



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2004



#### 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

Grand millésime.

Une petite production due aux impacts de 2003, et à 9 jours consécutifs de mistral à 70 km/h. Mais les hautes pressions, et le beau temps nous ont protégés de toute pluie éventuelle.

#### 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. Mise en bouteille après collage au blanc d'oeuf.

#### CÉPAGES

Mourvèdre 30%, Grenache 30%, Cinsault 20%, Syrah 20%

#### SERVICE

16°C dans un verre INAO.

#### DÉGUSTATION

Aspect : Rubis profond.

Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.

Saveur : Très belle structure. Belle persistance.

Arômes de thym de garrigue.



PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"An outstanding effort is the 2004 Coudoulet Cotes du Rhone (the same blend as other vintages, 30% Mourvedre, 30% Grenache, 20% Syrah, and 20% Counoise). As I wrote last year, 2004 is a terrific vintage for the estate wines of the Perrin family, and this is a beauty with a gorgeous nose of raspberries, dried herbs, pepper, black cherry, other sweet fruits, and even a hint of truffle. The wine has moderately intense tannins, will probably be better with another 1-2 years of bottle age, and should keep for an uncommonly long time for a Cotes du Rhone, 15 or more years."

Wine Advocate, 01/02/2007



90/100

"Burly, with ferrous and game hints leading the way for lavender, hot stone, tar and black fig fruit flavors. The long, ripe, chewy finish shows a hint of mesquite. This could use a little cellaring. Drink now through 2009. 10,830 cases made."

Wine Spectator, 15/05/2007



17/20

"Good old Coudoulet. Warm, spicy and very charming fruit character, lots of complexity already, and a proudly earthy funk too. Dry, medium bodied, well structured and balanced with just a little warmth on the finish and that generous black fruit mix throughout. One of the Rhone's true bargains, along with Jaboulet's Crozes-Hermitage."

Jancis Robinson, 13/09/2008

\*\*\*\*

"En attendant que ce grand vin mûrisse, on pourra faire ses beaux jours avec le Coudoulet de Beaucastel, ses fans seront comblés par ce vin robuste, large et plein en bouche ; très mûr sans être confit et parfaitement rassasiant. Plus cher que la moyenne, mais le prix est à la hauteur de la qualité. Bon an mal an, ce vin se maintient au sommet de l'appellation Côtes du Rhône."

Guide Phaneuf 2007, 01/09/2006

