



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2019



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

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment : elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

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. 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

Superbe couleur profonde. Complexe, le nez offre des notes de fruits mûrs, d'épices et de fleurs. Ample et équilibrée, la bouche est tout en délicatesse avec de magnifiques arômes de cerise, de prune et réglisse et une longue finale.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 92/100

"A well-balanced, perfectly ripe, very fresh expression this year. Fine tannins, with good grip, harmonious acidity and dark streak of concentrated fruit into the finish. You'll be glad you bought some of this. Not hugely deep or hugely complex, but beautifully balanced. 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 10% Vaccarèse/Terret Noir/Muscardin, 3% Cinsault, 7% white varieties. Grenache and Cinsault fermented in cement, Syrah and Mourvèdre fermented in foudre."

Decanter, 05/10/2020

JEB DUNNUCK 92/100

"Bottled just a month before this tasting, the 2019 Côtes Du Rhône Coudoulet De Beaucastel is showing brilliantly, with a rich, medium to full-bodied, textured style that displays the ripe, sexy style of the vintage. Offering lots of both black and blue fruits as well as truffle earth and garrigue notes, it can be enjoyed any time over the coming 10-12 years."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Wine Spectator 91/100

"Solidly built, with a core of dark plum, fig and black licorice notes that meld together, while warm earth and a swath of tobacco move in on the finish. Grenache, Mourvèdre, Syrah and Cinsault."

Wine Spectator, 01/01/2022

