



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2006



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 2006 était très beau millésime, chaud et assez venté. Le vin est particulièrement gourmand et le grenache y exprime tout son charme par son côté tactile et ses arômes de cerises, de chocolat noir, de garrigue. Cet aspect suave se prolonge longtemps grâce au mourvèdre. Un très beau millésime déjà accessible.

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. Vieillessement en foudres de chêne pendant 6 mois.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

14.5/20

"Coloré, gras, intense et puissant, c'est un vin de viandes rouges et de gibier. On peut le laisser en cave deux à trois ans."

Bettane & Desseave, Le grand guide des vins de France, 01/10/2008





90/100

"The 2006 Cotes du Rhone Coudoulet red, a beautiful, delicious, 12,500-case cuvee offering notes of root vegetables interwoven with notions of black cherry jam, licorice, pepper, and Provencal herbs. Deep and medium-bodied, it is ideal for drinking over the next 5-6 years."

Wine Advocate, 01/10/2008

Wine Spectator

90/100

"Dark and still a bit reticent, with coffee, loam, bittersweet cocoa, iron and melted licorice notes holding the core of plum and black cherry fruit at bay, followed by a long, fine-grained finish. Should cellar nicely, as there's a fine, minerally spine."

Wine Spectator, 30/04/2009



17/20

"I tasted a representative pre-assemblage blend of 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault last December and was blown away by the value. The wine was due to be bottled in March and released in September 2008.

Glowing crimson. Very charming blend with nothing out of place – wonderfully interesting and harmonious – quite a feat! Very, very good."

Jancis Robinson, 08/05/2008

"Une magnifique couleur pleine de brillance. Ce 2006 est un vin très puissant sur des arômes de fruits mûrs et de chocolat, équilibré par une acidité très présente. A attendre."

Famille Perrin, 15/03/2014

