CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2005

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.
Millésime épargné par la sécheresse. L'agriculture traditionnelle a permis de récolter des raisins à bonne maturation et très sains.

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. Vieillissement en foudres de chêne pendant 6 mois. Mise en bouteille après collage au blanc d'oeuf.

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

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.

COR5F

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100
"The 2005 Beaucastel Coudoulet Cotes du Rhone is another outstanding example of this Cotes du Rhone made essentially across the border from Chateauneuf du Pape. Notes of tapenade, licorice, smoked herbs, and meat juices interwoven with black cherry and darker fruits are followed by an expansive, broadly flavored, full-bodied wine with no hard edges, gorgeous fruit purity, and a long, spicy, heady finish. This is almost the bottled essence of Provence."
Wine Advocate, 01/08/2008

15/20
"Un côtes du rhône vigoureux et profond, très structuré et doté de beaux tanins fermes mais mûrs."
bettane et Desseauve, Le grand guide des vins de France, 01/10/2008

16,5/20
"Gamey and concentrated. I'm hesitating between accusing this of slight TCA and the old horsey Beaucastel character. Very chewy. Pretty tough end. Anthony Lacey, the importer, assured me he had tasted every bottle so this is obviously the endemic character."
Jancis Robinson

90-92/100
"The estate reds include the 2005 Coudoulet, which is a high-class Cotes du Rhone offering up notes of black cherries, blackberry, ground pepper, and hints of licorice and seaweed. It is medium to full-bodied, has good acidity for a 2005, and moderate tannin."
Wine Advocate

89/100
"This still has some brawny grip, with dark currant, chestnut and briar notes laced with a streak of hot stone. There's a tarry edge on the finish. Tight still. Needs a little more time."
James Molesworth, Wine Spectator

"Très belle couleur. Nez structuré et agréable. Vin puissant équilibré par une frai cheur significative. Très beau vin typé Cha teauneuf-du-Pape sur des caractéristiques de Grenache. A boire dès aujourd'hui en période d'hiver pour l'accorder à des plats de circonstance ou à conserver en cave."
Famille Perrin, 15/03/2014

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.