CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2015

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
L'année 2015 est magnifique dans le Sud ; elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

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
Jolie robe jaune pâle. Le nez est élégant, très minéral avec des touches de miel de fruits blancs. En bouche, il est tout en finesse, avec de la rondeur et des notes très florales. Un grand Côtes-du-Rhône.

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.

8IIVGF

PRESSE & RÉCOMPENSES

87/100
"The 2015 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône Blanc had just been bottled and showed a medium-bodied, rich, nicely textured style to go with pretty, citrus, floral and honeyed aromas and flavors. It's a no brainer purchase to drink over the coming couple of years, although I've had plenty of delicious aged examples of this cuvée as well."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 28/10/2016

*** 1/2
"Ce blanc fait incontestablement partie de l'élite des beaux candidats méridionaux. Avec une régularité de millésime qui étonne. Et puis, cette signature Perrin qui pérennise un style où la nuance est reine, la texture souveraine et l'élégance toujours de mise. Sans excès de poids ni ambitions démesurées. Le beau canon."
Le Devoir, 30/06/2017

***
"Le Coudoulet Blanc est ici une parfaite expression des vins du Rhône avec un assemblage de Bourboulenc, Marsanne, Viognier et Clairette. Le vin est rond et capiteux avec des notes de fleur d'oranger, de pêche et de miel. La structure du vin est portée par les amers plutôt que par l'acidité, ce qui renforce ce caractère rhodanien.
Servez-le avec un morceau de flétan servi sur une purée de pois chiche et petite salade croquante, vous allez vous régaler."
Elyse Lambert, Journal de Montréal, 09/06/2017

"Joy for me is a great southern Rhône white. Drunk at 10-12 C, this is full of peach and pears, with a hint of almond and just enough acidity to keep it lively. When served warmer than that, it becomes so rich and honeyed, exotic and sensual. This is when I love to drink it.
Residual sugar: 3.3 g/L.
Grape varieties: Marsanne, Viognier, Clairette.
Serve at 10-14 C.
Drink now-2022.
Food pairing idea: apéritif, scallops, richer fish in sauce."
Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, 07/07/2017

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.

8IIVGF