



Coudoulet de Beaucastel Rouge 2009

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 2009 se caractérise par une belle structure et des tannins souples, un ensemble équilibré par une bonne acidité obtenue malgré les fortes températures du mois d'août, grâce à la relative fraîcheur des nuits et au travail racinaire. Des traits qui rappellent de grands millésimes tels que 2005 ou 2007, qui dégustés aujourd'hui révèlent de grands potentiels de garde.

SITUATION
Partie Est du vignoble de Beaucastel, 30 hectares en appellation Côtes du Rhône.

TERROIR
Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés), identique à celle du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

ÉLEVAGE
Vendange manuelle, tri de la vendange à l'arrivée à la cave, chauffage de la vendange en grains entiers à 80°C (peau), refroidissement à 20°C. Macération classique en cuves béton pendant 12 jours. Tirage du jus de goutte. Pressurage dans pressoir pneumatique.
Assemblage des différents cépages qui ont été vinifiés séparément après fermentation malolactique. Vieillissement en foudres de chêne pendant 6 mois.

CÉPAGES
Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 20%

SERVICE
16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION
Aspect : Rubis profond.
Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.
Saveur : Très belle structure. Belle persistance.
Arômes de thym et de garrigue.

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Château de Beaucastel 2009 Coudoulet de Beaucastel. There's a lot of complexity in this marriage of Grenache, Syrah and Mourvedre, the latter grape and its tannin making the wine capable of aging for a decade. The taste is of red fruits – cherries, plums, wild strawberries, with a spicy herbaceous background."
The Waterloo Record, 28/10/2011

"Although there are few vintages listed on the museum's wine list (see text for details), the 2009 would be the year to enjoy. This richly flavored, spicy red is made by the great Châteauneuf-du-Pape estate Château Beaucastel."
Lettie Teague, Wall Street Journal, 04/11/2011

Robert Parker WINE ADVOCATE

90/100
"In total contrast, the 2009 Côtes du Rhône Coudoulet red represents the essence of Provence in its notes of ground pepper, new saddle leather, lavender, kirsch, garrigue, and abundant red and black fruits. This complex, evolved, luscious red begs for a bloody grilled steak. With a creamy, medium to full-bodied texture, this gorgeous, complex, evolved wine should be enjoyed over the next 7-8 years."
Wine Advocate, 01/11/2010

*** 1/2
"Quelle fascinante approche fruitée que celle que nous réserve cette cuvée, une approche qui ne se contente pas de surfer en surface mais qui invite à découper ce fruité en profondeur, par petites tranches de tanins mûrs, sucrés, moelleux et bien nourris, prolongeant sur une finale épicée et réglissée qui ne veut plus mourir. Une superbe bouteille!"
Vins et Vignobles

14/20
"Ce vin évoque la figue sèche, un beau Côtes du Rhône gras et onctueux, hédoniste mais avec de la réserve."
Guide des Meilleurs Vins de France 2012, 01/11/2011

bettane + desseauve

15/20
"Une belle texture souple et florale, épicée avec une belle acidité en bouche. Bel équilibre grâce à son assemblage mourvèdre, grenache, syrah et cinsault. Beaucoup de caractère."
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/09/2011

***
"Un Coudoulet, dégusté en primeur en juin 2011, au nez explosif, dévoilant de puissants effluves de genièvre, de poivre noir, d'olive noire et de fruits noirs. La bouche suit avec autant d'ampleur, de texture et de présence. Les tanins sont ultra-soyeux, l'acidité discrète et l'épaisseur plus que veloutée. Grand classique des seize dernières années s'il en est un, le Coudoulet de la famille Perrin est devenu un modèle de régularité, ce qu'il confirme et signe avec éclat en présentant ce 2009 plus que réussi. Comme le basilic, le thym, le cacao, le safran et le gingembre sont des aliments complémentaires au poivre, l'une des pistes aromatiques de ce vin, n'hésitez pas à le marier à des plats dominés par ces ingrédients de liaisons harmoniques."
François Chartier, La Sélection Chartier 2011, 13/09/2011

***
"Comme d'habitude, le "junior" de Beaucastel est un très bon vin de qualité constante. Très mûr sans être confit, équilibré et parfaitement rassasiant."
Guide Phaneuf 2012, 24/10/2011

