

## Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Roussanne Vieilles Vignes - 2015



« Le Montrachet du Rhône », voilà ce que Robert Parker écrivait il y a quelques années déjà à propos de ce vin. Les puristes du Rhône ou de la Côte de Beaune trouveront peut-être l'expression exagérée, mais l'idée est bien là : existe-t-il dans le Rhône un blanc aussi complexe et raffiné, aussi profond, puissant et équilibré, aussi apte au vieillissement que celui-ci ? Rien n'est moins sûr...

Isolé en cuvée parcellaire depuis le millésime 1989, ce Châteauneuf de légende est issu d'une seule et même parcelle de 3 hectares de roussanne plantée en 1909 ! Plus d'un siècle qui a permis à la vigne de s'enfoncer dans les profondeurs du sous-sol de mollasses marines, d'y puiser toutes ses ressources minérales et d'y trouver fraîcheur et humidité qui lui permettent de bien résister au stress hydrique. Une résistance bien utile sur un millésime aussi solaire et sec que 2015.

Au final, si les rendements sont bien sûr très limités, la concentration du raisin est exceptionnelle, d'autant qu'il est de tradition sur cette parcelle de le récolter en très légère sur-maturité. Car les Perrin font confiance à la finesse minérale dont la vigne est imprégnée ainsi qu'à leur maîtrise exceptionnelle de l'élevage, subtil, avec peu de bois, pour, au final, proposer un vin à la fois extraordinairement riche mais toujours raffiné et tellement digeste.

En 2015, l'alchimie fonctionne à merveille. Après une bonne aération, le bouquet se révèle d'une élégance folle, entre rose et fleurs jaunes, pain d'épices, girofle, poivre blanc et vanille, zeste d'orange, pêche blanche et ananas, une fine note iodée, une délicate touche de cire d'abeille... Les arômes se combinent avec grâce, le fruit et le sol s'entremêlent. En bouche, fidèle à sa réputation, le vin prend une ampleur hors du commun, à la fois charnu, gras, mais toujours pur et limpide, dynamisé par cette minéralité intense, épicée, saline qui n'en finit pas de scintiller sur le fruit. La finale est stupéfiante d'équilibre et surtout de longueur !

Deux solutions pour l'apprécier pleinement : vous le dégustez dans l'année qui vient, sur l'éclat de son fruit et sa richesse, ou alors, et c'est ce que nous recommandons vivement, vous l'oubliez 10 ans en cave, le temps qu'il démarre sa deuxième vie et déploie son extraordinaire complexité minérale. Dans les deux cas, émotion garantie !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Roussanne Vieilles Vignes - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, légers reflets verts

Nez : Très élégant : rose et fleurs jaunes, pain d'épices, girofle, poivre blanc et vanille, zeste d'orange, pêche blanche et ananas, une fine note iodée, cire d'abeille

Bouche : Une ampleur hors du commun. Charnu, gras, mais toujours pur et limpide, dynamisé par cette minéralité intense, épicée, saline qui scintille autour du fruit. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une cuisine d'inspiration orientale : pastilla de poulet ou de pigeon, curry de poisson à la japonaise. Demain, une cuisine à la truffe ou aux champignons : gâteau de Saint-Jacques aux cèpes, poularde en demi-deuil...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, longue aération impérative (2 à 3 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Biologique et bio-dynamique