



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2013

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'Hiver long, parmi les plus secs de ces dernières années, avait marqué le début de ce millésime 2013. Puis un printemps quasi inexistant, un développement végétatif de la vigne au ralenti, de fortes variations climatiques... Le travail du vigneron a donc été crucial pour obtenir, en volume faible, des raisins de bonne qualité. 2013 est un millésime compliqué, tardif, mais très bien équilibré et prometteur.

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

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 et de garrigue.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

89/100

"Rich aromas of sun-warmed earth and stones lifted by black cherry fruit. Firm, structured palate packed with sweet, juicy strawberries and cassis and sprinkled with pepper. Fine, grainy tannins and good length. Rustic but real. Drink 2016-2018."

Decanter, 01/07/2016



88/100

"The 2013 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône offers a surprisingly ripe, rounded style to go with notes of wild strawberries, jammy black raspberry and peppery herbs. It's drinking beautifully today, but it has good mid-palate density and I suspect will evolve nicely on its balance."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2015



91/100

"Lush and spicy with rounded fruit and juicy flavors; ripe raspberry, cassis and spice; complex and rich with depth and lovely structure."

30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault."

Anthony Dias, The Tasting Panel, 09/03/2016

Wine Spectator

89/100

"Still lively, with a mix of blood orange, plum and bitter cherry fruit flavors that stretch out over an iron note. The finish has tangy cut and lingers nicely, and there's enough stuffing to let this stretch out a little bit more in the cellar."

James Molesworth, Wine Spectator, 01/11/2016



91/100

"Unlike many vintages of Coudoulet, this one is medium-bodied and fruit-forward, offering hints of cherries, mulberries and wild Provençal herbs. Those garrigue notes linger on the softly dusty finish. Drink now–2023."

Wine Enthusiast, 01/09/2016

