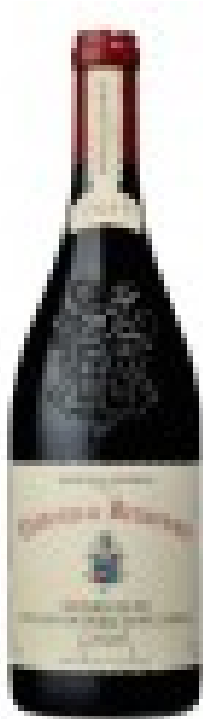


Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

372,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2012

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Description brève du produit :

95/100 Parker. Une réussite... comme d'habitude ! Bettane Desseauve: 16,5/20.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château de Beaucastel** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Arômes complexes entre les fruits noirs, le cuir et les épices. Corps remarquable, tannin net et intégré, du bel ouvrage ! Apogée de 2020 à 2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2013): *This is also a great vintage for the*

2012 Chateauneuf du Pape. Beautifully rich and layered, with fantastic concentration and ultra-fine tannin, it delivers impressive aromas and flavors of dark fruits, licorice, mineral, and plum. Dense and rich, yet with perfect ripeness and bright acidity, it should end up being a classic example of Beaucastel and have two decades of longevity. Drink 2016-2032.

Description exhaustive par le propriétaire:

Le millésime 2012:

UN CLIMAT CONTRASTE: Le mois de janvier a été étonnamment doux, avec des températures atteignant jusqu'à +18°C, suivi d'un mois de février au froid glacial avec des températures record à -12°C pendant une dizaine de jours, couplées avec des rafales de Mistral à plus de 120 km/h.

Le printemps fût, quant à lui, frais et humide, avec toujours un puissant Mistral, atteignant jusqu'à 172 km/h. Cette fraîcheur printanière a entraîné une floraison un peu plus tardive que d'habitude.

L'été fût également tout en contraste, avec un mois de juillet frais, sec et venteux, un mois d'août au contraire très chaud (+ 41,9°C le 21 août).

Puis 'l'été indien s'est installé' avec des mois de septembre et début octobre ensoleillés, secs, chauds et ventés.

Des pluies en août et en septembre ont permis de limiter le stress hydrique et de parfaire la maturité des parcelles les plus tardives.

Globalement, le niveau d'ensoleillement entre début avril et en septembre est très bon, comparable à celui de 2010. Les températures moyennes sont par contre plus fraîches, notamment la nuit.

DE BONNES CONDITIONS DE VENDANGES

Nous avons commencé les vendanges avec la Syrah le 7 septembre. Les conditions de vendanges étaient bonnes avec des températures dans la moyenne.

L'état sanitaire était parfait, et la maturité phénolique atteinte à des niveaux de sucre (et donc d'alcool) modérés.

Nous avons terminé les vendanges avec les Mourvèdres le 12 octobre.

Comme chaque année, nous avons apporté le plus grand soin au tri, à la vigne ainsi qu'à la réception de vendange. Les raisins ont été entièrement éraflés (par mouvement pendulaire). Un tri après éraflage a également permis d'isoler, raisin par raisin, les baies à la maturité inégale.

Les rendements sont, au final, largement inférieurs à la moyenne, autour de 20 hl/h.

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 très exposées au mistral. Les

treize cépages de l'appellation sont cultivés biologiquement depuis plus de 50 ans, et leur grand âge a permis à leurs racines de plonger en profondeur.

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 (grenache). A l'issue des fermentations malolactiques, 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%, Syrah 10%, Mourvèdre 30%, Cunoise 10%, Cinsault 5%, divers: 15%