walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château de BEAUCASTEL, Châteauneuf-du-Pape 2005

75cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape

La note by Christian Walter 97/100

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.

Favorisé par de très belles conditions climatiques, **2020** est une année à la qualité optimale. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre.

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). Walter-Wine.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 Appellation d'Origine Contrôlée 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, Bourboulen 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

Jeune mais loin d'être inaccessible, le Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 2005 présente des arômes de viande sanguinolente, de fer et de truffe qui s'enroulent autour d'un magnifique noyau fruité. Ce vin mi-corsé à corsé est doté d'une belle structure, d'un milieu de bouche solide et plein, d'une texture douce et précise et d'une longue finale. Donnez-lui encore 3 à 5 ans de cave et buvez-le pendant les 20 prochaines années. (Jeb Dunnuck, millésime 2005, noté 96/100)

Young but far from unapproachable, the 2005 Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape has screaming aromatics of bloody meats, iron, and truffle that are wrapped around a gorgeously fruited core. Medium to full bodied with beautiful structure, a solid, full mid-palate, a smooth, precise texture and a long finish, this is a smoking bottle of wine! Give it another 3 to 5 years in the cellar and then drink over the following 20. (Jeb Dunnuck, millésime 2005, 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, (limitnt 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 ou 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 Chateauneuf 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 affichée sur vignette :** 96/100 note Jeb Dunnuck
- **note Jeb Dunnuck :** 96/100
- **Cépage :** 30% grenache, 15% syrah, 30% mourvèdre, 10% counoise, 5% cinsault et 10% Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Picpoul, Picardin, Boutrboulenc, Roussane

- **Appellation principale :** AOC Châteauneuf-du-Pape
- **Viticulture :** Chaque variété est récoltée séparément et manuellement. La vinification a lieu dans des fermenteurs de chêne pour les cépages réducteurs (Mourvèdre, Syrah) et dans des cuves traditionnelles en béton émaillé pour les raisins Oxydants (tous les autres).
- **Elevage :** Une fois la fermentation malolactique terminée, la Famille Perrin assemble les différentes variétés. L'assemblage est ensuite vieilli en foudres de chêne pendant un an avant d'être mis en bouteille.
- **Millésime :** 2005
- **Période de consommation :** à boire entre 2017 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé