



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2020



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

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

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.

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 mise 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

Belle robe limpide et brillante aux reflets verts et dorés. Le Coudoulet Blanc 2020 s'ouvre sur un nez tout en fraîcheur avec un séduisant bouquet aromatique particulièrement floral. En bouche, il se révèle aérien, souple, très droit, avec un très bel équilibre et une pointe d'acidité.



PRESSE & RÉCOMPENSES

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

