



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2007



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 par excellence marqué par des journées chaudes et des nuits fraîches. Les vins allient une matière magnifique et un équilibre parfait. Les tanins garantissent au vin un potentiel de garde important. De grands vins à mettre en cave

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

"Cette année, le vin junior de beaucastel brille par sa richesse fruitée, sa rondeur et son armature tannique juste assez structurée pour contribuer à sa tenue et à son élan en bouche. Des saveurs nuancées, un grain mûr et une finale tonique. Déjà savoureux, il pourrait se révéler d'avantage d'ici 2014."

Guide du Vin Phaneuf 2011, 01/10/2010



93/100

"Perhaps the finest vintage ever made of Beaucastel's Côtes du Rhône Coudoulet rouge, the 2007 is drinking beautifully, offering lots of black fruits, lavender, licorice, pepper, and spice. It is a full-bodied, opulent red that can be drunk now or cellared for another 10-15 years."

Robert Parker Jr, Wine Advocate, 15/10/2010

Wine Spectator

90/100

"Ripe but well focused, with a beam of fig and ganache running through the middle, while licorice, mulled spice and incense notes fill in the edges. A tarry hint frames the finish. Mourvèdre, Grenache, Cinsault and Syrah."

Wine Spectator, 28/02/2010



17/20

"Very dark crimson. Spicy and very lively – not as rich and dense as top Châteauneuf-du-Papes, but very spicy and attractive. Dry finish. Not sumptuous, but with integrity and herbal notes. Lots of acidity and quite a bit of toughness. Pretty heady and rich though a bit brutal on the finish but rich, clear and vibrant and exciting!"

Jancis Robinson, 10/12/2008

"Ripe & ready '07, mellowed Mourvèdre Grenache... spicy red & black fruit. Rich, powerful."

@GrapeyWine, Twitter, 29/12/2013

"Un vin à la couleur profonde, avec un nez plein de maturité, et une bouche riche et équilibrée. Un superbe vin pour ce grand millésime qu'est 2007."

Famille Perrin, 15/03/2014

16/20

"Cette belle trame poudrée aux notes de cassis et de fruits rouges très mûrs ne laisse pas indifférent, avec son fruité gouleyant et croquant. La bouche montre une certaine puissance, dans un registre en rétro de violette et de pivoine."

Guide Gault & Millau 2011, 01/09/2010

