



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2015



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

L'année 2015 est magnifique dans le Sud: elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

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.

CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

SERVICE

16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION

D'une belle couleur foncée, Coudoulet Rouge 2015 se révèle tout en élégance avec un caractère épicé, une belle vivacité et des tanins fondus. Un beau vin qui peut être dégusté rapidement, déjà d'ici 1 an.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

91/100

"Leading off the 2015s from bottle, the 2015 Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel is impressive with its tobacco leaf, olive, and earthy, dark fruit-driven style. It's medium to full-bodied, nicely textured, and has fabulous concentration and depth for a Côtes du Rhône. I'd happily drink it over the coming decade."

Jeb Dunnuck, 19/10/2017

Wine Spectator

91/100

"Alluring, with warm raspberry and boysenberry confiture notes gliding along, carried by a well-embedded graphite edge and backed by warm fruitcake and dark tea accents on the finish."

Wine Spectator, 30/11/2017

91/100

"This is an absolutely fantastic showing as a second wine. This wine starts off with aromas of raspberry liquor, sandalwood and herbs de Provence. Balanced and poised, showing some nice weight on the mid-palate, the wine dances between dark and red fruits with a lovely texture. Enjoy this outstanding CDR over the next decade."

Washington Wine Blog, 10/01/2018

*** 1/2

"Toujours heureux et impressionné par la qualité des vins de la Famille Perrin. Le « second vin » de Château de Beaucastel, référence historique à Châteauneuf-du-Pape, se surpasse carrément dans ce millésime solaire. Un nez timide en ouverture qui se complexifiera sur 2 à 3 heures. Des notes de garrigue, de cerise, d'anis, de lavande et de pot-pourri. La bouche paraît plus riche qu'à l'habitude et montre une acidité basse, mais l'ensemble conserve cette même élégance."

Patrick Désy, Canoe.ca, 20/04/2018

**bettane +
desseauve**

15,5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 00/08/2018

