

Portrait

Portrait

Château de Beaucastel



Jean-Pierre, François, Matthieu, Pierre, Marc, Thomas Perrin

Die ersten geschichtlichen Hinweise auf die Familie Beaucastel datieren aus der Mitte des 16. Jahrhunderts. Wein wurde auf dem Anwesen allerdings erst seit dem Anfang des 19. Jahrhunderts produziert. Im Jahre 1909 erwarb Pierre Traminier das Weingut und vermachte es in der Folge seinem Schwiegersohn Pierre Perrin, der die Rebflächen nach und nach erweiterte. Sein Sohn Jacques führte die Anstrengungen seines Vaters fort und änderte im Jahre 1976 den Namen des Weingutes von Domaine de Beaucastel in Château de Beaucastel. Nach seinem Tode im Jahre 1978 übernahmen seine beiden Söhne Jean-Pierre und François die Leitung des Gutes. Ihre Söhne Marc, Pierre, Thomas und Matthieu, die aktiv im Unternehmen mitarbeiten, repräsentieren die 5. Generation der Familie Perrin auf Beaucastel.

Château de Beaucastel praktiziert seit den 60-iger Jahren biologischen Weinbau und benützt seit jeher sämtliche 13 erlaubten Traubensorten für ihren roten Châteauneuf-du-Pape. Die Besonderheit dieses Weines liegt darin, dass er über einen ungewöhnlich hohen Mourvedre-Anteil verfügt. Im Gegensatz zu den meisten Produzenten verwendet Château de Beaucastel relativ wenig Grenache. Dies zusammen mit den relativ niedrigen Erträgen ergibt einen sehr langlebigen, strukturierten und komplexen Wein.

Château de Beaucastel produziert jährlich rund 220'000 Flaschen roten und 20'000 weissen Châteauneuf-du-Pape. Daneben werden im Weissweimbereich jedes Jahr rund 6'000 Flaschen eines Cuvées Roussanne V.V. produziert. In aus-

serordentlich guten Jahren entsteht auch ein rotes Cuvée Hommage à J. Perrin im Umfang von rund 3'000 bis 4'500 Flaschen.

Da sich rund 30 ha des Reblandes ausserhalb der Châteauneuf-du-Pape-Appellation befindet, wird der restliche Wein als Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel verkauft, ein Wein mit einem beinahe unschlagbaren PreisLeistungsverhältnis.

Gesamtfläche: 100 ha

Rebbestand: 90 ha rot: 30% Mourvedre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10%, Cinsault, 5% Cunoise, 15% diverse

10 ha weiss: 80% Roussanne, 15% Grenache blanc, 5% Clairette, Bouboulenc & Picardin

Vinifikation Coudoulet und Châteauneuf-du-Pape rot:

100% Abbeeren; Blitzerhitzung der Beeren-schalen während 2 Minuten auf 80°C und anschliessende Abkühlung auf 20°C; Kalt-mazeration in emailbeschlagenen Behältnissen für 12 Tage; alkoholische und malolaktische Gärung in Zement- und Stahltanks für 3 Wochen; mit Ausnahme von Syrah, der ein wenig Neuholz sieht, wird der Wein in alten Holzfudern während 12 Monaten ausgebaut; nach einer leichten Eiweisschönung Abfüllung (ohne Filtration); einige Monate Flaschenreife und rund 2 Jahre nach der Ernte Verkauf.

