

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2022



Prix du produit :

594,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2022

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Château de Beaucastel rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *Les châteauneuf-du-pape 2022 sont réussis, avec une cuvée du domaine étoffée, doté d'une belle mâche, ample, bâtie pour la garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept.2024): **94/100**. *Matured 100% in foudres, the 2022 Chateauneuf du Pape from Château de Beaucastel evokes aromas of dark wild berries,*

dark cherries, spices and licorice mingled with a touch of chocolate. Medium to full-bodied, deep and dense, it's perfectly balanced with a structured, textured and seamless mid-palate enhanced by velvety tannins and a peppery, delicate and long finish. Cesar Perrin is aiming to reduce the percentage of Syrah in favor of Counoise, so this harmonious Beaucastel, matured in foudres, is a blend of 30% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Counoise, 5% Cinsault, 5% Terret Noir, 5% Muscardin, 5% Vaccarèse and 20% of white grapes, such as Roussanne and Clairette. (drink date: 2024-2044)

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres. èrement chaud et sec.

Description : Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

Situation : Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est un vignoble de 70 hectares.

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 âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leurs racines de plonger en profondeur. Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

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 (tous les autres). À l'issue des fermentations malo-lactiques, 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 :

- Cinsault : 5%
- Cunoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Syrah : 15%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 10%

Service : Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.

Dégustation : Magnifique robe rouge brillante aux reflets carmins. Puissant et complexe, le nez dévoile un superbe bouquet aromatique aux arômes de fruits rouges bien mûrs, associés à des notes de chocolat, de tabac et de sous-bois. Ample et soyeuse, la bouche s'ouvre sur une attaque tout en rondeur avant de révéler son élégante structure tannique, parfaitement bien équilibrée et très harmonieuse. Un vin raffiné avec une remarquable harmonie déjà en place, signe d'une belle maturité sur ce millésime particulièrement chaud et sec.

Description brève du produit :

94/100 RVF et 94/100 (Czerwinski/Parker, sept. 2024). Une réussite... comme d'habitude !