



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 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

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.

[Afficher Sans titre sur une carte plus grande](#)

#### TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

#### ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débouillage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves 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

15,5/20

"Associant viognier, clairette, marsanne et grenache blanc, c'est un beau vin rond, sans lourdeur, à l'allonge fraîche."

Bettane & Desseauve, 01/09/2012



**Wine Spectator**

91/100

"A light whiff of brioche weaves around a core of plantain, macadamia nut and lemon zest flavors, followed by a honeysuckle hint that chimes in on the finish."

James Molesworth, Wine Spectator, 31/10/2012



88/100

"The Beaucastel 2011 Côtes du Rhône Coudoulet Blanc, which comes from vineyards adjacent to Châteauneuf-du-Pape, is a difficult wine to find in the marketplace, as the red Coudoulet is far more abundant in quantity. That being said, the 2011 Coudoulet white is an equal part blend of Viognier, Bourboulenc and Marsanne and the balance of it 10% Clairette. Always showing lots of good freshness, purity, hints of apricot and white peaches, this wine is flowery and very well-made in 2011, which is a strong vintage for white wines."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/10/2012

"The white wines of the southern Rhone Valley are escalating in terms of quality and popularity, offering chardonnay-like richness but with added exotica thanks to the blend of varieties that can include roussanne, marsanne and viognier. The genre hits its apogee with the grand whites of Chateauneuf-du-Pape, but there are some great values from "lesser" appellations, including this terrific wine from the Perrin family that owns Chateau de Beaucastel."

Daid Lawrason, Wine Align, 02/01/2013



91/100

"Full bodied yet still fresh and vibrant, this is a blend of 30% each Bourboulenc, Marsanne and Viognier, plus 10% Clairette. Hints of lemon curd impart a lovely texture, while the aromas and flavors lean toward pineapple, melon and citrus."

Wine Enthusiast, 01/09/2014