"Considered one of the best in the Côtes du Rhône, this wine has the imprint of the Perrin Family who makes Beaucastel Chateauneuf du Pape. It is a blend of mourvedre, grenache, cinsault and syrah. It has a full body with superb balance and focused raspberry and blackberry fruit with a touch of black pepper. Complex and unfiltered, it will improve in age."
Gaston Gazette, 21/02/2012

90/100
"Smooth and slilky with juicy black rasberry, cassisand notes of pepper, earth and lavendar; generous, long and charming; mourvèdre, grenache, syrah, cinsault."
Anthony Dias, Blue Reviews, 24/01/2012

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Wine Spectator

90/100
"This dark and alluring red delivers nicely layered cherry preserves and blackberry cobbler notes, backed by black licorice snap and smoldering tabacco flavors on the lengthy finish. More polished and forward than usual. Mourvèdre, grenache, syrah, and cinsault."
Wine Spectator, 29/02/2012

90-92/100
"Vivid ruby. High-pitched aromas of red fruits, rose, lavender and Asian spices. Juicy and focused on entry, then deeper and broader across the mid-palate, displaying intense black raspberry and cherry compote flavors. Shows impressive energy on the spicy finish, which features a sexy floral quality."
Josh Raynolds, 23/05/2012

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

91/100
"Beaucastel's Côtes du Rhône is like a mini Châteauneuf-du-Pape in its blend of grapes and its sourcing, just outside that famous appellation. The 2009 is a very successful and flattering Coudoulet, with scents of garrigue and cherry followed by a platane that's round and lush without being at all heavy. Long and velvety on the finish."
Wine Enthusiast, 01/07/2012

90/100
"A beautiful Côtes du Rhône, the 2009 Coudoulet de Beaucastel, coming from vineyards that border the northern edge of the Châteauneuf-du-Pape AOC, possesses an inky, opaque purple color to go with deep, brilliantly ripe aromas of blackberry liqueur, crème de cassis, spice, ground pepper, flowers, and sappy garrigue. Surprisingly voluptuous and rounded on the palate, yet with fantastic concentration, excellent purity, and a dense, layered mouth feel, this medium to full-bodied beauty will benefit from 1-2 years of bottle age, and have a decade of prime drinking."
The Rhône Report

"La Famille Perrin, propriétaire du prestigieux domaine de Beaucastel à Chateauneuf-du-Pape, propose ici un Côtes-du-Rhône espiègle, canaille, gourmand, un vin de convivialité et de gastronomie que l'on peut ouvrir dès maintenant - c'est le plaisir assuré ! - ou garder en cave deux ou trois ans sans problème.
L'accord parfait : une pintade rôtie, céleri et petits navets caramélisés."
Regal, 12/09/2012

***
"Un Coudoulet au nez explosif, dévoilant de puissantes effluves de genièvre, de poivre noir et de fruits noirs. La bouche suit avec autant d'ampleur, de texture et de présence. Les tanins sont ultra-soyeux, l'acidité discrète et l'épaisseur plus que veloutée. Grand classique des dix-sept années de la Sélection s'il en est un, le Coudoulet de la famille Perrin est devenu un modèle de régularité, faisant de lui l'un de mes favoris parmi ma liste des crus "à acheter bon an mal an les yeux fermés". Comme le basilic, le thym, le cacao, le safran, le café, le thé noir fumé, et le gingembre sont des aliments complémentaires au poivre, l'une des pistes aromatiques de ce vin, n'hésitez pas à le marier à des plats dominés par ces ingrédients de liaisons harmoniques."
La Sélection Chartier 2012, 16/09/2012

WINEACCESS

91/100
"Full ruby. Intense, smoke- and spice-accented aromas of dark berries
and cherry, along with powerful licorice and floral qualities. Broad, deeply pitched blackberry and cherry compote flavors stain the palate, showing
surprising vivacity. Finishes with slow-mounting tannins and impressive persistence, leaving a licorice note behind."
Stephen Tanzer, International Wine Cellar, 01/06/2012

JancisRobinson.com

17/20
"30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault. Lovely pure fruit – smells almost New World (at its best). Ripe but very well structured and still fluid. Dry long finish and very moreish."
Jancis Robinson

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.