



## CHÂTEAU DE BEUCASTEL

### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 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 floraison 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

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

Le Coudoulet Rouge 2018 se présente sous une belle robe rouge rubis aux reflets brillants et offre un nez puissant aux notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue. D'une grande finesse, la bouche est ample et soyeuse avec des tanins veloutés et des arômes fruités, de chocolat et de thym. Une belle longueur en finale.



PRESSE & RÉCOMPENSES

**JEB DUNNUCK** 89-91/100

"From a vineyard just across the A7 interstate, on the northern edge of Châteauneuf Du Pape and not far from the estate, the 2018 Côtes Du Rhône Coudoulet De Beaucastel offers a pretty, medium to full-bodied, elegant profile that's a great introduction into the 2018 vintage. Complex notes of garrigue, peppery spice, and dark fruits all emerge from this nuanced, balanced effort that will drink well right out of the gate."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019



91-93/100

"Tasted as a sample blended from several foudres, the 2018 Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel features scents of sun-warmed stones and ripe raspberries. Medium to full-bodied, it's plush and open-knit, already giving a lot of pleasure, and finishing zesty and long"

Wine Advocate, 30/08/2019

**Decanter** 93/100

"Lovely density and darkness to the colour, density of fruit too on the palate. Very well balanced, with dense, deep, grippy tannins. The Mourvèdre makes itself known this year - intense damson and liquorice on the long finish. A good value pick. 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Cunoise, 10% Vaccarèse/Terret Noir/Muscardin, 3% Cinsault, 7% white varieties. Grenache and Cinsault fermented in cement, Syrah and Mourvèdre fermented in foudre."

Decanter, 01/10/2019

