CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2001

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

Après trois grands millésimes, l'année 2001 est encore une grande année pour la région. Avec un temps exceptionnel, sec et très ensoleillé de mai à octobre, les vendanges 2001 sont les plus précoces depuis 10 ans, avec des raisins magnifiques, mûrs et un excellent état sanitaire. Elles se sont étalées jusqu'à début octobre, afin de vendanger chaque cépage au bon niveau de maturité.

Le début d'année très pluvieux a permis de renforcer les réserves hydriques. Après des températures fraiches en mars, la douceur s'installe en avril, suivi de très beaux mois de mai et juin, chauds et secs. La floraison a lieu le 18 mai, dans de très belles conditions, avec un développement rapide sur l'ensemble des cépages. La chaleur va alors s'installer jusqu'en octobre, avec un été caniculaire (plus de 12 jours au-dessus de 32° au mois d'août), sans une goutte d'eau, après 2 orages mi-juillet. Il a fallu être particulièrement vigilant pour atteindre la parfaite maturité malgré le manque d'eau et surveiller très attentivement chaque cépage pour débuter les vendanges au meilleur moment. Les vendanges débutent donc dès la fin août (29/08) avec des Cinsault très mûrs et quelques cépages blancs, suivis de la Syrah, Mourvèdre, plus précocement que d'habitude, pour se terminer, une fois n'est pas coutume, par les Grenache. Il était très important cette année-là de prendre le risque de vendanger certains cépages comme le Grenache le plus tardivement possible pour obtenir le plein niveau de maturité. Nous avons été parmi les derniers à vendanger, ce qui nous a permis d'avoir des raisins superbes, à maturité optimale.

Le millésime 2001 est un très beau millésime, un millésime ensoleillé avec des raisins très concentrés, mûrs, gorgés de fruits, augurant de vins magnifiques.

SITUATION

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

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

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.

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.

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

89/100
"Shows a hint of garnet in addition to its mature cedar, dried red currant and sanguine notes, backed by tobacco and sandalwood on the nicely focused finish."
James Molesworth, Wine Spectator

Robert Parker Wine Advocate

91/100
"A fabulous year for the reds of both Coudoulet and Beaucastel, the deep ruby/purple-colored 2001 Cotes du Rhone Coudoulet (about 10,000 cases produced) offers a rich perfume of melted licorice, smoke, saddle leather, blackberries, cherries, and a suggestion of Asian spices. Medium to full-bodied and lusty, with superb concentration as well as purity, it can be drunk now and over the next 10-15 years. This beauty may be the finest Coudoulet produced in the last 10-12 years."
Wine Advocate

Robert Parker Wine Advocate

90-92/100
"The 2001 Cotes du Rhone Coudoulet is one of the great successes from this vineyard, which sits just across the road from the appellation of Chateauneuf du Pape. It exhibits a deep ruby/purple color along with a closed, but promising nose of melted licorice, camphor, saddle leather, black cherries, and blackberries. It reveals more tannin and substance than most vintages, and it will need 1-3 years of cellaring. This is a long, structured, classic Coudoulet meant for long-term aging."
Wine Advocate

"Une belle couleur et un nez élégant. Des aro mes de fruits frais et une acidité qui confèrent au vin élégance, complexité et équilibre. Il peut e tre ouvert dès aujourd'hui, mais conserve un beau potentiel de garde."
Famille Perrin, 15/03/2014

****
"Le Coudoulet de Beaucastel est un clasique des appellations génériques et domine sa catégorie par sa richesse, son volume en bouche et sa tenue. Impeccable 2001 solidement charpenté et vibrant. A boire maintenant en attendant que son grand frère Beaucastel atteigne l'a ge adulte."
Guide Phaneuf 2005, 01/09/2004

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.