CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2010

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 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.
Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.
De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

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 cuve inox.
Pendant 8 mois. Assemblage et mis 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

"Château de Beaucastel 2010 Coudoulet de Beaucastel Blanc. Coudoulet is a single vineyard near the chateau itself, producing what many call "baby Beaucastel." This white version is a blend of Marsanne, Viognier, and Bourboulenc, and is a pale gold colour smelling of honeyed peaches; in the mouth the peach notes continue and the wine is vibrant and full bodied. This will gracefully age for two or three years."
The Waterloo Record, 28/10/2011

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.

90/100
"I love white Côtes du Rhône. That's what this is. The fruit flavours tend to be more neutral and subtle than, say, chardonnay or sauvignon blanc. Made from marsanne, viognier, bourboulenc and clairette, this topranked example is medium-bodied, with a round, silky feel resolving with a lightly chalky finish and kick of invigorating bitterness. Consider pairing it with roast chicken."
The Globe and Mail, 02/12/2011

90/100
"Pale, green-tinged yellow. Fresh, assertively perfumed aromas of orange, pear and minerals, with a sexy floral quality adding complexity. Bright and focused yet silky on the palate, offering sappy citrus and orchard fruit flavors. Closes bright and nervy, with very good persistence to the orange zest and jasmine nuances."
Josh Raynolds, 23/05/2012

87/100
"The 2010 Côtes du Rhône Coudoulet Blanc (30% Viognier, 30% Bourboulenc, 30% Marsanne and 10% Clairette) offers up scents of white peaches, wet stones, spring flowers and apricot marmalade."
Wine Advocate, 01/10/2011

Wine Spectator

90/100
"Ripe and creamy up front, with butter-framed melon, creamed peach and pear notes that are then offset by a stony edge on the fresh finish. Blossoms in the glass. Bourboulenc, Vignier, Marsanne and Clairette."
Wine Spectator, 29/02/2012

91/100
"A superb vintage for this cuvee, the 2010 Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel Blanc is a blend of 30% Viognier, 30% Marsanne, 30% Bourboulenc, and 10% Clairette that's aged 80% in stainless steel tank, and 20% in small barrels. Very light gold in color, it exhibits a crisp bouquet that gains richness with air, going from light citrus and mineral-driven to showing more peach, flowers, dried stone, and honeysuckle over fresh white is superb now, yet should also evolve and drink well for 2-4 years."
The Rhône Report, 11/03/2012

***
"Assurément l'un des plus avantageux blancs rhodaniens chez les grandes pointures offertes sous la barre des cinquante dollars, sans compter qu'il est d'une régularité sans faille depuis plus de dix millésimes. Donc, vous y trouverez un sensuel et prenant Coudoulet blanc, au nez tout aussi subtil et discret que dans les deux derniers millésimes, à la bouche d'une grande suavité, satinée, texturée et harmonieuse au possible, aux saveurs pures et précise, sans esbroufe, comme toujours, à l'acidité fraîche et juste dosée, lui donnant de l'élan et de la fraîcheur. Abricot, pêche, tilleul et miel se donnent la réplique avec noble retenue. Une belle bouteille pour s'amuser à table avec les aliments complémentaires à ses parfums: porc, crabe des neiges, noix de pétoncle, abricot, pêche, lait de coco, pacane, érable, miso, champignons et scotch."
La Sélection Chartier 2012, 16/09/2012

90/100
"The Beaucastel 2010 Côtes du Rhône Coudoulet Blanc may well be the best Coudoulet white i have ever tasted. I scored it very conservatively last year, but out of bottle this wine (again, a blend of 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 20% Marsanne and the rest Clairette) is not dissimilar from drinking the Beaucastel Roussanne. This is a gorgeous wine, with wet stones interwoven with apricot marmalade, white peach, honeysuckle and rose petals. It is an extraordinary Côtes du Rhône white and possibly the best white Côtes du Rhône i have ever tasted."
Robert Parker, Wine Advocate, 01/10/2012

15,5/20
"From the other side of the road from the Châteauneuf boundary. Clairette, Viognier, Bourboulenc. Little bit of Roussanne and Marsanne. Slightly sandier than Beaucastel.
Pale straw. Opulent nose. Very broad and open. Easy peasy and a little soft on the finish."
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.