

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2015



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2015

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel rouge 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20, *La merveilleuse qualité en blanc et en rouge des 2015, 2016 et très probablement des 2017 fait de Beaucastel l'un des plus beaux domaines viticoles de France. Apogée 2023-2033.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Le Châteauneuf est introverti: matière serrée et pointe d'amertume à cause de tanins puissants*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct. 2017) : 96/100. *Bottled in late July, the*

2015 Chateauneuf du Pape is an amazing effort, especially when one considers the production volume. Loaded with black cherry fruit and cola-like spice, this full-bodied, richly textured wine never seems heavy or warm, while exotic Indian spice notes linger on the finish. It should drink well for at least 20 years. Drink date 2018-2035.

According to Marc Perrin, "2016 has this extra balance that really makes it unique." But I would point out that the 2015s at this historic property are also top notch.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : L'année 2015 est également magnifique dans le Sud: elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Comme dans le Nord, les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

Description : 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 exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

Situation : Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est un 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 leurs racines de plonger en profondeur. Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Elaboration : 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 (tous les autres). 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 :

- Cinsault : 5%
- Cunoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Roussanne, Bourboulenc, Grenache Blanc, Picpoul, Clairette et Picardan. : 5%
- Syrah : 10%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 15%

Dégustation : D'un beau rouge carmin intense, Beaucastel 2015 présente une attaque vive puis révèle très rapidement des arômes de beaux fruits rouges. La finale est délicatement réglissée, avec des tanins puissants, mais pas agressifs. Un grand millésime de Beaucastel Rouge.

Service : Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. Une réussite... comme d'habitude ! Le millésime 2015 est cependant un cran au dessus des quatre précédents. Si dense qu'il est encore jeune en 2018.