



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2020



DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Côtes du Rhône. Zwischen Orange und Avignon, im Osten des Weinguts Château de Beaucastel. Coudoulet de Beaucastel Blanc ist 3 Hektar groß.

TERROIR

Maritime Molasse (Kalkstein) aus der Miozän-Zeit, überlagert von runden Kieselsteinen aus dem alpinen Diluvium.

REIFE

Handlese, Selektion des Lesezugs, pneumatisches Pressen, Vorklären, Gärung teilweise im Eichenfass und teilweise im Stahltank.

8 Monate lang. Assemblage und Abfüllung, keine Anwendung der Niedrigtemperatur.

REBSORTEN

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

SERVIEREN

10°C in einem Weißweinglas.

VERKOSTUNG

Schöne klare und leuchtende Farbe mit grünlich-goldenen Reflexen. Der Coudoulet Blanc 2020 ist in der Nase ausgesprochen frisch mit einem verführerischen und außerordentlich blumigen aromatischen Bouquet. Am Gaumen ist er lebendig, weich, sehr geradlinig und schön ausgewogen mit einem Hauch von Säure.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

91/100

"The 2020 Côtes Du Rhône Coudoulet De Beaucastel Blanc is a beauty and offers lots of melon and pear fruits as well as classic spice and rocky minerality. Based on 30% each of Viognier, Marsanne, and Bourboulenc, with the balance Clairette, it's medium-bodied, beautifully textured, and balanced, with the fresh, pure, elegant style of the vintage."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Wine Spectator

91/100

"Lemon peel, citrus oil, white peach, quinine and jicama notes are allied to a steely spine, with flashes of verbena and savory on the intensely focused finish. Distinctive and could probably use a touch of cellaring. Marsanne, Viognier, Clairette and Bourboulenc."

Wine Spectator, 01/01/2022

JAMES SUCKLING.COM

92

"The freshness on the nose makes me think of spring flowers, but on the palate this is fuller and richer than the nose suggests.

Wide spectrum of stone-fruit aromas, from white peach to mirabelle, plus some candied citrus. Pronounced fresh character at the long silky finish. From organically grown grapes. Drink now."

James Suckling

 **Wine Advocate**

91

"A blend of 30% each Bouboulenc, Marsanne and Viognier, plus 10% Roussanne, the 2020 Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel Blanc features scents of apricot, pear, melon and citrus. Medium to fullbodied, it's a bit honeyed, plump and richly textured, with a long, chalky finish. It's a top-notch effort."

Wine Advocate

