

Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2016



2016 fut incontestablement une grande année à Châteauneuf-du-Pape, avec une récolte plutôt généreuse et des raisins combinant haute maturité et bon niveau d'acidité : le graal des amateurs de grands vins du Sud ! Il faut dire que la météo y est pour beaucoup, le Rhône Sud ayant été protégé, tout au long de la saison, d'épisodes climatiques extrêmes, tout en ayant bénéficié d'un très bon ensoleillement !

Nous vous laissons imaginer le niveau atteint par les vins de Beaucastel sur ce millésime... tout simplement vertigineux ! Au-delà de la météo, nous devons bien sûr rendre hommage à la qualité exceptionnelle des terroirs que les Perrin parviennent à révéler avec une justesse et un brio qui forcent l'admiration. Les différentes parcelles, majoritairement plantées en roussanne dans les années 1950, subtilement associée au grenache blanc, au picardan, au bouboulenc et à la clairette, bénéficient toutes de ce fameux sol de galets roulés, jadis charriés par le Rhône depuis les Alpes, qui recouvrent un sous-sol de molasse riche en sédiment marin.

Comme toujours chez les Perrin, on cherche une expression authentique et vivante du terroir : alors ici, nulle trace de produits de synthèse dans la vigne, et ce, depuis des décennies, mais une faune et une flore pleines de vie. Et bien sûr un élevage haute-couture, au service du raisin, avec peu de bois (1/3 du vin seulement est élevé en fûts, le reste en cuve), qui n'a d'autre vocation que de révéler l'intensité aromatique du fruit et l'influence du sol.

Après une bonne aération, absolument indispensable aujourd'hui, ce 2016 se montre d'un très grand raffinement d'arômes, entre notes florales (chèvreuille, fleur d'oranger), aiguille de pin, huile d'amande douce, beurre d'agrumes, pêche caramélisée, et toujours ce cortège d'épices douces si caractéristiques, évoquant une belle mélodie orientale. Un raffinement que l'on retrouve en bouche, à travers cette texture à la fois ample, concentrée mais très pure, portée par de beaux amers en fin de bouche. La longueur est déjà impressionnante, et ce n'est rien par rapport à ce que ce vin sera capable de donner dans 10 ans... avec un tajine de poissons aux épices ou un poulet aux abricot et pignons, par exemple !

Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Très élégant : chèvrefeuille, fleur d'oranger, huile d'amande douce, beurre d'agrumes, pêche caramélisée, poire pochée, et toujours ce cortège d'épices douces

Bouche : Attaque ample, riche et concentrée. Très grande pureté en milieu de bouche. Beaux amers salivants, qui énergisent et retendent le vin avant une finale très longue.

Accords mets-vins : Langouste à l'Armoricaine, Poulet aux abricots et pignons. Oie farcie aux fruits secs. Ris de veau en croûte de pain d'épices.



Conseils de service

À consommer :
Soit aujourd'hui sur le fruit, idéalement entre 2020 et 2030, sur sa complexité

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, longue aération indispensable (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (80%), grenache blanc (15%), bouboulenc, clairette, picardan

Culture : Biologique et bio-dynamique