



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2016



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 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

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%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre. Le nez est puissant avec d'intenses notes de genièvre, d'olive noire et de poivre. En bouche, c'est une explosion de fruits rouges, avec des notes florales et épicées, mais avec un très bel équilibre alliant une très grande fraîcheur, une belle complexité, une texture souple et une jolie acidité. Un vin qui a beaucoup de caractère.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

94/100

"This has a very plush, luscious and generously fleshy feel. Cherry compote, raspberries, blackberries and plums. Tarry elements, too. Smooth, velvety, pure and even. Succulence, elegance and clarity. Such value here. Drink or hold."

James Suckling, 27/08/2018

JEB DUNNUCK

92/100

"Bottled three weeks ago, the 2016 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel sports a deep ruby/purple color as well as terrific freshness in its blueberry, violets, raspberry, and spring flower aromas and flavors. Showing the vintages purity and elegance, it still packs ample oomph and richness. Drink it over the coming decade."

Jeb Dunnuck, 27/08/2018



15,5/20

"Le Coudoulet, qui s'exprime par un fruit juteux, présente une bouche pleine mais équilibrée."

La Revue du Vin de France, 31/08/2018

**bettane +
desseuve**

16/20

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

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17,5/20

"Beautifully juicy red fruit that has effortless purity and ripeness. Dry, smooth palate with finely ground tannins, lovely violet fragrance and excellent fruit purity. Tremendous!"

Jancis Robinson, 27/11/2017

"The 2016 Coudoulet de Beaucastel Cotes Du Rhone from Chateau De Beaucastel builds upon the outstanding reputation of the 2015 vintage for the same wine, which was one of my favorite wines I tasted last year. Famous for producing some of the best red wines in Chateauneuf de Pape, this affordable alternative to higher priced Chateauneuf de Papes"

Massive, 24/06/2019

