CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2021

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
2021 est un millésime sous le signe de la fraicheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaitre dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraicheur et un bel équilibre.

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 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
Belle robe claire et limpide aux subtils reflets verts. Le nez se dévoile tout en fraîcheur avec un délicat bouquet aromatique aux arômes d'agrumes et de pomelos associés à des notes de fleurs blanches, de bergamote et de tilleul. Cette superbe fraîcheur se poursuit en bouche avec un très bel équilibre et une finale pleine de vivacité.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

91-93/100

"The 2021 Côtes du Rhône Coudoulet Blanc comes from two terroirs, one just across the A7 autoroute and one slightly further north. It has terrific aromatics of pear, crushed citrus, and white peach to go with a tight, medium-bodied, almost reductive (in a good way) style on the palate. It's not yet bottled, but this will certainly be an outstanding wine and will easily stand up beside a Châteauneuf du Pape Blanc."

Jeb Dunnuck, 11/11/2023

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.