



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2011



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 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Un tri très important, notamment après égrappage a permis la réalisation d'un très beau millésime, notamment pour les cépages tardifs.

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. Vieillesse en foudres de chêne pendant 6 mois.

CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

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



16+ /20

"Very dark crimson. In fact the bluest southern Rhône 2011 to have come my way so far. Quite complex and somehow sharp. Very sweet start and then very firm tannins. Seems much more youthful than some Châteauneufs. Very tight for the moment. Ambitious for a Côtes du Rhône!"

Jancis Robinson, 01/02/2013



91/100

"The 2011 Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel is another excellent wine from the Perrin Family. Complex and perfumed, with notions of earthy black fruits, licorice and roasted meats, it possesses sweet tannin, medium to full-bodied richness and a great finish. Drink it over the coming 7-8 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2013

90/100

"Smooth and ripe with complex flavors of berries, plum and spice; full, lush and juicy; long and balanced. 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault."

Anthony Dias, Blue Reviews, 01/10/2013

"...Petit frère (si je puis dire) du Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel, ce vin rouge de la vallée du Rhône, passablement coloré quoique sans rien d'opaque, a quelque chose d'on ne peut plus alléchant dans ce millésime.

Le bouquet, d'assez bon volume, brille par l'éclat de ses arômes de fruits rouges, alors qu'il s'agit sur le plan gustatif d'un vin de corps moyen, aux tannins aimables, souple et ne manquant pas de finesse"..."

Jacques Benoit, lapresse.ca, 23/06/2014

Gault&Millau

"Il en coiffera au poteau quelques malheureux châteauneuf-du-pape mal fagotés. C'est un simple côtes du rhône mais de Beaucastel. Un vin de plaisir ample et nourrissant."

Gault&Millau, 01/09/2014

"Voluptueux.

Ce Côtes Du Rhône a des airs de famille avec son prestigieux cousin d'appellation Châteauneuf-du-Pape. Comme lui, il allie puissance et volupté. Avec un gigot d'agneau."

Aujourd'hui en France Magazine, 05/09/2014

"Definite step up from the classic Côtes du Rhône. Made with grapes grown in and around Châteauneuf-du-Pape, this shows much greater depth of fruit, finer tannins and appreciable length. This will age as well, but is drinking just fine right now. Serve at 18C. Drink now-2018. Food pairing idea: Filet of pork or roasted chicken."

Montréal Gazette, 03/01/2015

"This wine from esteemed producer Château de Beaucastel delivers on its nickname, "baby Beaucastel." Made with grapes from a vineyard adjoining the estate's great Châteauneuf-du-Pape acreage, it's a terrifically savory red with bright acidity and complex aromas of spice and red fruit."

Lettie Teague, Wallstreet Journal, 09/01/2015

90/100

"La robe est violette aux reflets rubis. Le bouquet est n condensé de prunes, de réglisse et de sous-bois champignonneux. L'attaque est masculine. Les tannins des peaux de cassis et du poivre y chassent de la viande grillée jusqu'en rétro-olfaction, parmi les feuilles de tabac et les épices douces. La crème de cerises et les framboises énamourent la finale. Un vin rouge qui aime les viandes blanches."

Le Magazine du Vin



90-92/100

"Youthful purple. Spicy, highly perfumed dark berry and indian spice scents show very good clarity and pick up a smoky nuance with air.

Densely packed but lithe too, with juicy black and blue fruit flavors and a touch of lavender adding lift.

Dusty tannins shape the finish, which clings with impressive tenacity and subtle spiciness. According to Marc Perrin, the vines that provides the fruit for this wine are now over 80 years old."

International Wine Cellar - April 2014

