CHÂTEAU DE BEAUCASTEL





Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2013

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
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.

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).

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
Aspect : Jaune pâle.
Nez : Pêche, banane, miel.
Saveurs : Gras, rond avec une fraîcheur très florale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

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.

"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

Forbes

*****
"There are plenty of decent, and far less expansive, 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

THE 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

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.