



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

BEAUCASTEL (Famille PERRIN), Châteauneuf-du-Pape 2023

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin

96/100

Château de Beaucastel s'étend sur 100 hectares, avec une seule parcelle au nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des meilleurs terroirs de Châteauneuf : galets roulés en surface, sable, argile et calcaire plus profond. Les vignes sont vieilles et cultivées en agriculture biologique depuis 50 ans, ce qui a permis aux racines de pousser d'une profondeur exceptionnelle. Le domaine privilégie l'assemblage, grâce à un savoir faire unique, transmis de génération en génération. L'élevage n'est pas dominant, il s'efface au profit de l'authenticité des cépages et du terroir. Beaucastel cultive l'ensemble des treize cépages autorisés par l'appellation.

Le millésime **2023** se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuivages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

Château de Beaucastel est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 2*/3 à la RVF (grands domaine doté de terroirs fabuleux incontournable). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape)

Si le Château de Beaucastel s'étend sur 130 hectares, seuls 100 hectares constituent le vignoble avec les 3/4 en AOC Châteauneuf du Pape (Château de Beaucastel) et 1/4 en appellation Côtes-du-Rhône

(Coudoulet de Beaucastel). Les 30 hectares restants sont cultivés en rotation pour préparer de nouvelles plantations de vignes: chaque année, un ou deux hectares sont labourés et la superficie équivalente est replantée sur des terres non plantées pendant au moins 10 ans. Les 100 hectares situés autour du Château, terre historique de Beaucastel, ont la mémoire des 13 cépages de l'appellation Châteauneuf-du-Pape: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault, Vaccarese, Counoise, Teret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardin, Bourboulon et Rousane.

Le terroir de Beaucastel est marqué par la violence du Rhône. Il est constitué d'une couche de mélasse marine (grès) de la période miocène, recouverte d'alluvions alpines. La présence d'un grand nombre de pierres arrondies, appelées «galets», témoigne de l'époque où le Rhône, torrent à cette époque, arrachait des fragments de roches des Alpes et les déposait le long de son cours. Le méso-climat joue un rôle important avec une faible pluviométrie, un bel ensoleillement et des écarts de température spectaculaires. Ici, les «galets» apportent une contribution essentielle à la qualité du millésime: ils retiennent la chaleur du jour et la rayonnent vers les vignes pendant la nuit. Le vent Mistral qui souffle à travers les très vieilles vignes, aux racines noueuses, sèche et nettoie les vignes plantées dans le style traditionnel dit "gobelet"

Vendangés exclusivement à la main, les raisins sont soigneusement triés à leur arrivée à la cave. Seuls les meilleurs raisins seront conservés et vinifiés. Après un égrappage total, la vendange est vinifiée en cuves traditionnelles à température contrôlée pendant 15 jours, avant élevage en fûts de chêne. Afin de révéler leur caractère, leurs arômes et leur originalité, les 13 cépages du vignoble du Château de Beaucastel sont vinifiés séparément : Grenache et Cinsault apportent chaleur, couleur et rondeur, Mourvèdre, Syrah, Muscardin et Vaccarese apportent structure, vieillissement, couleur et un goût très droit, la Counoise et le Picpoul apportent du corps, de la fraîcheur et des arômes très particuliers. L'art de l'assemblage, transmis de génération en génération dans la Famille Perrin, donne du caractère aux vins de Beaucastel. Une fois l'assemblage terminé, le vin est stocké en fûts de chêne où il vieillira pendant un an. Seules les opérations de soutirage perturberont ce repos. Le vin mûrit lentement dans la cave de Beaucastel jusqu'au moment de la mise en bouteille. Les bouteilles seront ensuite conservées au château pendant une autre année.

Le vin

Le domaine a perdu une partie de son grenache à cause de la chute des baies ; le Châteauneuf-du-Pape 2023 est donc composé à 40 % de mourvèdre, 30 % de grenache, 10 % de counoise, 10 % de syrah, le reste étant un assemblage de cépages autorisés. À l'exception de la syrah, tous les raisins ont été égrappés et élevés en foudres. La proportion plus élevée de Mourvèdre lui confère un style plus sérieux et plus concentré que la plupart des vins de ce millésime. Au nez, il présente des arômes de mûre plus sombres, mêlés à des notes d'herbes grillées, de fleurs printanières, de violette et quelques nuances charnues. Moyennement corsé à corsé en bouche, avec une texture profonde, pure et complexe, il offre des tanins mûrs, veloutés, mais qui se développent, ainsi qu'une belle finale. Encore un magnifique millésime pour cette cuvée, qui présente le style accessible du millésime tout en offrant une densité et une concentration plus que suffisantes pour évoluer pendant 30 ans. (Guide Parker, millésime 2023, noté 96/100)

