



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2014



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

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimale, gage d'une grande récolte. Les mois de juillet et d'août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vignerons à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins. Les vins blancs de Marsanne et Roussanne sont frais, équilibrés et plein d'élégance.

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 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.



PRESSE & RÉCOMPENSES



87/100

"A white I normally buy by the case, the 2014 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône Blanc is a mix of Clairette, Bourboulenc, Viognier and Marsanne that offers lots of citrus blossom, lemon zest and hints of apple in a medium-bodied, racy style on the palate. More racy and lively on the palate than the nose would have you believe, drink this delicious white over the coming 2-4 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2015

"Si la roussanne tient le haut du pavé dans le châteauneuf de la maison, la marsanne, complétée de viognier mais surtout de 10 % de clairette qui l'illumine de l'intérieur, galbe et arrondit le palais en lui conférant ces notes de miel et d'amande. Un blanc sec très fin, subtil et détaillé, substantiel. Volume et longueur appréciables."

Jean Aubry, ledevoir.com, 01/04/2016

Wine Spectator

91/100

"Very bright, with delicious honeysuckle, white peach, chamomile, star fruit and lemon curd notes that are creamy and energetic. The long finish has a stony echo. Drink now through 2018. Tasted twice, with consistent notes. 250 cases made."

James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2016

Wine Spectator

91/100

"Top other 2014 Southern Rhône."

James Molesworth, Wine Spectator, 01/11/2016



91/100

"Limpid yellow. Tightly focused, mineral- laced citrus pith and orchard fruit scents unfold slowly, picking up a spicy nuance and a hint of nectarine. Fresh and seamless on the palate, offering bitter pear skin and tangerine flavors underscored by juicy acidity. Concentrated yet lithe, closing with firm mineral cut and a clingy floral quality."

Josh Reynolds, Vinous, 01/06/2016

