusieurs heures en cas de service aujourd'hui.
Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."
Verticale Château de Beaucastel - Famille Perrin, 03/12/2013

"Un nez aux notes de cuir et de pruneau.
Une belle fraîcheur en bouche soutenue par des tanins présents et élégants qui se rapprochent de vins plus septentrionaux. À carafier avant l'ouverture."
Famille Perrin, 02/05/2015

"Ce millésime signe une grande année. La robe dévoile une belle couleur profonde, le nez est plein de fraîcheur, avec des notes de cuir noble et de fromage évolué. La bouche est très fruitée, avec une belle acidité."
Famille Perrin, 08/09/2016

"Un nez aux délicates notes de menthe, une bouche aromatique et pleine de promesses.
Un vin à attendre."
Famille Perrin, 01/10/2017