The estate lost some Grenache due to shatter, so the 2023 Châteauneuf Du Pape is based on 40% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Counoise, 10% Syrah, and the rest a mix of permitted varieties. It was all destemmed except for the Syrah and brought up in foudre. The higher Mourvèdre component gives it a more serious, focused style than most in the vintage, and it has darker blackberry fruits intermixed with roasted herbs, spring flowers, violets, and some meaty nuances on the nose. Medium to full-bodied on the palate, with a deep, pure, layered mouthfeel, it has ripe, velvety, yet building tannins and a great finish. Another beautiful vintage for this cuvée, it has the approachable style of the vintage yet brings more than enough density and concentration to evolve for 30 years. Drink 2025-2054. (Guide Parker, millésime 2023, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Avec son terroir si particulier de galets roulés, le château de Beaucastel est l'un des emblèmes de Châteauneuf-du-Pape. Ce domaine peut s'enorgueillir d'être l'un des seuls à faire appel aux treize cépages autorisés pour élaborer son rouge. Un vin régulièrement de très bon niveau, mais qui subit la concurrence de cuvées venues bouleverser la hiérarchie de l'appellation. Certes, la rarissime et remarquable cuvée Hommage à Jacques Perrin, issue à grande majorité de mourvèdre et produite uniquement dans les grandes années, demeure une référence, tout comme le somptueux blanc de roussanne Vieilles Vignes, qui se révèle avec le temps. Le château de Beaucastel demeure, sous la conduite efficace de la famille Perrin, une référence pour les vins du sud de la France, statut qu'il doit désormais partager avec d'autres domaines qui ont atteint, voire dépassé son niveau.

Les vins : les rouges 2018 se montrent assez juteux, dans un registre différent de ce dont nous avons l'habitude avec ce domaine. Les rendements faibles du millésime, 9 hl/ha, dû à la pression de mildiou n'ont fait qu'accentuer la proportion des syrah, mourvèdre et counoise. Le Châteauneuf du domaine est sérieux dans son profil aromatique très provençal. Hommage 2017 est plus chaud dans les arômes et plus complexe, la trame de tanin est salutaire pour ce vin plus généreux qu'en 2016. Le Coudoulet est un joli vin, juteux, avec une matière sérieuse pour un côtes-du-rhône. Les deux blancs affichent un boisé toasté, plus marqué sur la cuvée du domaine que sur les Vieilles Vignes. Le faible rendement, conjugué à un pourcentage de fût neuf plus important, a modifié la donne. Sur les Vieilles Vignes, la roussanne possède davantage de largeur, l'élevage est mieux intégré en bouche mais apporte des nuances fumées. (Grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

La propriété est d'un seul tenant, située sur le terroir très spectaculaire des galets roulés, avec un sous-sol très argileux, (limitant ainsi le stress hydrique) qui occupe tout le nord-est de l'appellation, autour du lieu-dit Coudoulet. Outre un côtes-du-rhône issu de terroirs contigus, coudoulet-de-beaucastel, le domaine produit quatre vins. En blanc, une cuvée classique où la roussanne est dominante et même exclusive dans la roussanne-vieilles-vignes. En rouge le mourvèdre joue un grand rôle puisqu'il représente plus d'un tiers des plantations, autant que le grenache. Même si tous les derniers millésimes n'ont pas permis de produire la cuvée culte du domaine en rouge, hommage-à-jacques-perrin, la merveilleuse qualité en blanc et en rouge des 2014 et 2015 n'a pas d'équivalent en qualité et en homogénéité dans toute la partie sud du Rhône. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Château de Beaucastel is located in the cooler, windier, and more pebbly clay soils of the northern part of Châteauneuf du Pape, and as such, were less affected by the devastating outbreak of mildew in the spring of 2018. In addition, Mourvèdre fared much better than Grenache in the vintage, all pointing to a great vintage for this estate in what was a more challenging vintage for much of the appellation. Marc compared 2018 to 2001 last year, and while I don't think the quality, or concentration, is quite at that level, the purity of the tannins as well as elegance found in their 2018s share similarities to the 2001s. The 2019 whites from this estate showed beautifully, and these are world-class wines that deserve a place in every wine lover's cellar. The general rule with the whites is to enjoy bottles on release and over the following 5-7 years, then they are best forgotten until around age 20. (Guide Parker)

Le Château de Beaucastel est situé sur les sols argileux plus frais, plus venteux et plus caillouteux de la partie nord de Châteauneuf du Pape, et à ce titre, a été moins touché par l'épidémie dévastatrice de mildiou au printemps 2018. En outre, le Mourvèdre s'est beaucoup mieux comporté que le Grenache dans le millésime, ce qui laisse présager un grand millésime pour ce domaine dans ce qui était un millésime plus difficile pour une grande partie de l'appellation. Marc a comparé 2018 à 2001 l'année dernière, et bien que je ne pense pas que la qualité, ou la concentration, soit tout à fait à ce niveau, la pureté des tanins ainsi que l'élégance que l'on trouve dans les 2018 présentent des similitudes avec les 2001. Les 2019 blancs de ce domaine se sont révélés magnifiques, et ce sont des vins de classe mondiale qui méritent une place dans la cave de tout amateur de vin. La règle générale avec les blancs est de déguster les bouteilles à la sortie et pendant les 5 à 7 années suivantes, puis il vaut mieux les oublier

jusqu'à l'âge de 20 ans environ. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 30% grenache, 15% syrah, 40% mourvèdre, 10% counoise, le reste étant un assemblage de cépages autorisés
- **Appellation principale** : Châteauneuf-du-Pape
- **Terroir** : Son vignoble d'un seul tenant, situé au nord de l'appellation, incarne l'archétype des grands terroirs avec ses galets roulés en surface, ses argiles, sables et calcaires en profondeur
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Viticulture** : Chaque cépage est récolté séparément à la main, puis vinifié en cuve tronconique bois pour les réducteurs comme la syrah et le mourvèdre, ou en cuves traditionnelles de béton et grès émaillé pour les autres.
- **Élevage** : Après les fermentations malo-lactiques, l'assemblage est réalisé par la Famille Perrin, avant qu'un élevage d'un an en foudres de chêne n'apporte au vin son harmonie et sa profondeur.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2053
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé