

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL, Courthézon

Beaucastel ist der Inbegriff einer langen Familiengeschichte: 1687 ernannte der Sonnenkönig Louis XIV. Pierre de Beaucastel zum "Capitaine" des Dorfes Courthézon und vermachte ihm rund 100 Hektar Land um seinen Landsitz. 1909 übertrug der Eigentümer den Besitz an seinen Schwiegersohn Pierre Perrin, zu Weltruhm kam das Château durch Jacques Perrin in den 60ern. Als erster setzte er schon in den 50er Jahren auf biologischen, 1974 gar auf biodynamischen Weinbau. Nach ihm ist der besten Wein der Familie benannt: Hommage à Jacques Perrin. Seine Söhne Jean-Pierre und François leiten heute diesen Musterbetrieb, und die fünfte Generation der Perrins ist bereits maßgeblich aktiv.



Man spürt hier den besonderen Geist der päpstlichen Weine wie nirgendwo sonst in Châteauneuf-du-Pape: Die Fokussierung auf maximal mögliche Qualität bedeutet auf Beaucastel, ausgewogene Weine mit Brillanz und Frische zu erzeugen. Sie sind mit ihrer unvergleichlichen Finesse der Leitstern der Region, wenn es um Feinheit und Filigranität geht. Der Ausbau erfolgt in überwiegend großen Fässern, um den Wein nicht zu sehr vom Holz zu beeinflussen, und so entstehen Weine, die man als Quintessenz des Châteauneuf nennen darf: Mustergültig vereinen sie Kraft und Struktur, Eleganz und Frische. Die einhundert Hektar Rebfläche am nördlichen Ende der Appellation sind der wahre Schatz von Beaucastel, 75 davon liegen im Anbaugebiet Châteauneuf-du-Pape, die restlichen 25 nur durch eine Straße getrennt im Anbaugebiet Côtes du Rhône: diese werden als Coudoulet de Beaucastel vermarktet.

Roussanne Vieilles Vignes 2014

ACHTUNG: Der Rechnungsbetrag enthält Umsatzsteuer, die nicht gesondert ausgewiesen ist.

Der Artikel unterliegt der Differenzbesteuerung gemäß § 25a UStG.



Der Roussanne erhielt als erster weißer Châteauneuf-du-Pape mit dem Jahrgang 2009 die begehrten 100 Parker-Punkte. Er entsteht aus Trauben der ältesten Rebstöcken von Beaucastel zu 100% reinsortig aus Roussanne, die mit leichter Überreife gelesen werden: Ein Balance-Akt der schwierigsten Art, der sich aber lohnt! Nur 30% werden im Barrique vergoren und über 8 Monate ausgebaut. Der Holzeinfluss ist somit minimal, aber dennoch von großer Wichtigkeit für die Struktur. Das Bukett ist von reifen Mirabellen geprägt, die von kräuterigen Würznoten begleitet werden. Am Gaumen ein intensiv fruchtiger Auftakt vollreifer Mirabellenfrucht mit lebhaft frischer Säure, rassig, mit enormer Tiefe. Die salzige Mineralität prägt das ultralange Finale, das hohe, süßlich wirkende Extrakt balanciert es wirkungsvoll aus. Grandioses Potenzial über mehrere Jahrzehnte!

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	