# Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Roussanne Vieilles Vignes - 2016 - blanc




Si Robert Parker écrivait à propos de ce vin que l'on tenait là « le Montrachet du Rhône », Jeb Dunnuck, le grand spécialiste des vins du Rhône pour le Wine Advocate, n'a pas hésité à attribuer à ce splendide millésime 2016 la note de 100/100. On savait que 2016 était un millésime exceptionnel dans ce coin béni du Vaucluse : et si l'on tenait ici le Châteauneuf blanc parfait ? En tout cas, on s'en rapproche…

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, livrer ce vin à la fois extraordinairement riche mais toujours raffiné et tellement digeste.

Pour peu que l'on sache l'attendre, il y a vraiment tout dans ce vin : la parfaite maturité du fruit, entre pêche, abricot et ces notes finement exotiques évoquant l'ananas, le raffinement qui s'exprime tout autant sur de belles notes d'acacia que sur des épices délicates, la sensualité d'une bouche ample, ronde et suave, aux fins accents miellés, la force du sol qui donne au vin cette intense minéralité et le fait vibrer sur votre palais, une persistance tout bonnement phénoménale… Une valse d'arômes, de la mâche, de l'énergie, oui, vraiment il y a tout dans ce vin ! Et il y aura encore plus dans 15 ans ! Un pur joyau, à essayer d'oublier jusqu'en 2025 : vous chavirerez de plaisir en le dégustant avec une langouste à l'Armoricaine ou une volaille truffée !

**Quantité limitée à 2 bouteilles par client**

**Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Roussanne Vieilles Vignes - 2016 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune dorée, légers reflets verts

**Nez :** Très élégant : rose, miel d'acacia, parfums de garrigue, pain d'épices, girofle, poivre blanc et vanille, zeste d'orange et de mandarine, pêche, abricot, ananas, une fine note iodée.

**Bouche :** Une ampleur hors du commun. très grande sensation d'harmonie entre concentration et limpidité. Persistance phénoménale

**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 au moins

**Température de service :** 12 à 13°

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

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Cépage :** Roussanne

**Culture :** Biologique et bio-dynamique