



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2013

LE MILLÉSIME

L'hiver long, parmi les plus secs de ces dernières années, avait marqué le début de ce millésime 2013. Puis un printemps quasi inexistant, un développement végétatif de la vigne au ralenti, de fortes variations climatiques...Le travail du vigneron a donc été crucial pour obtenir, en volume faible, des raisins de bonne qualité. 2013 est un millésime compliqué, tardif, mais très bien équilibré et prometteur.

DESCRIPTION

Les 30 hectares du vignoble de Coudoulet de Beaucastel se trouvent juste à l'est de celui de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7. Pour des raisons qui deviendront évidentes, il est souvent considéré comme le bébé de Beaucastel. Quand on s'intéresse au sol de Coudoulet, on s'aperçoit qu'il existe de nombreuses similitudes avec celui de Beaucastel. Il est composé de molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin. Cette couverture de galets roulés contribue beaucoup aux vins de Beaucastel : elle emmagasine la chaleur intense du soleil méditerranéen pendant la journée et la restitue lentement aux vignes pendant la nuit. Cela permet un bon démarrage des vignes au printemps.

SITUATION

Côtes du Rhône. Entre Orange et Avignon, à l'est du vignoble du Château de Beaucastel. Le Coudoulet de Beaucastel blanc est un vignoble de 3 hectares.

Afficher [Sans titre](#) sur une carte plus grande



TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

ELABORATION

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox.

Pendant 8 mois. Assemblage et mise en bouteilles, sans passage à basse température.

CÉPAGES

Bourboulenc 30%, Marsanne 30%, Viognier 30%, Clairette 10%

DÉGUSTATION

Aspect : Jaune pâle.

Nez : Pêche, banane, miel.

Saveurs : Gras, rond avec une fraîcheur très florale.

SERVICE

10°C dans un verre type I.N.A.O.

AVIS & RÉCOMPENSES





CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2013

"There are plenty of decent, and far less expensive, Côtes-du-Rhône whites but the Coudoulet is in a different league entirely. It has the intensity of flavor, that sense of finely focused purpose, you find in good C-du-P whites. The pale yellow appearance belies the round, mouth-filling palate of melons, peaches, apricots and honey along with a lively floral freshness.

This is, in fact, a Châteauneuf-du-Pape Blanc in all but name."
Forbes, 17/06/2015



TASTING
PANEL

90/100

"Fresh and smooth, juicy and minerally with ripe fruit and good acid structure long and balanced."

Anthony Dias Blue, The Tasting Panel, 01/06/2015

"Ça brille comme du quartz livré aux éclaboussures solaires, avec cette transparence ciselée qui, par effet de prisme, en démultiplie l'expression. La sève fruitée y est généreuse, ample, d'un volume sur le plan texture qui étonne pour un « simple » côte-du-Rhône. Finale longue, consistante."
Le Devoir, 06/03/2015

Robert Parker
WINE ADVOCATE

90/100

"The 2013 Côtes du Rhône Coudoulet has a crisp, crunchy feel in its black cherry, pepper and minerallaced style. There's good richness and depth here, but it's a more linear, focused and structured Coudoulet that will benefit from a year or two in the cellar."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2014

