



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2009



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 2009 se caractérise par une belle structure et des tannins souples, un ensemble équilibré par une bonne acidité obtenue malgré les fortes températures du mois d'août, grâce à la relative fraîcheur des nuits et au travail racinaire. Des traits qui rappellent de grands millésimes tels que 2005 ou 2007, qui dégustés aujourd'hui révèlent de grands potentiels de garde.

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 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

4/5

"Les Perrin poussent plus loin dans ce millésime solaire, la fusion de leurs quatre cépages fétiches. Les maturités sont somptueuses et la finesse rapidement perceptible, le moelleux profond s'étend et prend son aise, laissant la finale tendre, miellée. Le meilleur Rhône blanc en ville."

Le Devoir, 13/11/2011



Wine Spectator

89/100

"A plump style offering buttered almond, melon and creamed peach aromas and flavors. The creamy finish has solid length."

Wine Spectator, 31/07/2011

 **Robert Parker**
WINE ADVOCATE

92/100

"This refreshing, mineral-laced, delicious white is lighter than the 2009 Cotes du Rhone Coudoulet Blanc, which continues to "rock and Rhone." Made from the same blend, this 13,000 bottle cuvee offers up notes of lychee nuts, orange marmalade, honeysuckle, lavender, quince and crushed rocks. Stunningly rich and full-bodied, it is a more viscous style of wine than the 2010. The 2010 will have greater longevity, but the 2009 is sumptuous at present."

Wine Advocate, 01/11/2011

 **Jancis Robinson**
JancisRobinson.com

16,5/20

"30% each Viognier, Marsanne, Bourboulenc, 10% Clairette. Already a note of honey along with a light floral aroma. Beeswax? Richly textured, dry and there's a grainy grip creating a clear but light structure. Not yet expressive on the mid palate but there is density and freshness in equal measure. A sour aftertaste adds to the freshness."

Jancis Robinson, 16/11/2010

"Un sensuel et prenant Coudoulet Blanc, au nez tout aussi subtil et discret que dans le millésime 2008, mais à la bouche plus que jamais suave, satinée, texturée et harmonieuse, aux saveurs pures et précises, sans esbroufe, à l'acidité juste dosée, lui donnant de l'élan et de la fraîcheur. Miel, fleurs blanches, tilleul et pêche blanche se donnent la réplique avec 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 et scotch."

François Chartier, La Sélection Chartier 2012, 13/09/2011

"Viognier, marsanne, bourboulenc et clairette s'unissant pour donner un vin blanc ample et rond, egayé de parfums exubérants de flurs qui traduisent bien la générosité du millésime 2009. Un peu moins désaltérant que d'habitude, mais il compense par son opulence."

Michel Phaneuf, Guide Phaneuf, 24/10/2011

91/100

"Bright yellow. Intense, spicy aromas of nectarine, lemon curd, white flowers and chalky minerals, with a deeper note of honey in the background. Stains the palate with juicy pit and orchard fruit flavors and a strong, refreshingly bitter suggestion of citrus marmalade. Finishes with firm mineral bite and excellent clarity. I suspect that this wine will repay at least another few years of cellaring."

Josh Reynolds, 23/05/2012

"Coudoulet de Beaucastel Blanc est un Côtes du Rhône issu de vignes plantées entre Orange et Avignon à l'est de Château de Beaucastel. Ce vin racé se distingue par sa pureté et sa finale charnue."

Vin Malin

 **WINEACCESS**

91/100

"Bright yellow. Intense, spicy aromas of nectarine, lemon curd, white owers and chalky minerals, with a deeper note of honey in the background. Stains the palate with juicy pit and orchard fruit avors and a strong, refreshingly bitter suggestion of citrus marmalade. Finishes with rm mineral bite and excellent clarity. I suspect that this wine will repay at least another few years of cellaring."

International Wine Cellar, 01/06/2012

