CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Rouge Coudoulet - 2022

Découvrez le Coudoulet de Beaucastel 2022, un vin rouge d'exception issu d'un terroir unique près de Beaucastel. Une cuvée prometteuse offrant fraîcheur, équilibre et arômes fruités, avec une finale suave et salée. Une très belle dégustation en perspective !

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

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. Vieillissement en foudres de chêne pendant 6 mois.

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SQ1LJF

CÉPAGES
Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

12 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION
Élégante robe rouge rubis limpide, aux reflets violine. D'une belle fraîcheur surprenante pour ce millésime solaire, le nez présente un séduisant bouquet aromatique mêlant délicatement des notes de fruits rouges frais à des arômes de boule de cyprès. La fraicheur se prolonge en bouche avec un très bel équilibre, des tanins souples et veloutés, de beaux arômes fruités et de la rondeur. Ample et suave, la finale offre une très belle longueur soutenue par une pointe de salinité.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JancisRobinson.com

17/20
"Cask sample. Reduced and introverted nose. The palate is sleek and rounded, with fine-grained tannins, blue fruit, violet notes and a floral character. Tight and tense and well balanced - meaty as well on the long finish."
Jancis Robinson, 29/11/2023

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SQ1LJF