



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2008



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

2008 est un millésime assez frais que l'on peut qualifier de nordique. Il joue la carte de l'élégance et de la finesse tout en conservant sa chair méridionale.

SITUATION

Côtes du Rhône. Entre Orange et Avignon à l'est du vignoble du Château de Beaucastel. Le Coudoulet de Beaucastel blanc est un vignoble de 3 hectares.

[Afficher Sans titre sur une carte plus grande](#)

TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débouillage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox.

Pendant 8 mois. Assemblage et mis en bouteilles, sans passage à basse température.

CÉPAGES

Bourboulenc 30%, Marsanne 30%, Viognier 30%, Clairette 10%

SERVICE

10°C dans un verre type I.N.A.O.

DÉGUSTATION

Aspect : Jaune pâle.

Nez : Pêche, banane, miel.

Saveurs : Gras, rond avec une fraîcheur très florale.



PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"Under the Chateau Beaucastel label, the 2008 Cotes du Rhone Coudoulet blanc (30% Viognier, 30% Bourboulenc, 30% Marsanne, and 10% Clairette) tastes like a premier cru Chablis made in the southern Rhone. Notes of crushed rocks, quince, white currants, and lemon zest are present in this intense, medium-bodied, striking white wine.

One of the great estates of the Rhone Valley, Chateau Beaucastel has been run by several generations of the Perrin family, beginning with the late Jacques Perrin (who died in 1978), then the brothers Jean-Pierre and Francois, and now their sons Thomas, Marc, Pierre, and Mathieu. Beaucastel has nearly 200 acres in vine in Chateauneuf du Pape, and they have branched out with an impressive operation under the Perrin et Fils label, purchasing grapes and acquiring land (in Vinsobres and Gigondas, for example). Their goal is to become the most recognized name for high quality wines in the southern Rhone. As shrewd consumers know, one of the best values in under \$10 a bottle wine is La Vieille Ferme. The Perrin et Fils cuvees include wines made from purchased grapes as well as their new acquisitions in Vinsobres, Gigondas (25 acres), and the Cotes du Rhone village of Cairanne (35 acres). The Perrins enjoyed tremendous success with their 2008 red wines, largely because yields ranged between 18 hectoliters per hectare for Beaucastel, to only 20 hectoliters per hectare for Coudoulet. The mildew that affected everyone was the culprit. The entire family acknowledged there was an extraordinary triage and culling out of the grapes at the sorting tables."

Wine Advocate



16/20

"Slightly herbal citrus. (Very cold sample so may not be showing its full flavours and aromas.) Creamy, bright and lightish with a nutty edge. Correct and refreshing but don't wait. (JH)"

Jancis Robinson



90/100

"Very ripe and lush for the vintage, with delicious Jonagold apple and Cavaillon melon notes caressed by salted butter and macadamia nut notes on the long, creamy finish. Marsanne, Viognier, Bourboulenc and Clairette. Drink now. 600 cases made."

Wine Spectator

