

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2017



Prix du produit :

570,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2017

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: 18/20

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

18/20 B+D. "*Beaucoup d'allure!*" Une réussite... comme d'habitude !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel rouge 2017

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2021) : 18/20. *Dégusté juste avant la mise en bouteille.*

Bouquet rôti, de petits fruits noirs, de violette. Millésime très élégant, longiligne, à la structure imposante. Beaucoup d'allure. Apogée 2022-2030.

Accords mets et vins : cuisine japonaise, sanglier, cigare, palette et côte de porc, perdrix, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Le nez se montre ouvert avec un fruit précis. L'ensemble est juteux; les fruits noirs et les épices monopolisent le débat pour le moment. Le vin garde une tonalité fraîche salubre, qui canalisent le volume et la puissance. Le fruit est pulpeux. Apogée : 2020-2028.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Aug. 2018) : 95-97/100. *A tremendous effort, might Beaucastel's 2017 Châteauneuf du Pape outshine even the 2016 ? I tasted a preliminary blend that Marc Perrin said represented 80% of the wine, and it showed ridiculous floral and fresh aromas of licorice, lavender and spice, all backed by tremendous fruit that went beyond black and red and into hints of exotic stone fruit. The final blend will likely contain more than 10% Crounise, the highest proportion ever utilized at the estate. It's rich and concentrated yet silky and lithe, with a fantastically long, elegant finish. Drink date 2020-2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Aug. 2019) : 93-95/100. *The full-bodied, dense 2017 Châteauneuf du Pape seems a bit closed at the moment, but Asian five spice powder still brings plenty of complexity and nuance to the rich, dark fruit aromas and flavors. Multidimensional, layered and long, this is another terrific vintage for Beaucastel's main cuvée, perhaps falling just slightly behind the 2016 and 2018. Drink date 2021-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : L'année 2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

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%
- Counoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Syrah : 15%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 10%

Dégustation : Le millésime 2017 présente une robe soutenue à assez profonde. Le nez pur et élégant évoque les cerises légèrement kirschées, le cassis, les épices, avec des notes florales, d'herbes aromatiques (laurier), et de léger chocolat. La bouche est élégante, les tanins mûrs et fins, belle structure dense et concentrée, d'un séduisant velouté de texture rehaussée de fruits finement épicés. La finale est longue, bien tenue par des tanins élégants et enrobés, harmonieuse et très persistante (fruits, épices, notes florales). Un grand millésime !

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