

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

1 050,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2012

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Hommage à Jacques Perrin

Wine Advocate (Parker): 99/100

Description brève du produit :

Caisse bois de 3 bouteilles. Noté 99/100 et qualifié de "vin du millésime" par le Robert Parker's Wine Advocate... qui prédit un 100/100 dans les années à venir !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2014): *The wine of the vintage is the Perrin's 2012 Châteauneuf du Pape Hommage A Jacques Perrin, and it will most likely merit a perfect rating in another couple of years. Full-bodied, massive and layered on the palate, with*

awesome purity and freshness, it delivers incredible aromatics of beef blood, truffle, graphite, iron and black and blue fruits. Given all of the fruit and texture, you almost have to hunt for the structure here, but trust me, it's there. The tasting at Beaucastel took place a 9 a.m., and even then, this is one wine I found impossible to spit. It's a tour de force that will have 3-4 decades of life.

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 réélection 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/ha.

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%, Counoise 10%, Cinsault 5%, divers: 15%