

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2011



Prix du produit :

630,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2011

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Commentaires sur ce Château de Beaucastel rouge 2011 :

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2014 : *Le Beaucastel rouge 2011 donne, comme le Coudoulet, la sensation que les tanins ont été travaillés davantage en souplesse et en douceur. Sans perdre cette forme carrée qui signe les vins du domaine, les angles semblent plus arrondis. Les tanins sont plus mûrs et plus aimables. Le plaisir est déjà au rendez-vous. Mais méfiez vous, car derrière cette belle richesse, la puissance n'est jamais loin et ce vin grandira pendant au moins 20 ans.*

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *Belle diversité aromatique, nuancier complexe donné par l'encépagement à forte minorité de mourvèdre, jouant sur tous les fruits rouges, élégant, frais, relativement modéré en alcool. Apogée de 2018 à 2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2013) : *Reminiscent of a lighter weight 2009, the 2011 Chateauneuf du Pape offers up a sweet bouquet of spiced black cherries, plum, truffle, saddle leather and underbrush. Coming from tiny yields (which were down 50% from*

2010), this medium to full-bodied 2011 is gorgeously textured and has solid mid-palate depth, terrific purity of fruit and ripe tannin. Relatively approachable and enjoyable even now, it should nevertheless evolve gracefully for 15-20 years. Drink 2015-2031.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Un tri très important, notamment après égrappage a permis la réalisation d'un très beau millésime, notamment pour les cépages tardifs.

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%

Description brève du produit :

17/20 (RVF et B+D). Les vins du millésime 2011 se caractérisent par leur coté charnu, suave et charmeur. Moins structurés que les 2007, 2009 ou 2010, leur registre est l'élégance et de l'équilibre, avec des tanins qui sont déjà bien fondus depuis 2016. Idéal à déguster en 2021, et pour au moins 5 ans de plus.