



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2022



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 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

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, débourbage 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 or aux subtils reflets verts. Le nez dévoile un superbe bouquet aromatique très délicat aux arômes d'agrumes comme le cédrat et le pomelos, associés à des notes de fleurs blanches et de tilleul. D'une belle tension et parfaitement équilibrée, la bouche prolonge ces arômes d'agrumes, soulignés par de jolies notes salines. La finale révèle enfin une belle amertume qui s'exprime tout en longueur.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16/20

"A blend of Viognier, Bourboulenc and Grenache Blanc. Cask sample. Fresh nose. The palate has peach, apricot as well as pear and honey notes. Sweet fruit on the rich, layered palate - bordering on tropical. Rich, layered, big, attractive and opulent."

Jancis Robinson, 29/11/2023



90/100

"A blend of Marsanne, Bourboulenc, Viognier and Roussanne, the 2022 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel Blanc features refreshing notes of pear and melon. It's medium to full-bodied, plump on the mid-palate, then turns a bit chalky, with a slightly dusty feel to the lingering finish."

Wine Advocate, 10/12/2023



94

"A sensational white Cotes du Rhone. Lots of toasted nuts, buttered baguette and a wide spectrum of candied fruit aromas fill out the medium-bodied palate. Fantastic balance and excellent concentration, with a very long and silky finish. From organically grown grapes."

James Suckling

