



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2016

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

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.

TERROIR

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

ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage 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%

SERVICE

10°C dans un verre type I.N.A.O.

DÉGUSTATION

D'une couleur jaune anisé, Coudoulet blanc 2016 se caractérise par sa grande fraîcheur. Sa bouche est bien structurée, avec de la tension et un bel équilibre, marquée par des notes de fleurs de tilleul et citronnées. Un beau millésime tout en fraîcheur.

PRESSE & RÉCOMPENSES

*** 1/2

"Robe dorée et éclatante. Un nez d'abord discret qui se complexifie au contact de l'air et au fur et à mesure que le vin gagne en température. Tonalités de lavande, d'amande, de fruits jaunes et de citron confit. Bouche ample en attaque, matière nourrie, acidité basse, mais qui ne manque pas d'énergie. Finale grasse et parfumée paraissant parfaitement sèche. Bonne persistance aromatique et, surtout, une grande buvabilité. L'impression d'une caresse."

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, 16/05/2018



JEB DUNNUCK 90/100

"Leading off the whites and just bottled, the 2016 Côtes du Rhône Blanc Coudoulet de Beaucastel offers terrific notes of citrus blossom and apple peel to go with a medium-bodied richness and depth. It's a rich, impressive Côtes du Rhône Blanc I'd happily drink over the coming 2-4 years, and readers interesting in checking out a high-quality white from the Southern Rhône should give this a try."

Jeb dunnuck, 19/10/2017

