



CHÂTEAU DE BEUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2018



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 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La flo-raison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

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, débouillage 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

Le Coudoulet blanc 2018 se présente sous une belle robe jaune anisé et dévoile un nez complexe qui mêle subtilement des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de brugnons et de pierre à fusil. Parfaitement équilibré grâce à une belle acidité, il offre une délicate minéralité en bouche avec des notes citronnées puis salines en finale. C'est un vin tout en élégance, particulièrement séduisant.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 89-91/100

"The 2018 Côtes Du Rhône Coudoulet De Beaucastel Blanc is a terrific white and is ideal for readers looking to understand the whites from the south of France. It offers classic apple and pear fruits, some honeyed minerality, medium body, a supple, elegant profile, and a good finish. It has outstanding potential."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019





89-91/100

"Slightly honeyed pineapple and ripe melon notes mark the nose of the 2018 Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel Blanc. It's medium to full-bodied, round in the mouth and just a bit soft, so enjoy it over the near term"

Wine Advocate, 30/08/2019

