



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2008



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

2008 est un millésime assez nordique, plus froid que 2007 par exemple. Un bel été indien a permis aux cépages tardifs (mourvèdre, counoise) d'atteindre une maturité parfaite. La sélection à la vigne a été impitoyable, et la production est d'environ 50% d'une récolte "normale". Le vin est assez nordique également et joue vraiment la carte de l'équilibre et de la finesse tout en conservant une trame magnifique. Ce vin sera délicieux très jeune et bénéficie d'un potentiel que l'on peut rapprocher de celui du millésime 1988.

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. Vieillesse en foudres de chêne pendant 6 mois.

CÉPAGES

Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 20%

SERVICE

16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION

Aspect : Rubis profond.

Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.

Saveur : Très belle structure. Belle persistance.

Arômes de thym de garrigue.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16

"Very sweet and gamey and jammy but not nearly as exciting as the Charvin! A bit gypsy and rich."

Jancis Robinson



15,5

"Very slightly meaty nose, then sweetly oaky, touch of vanilla on the palate, over fresh, lightly leafy dark fruit. Pretty light over all. (JH)"

Jancis Robinson



84

"As for the red wines, very few 2008s were produced at Chateau Beaucastel, but the 2008 Beaucastel Cotes du Rhone Coudoulet red is a pleasant, straightforward effort that was less impressive from bottle than it was last year from barrel. Peppery garrigue and soft red currant and cherry fruit intermixed with a distinct herbaceousness and lightness kept my score low."

Robert Parker, Wine Advocate



88-91

"The 2008 Cotes du Rhone Coudoulet exhibits a dark, dense ruby color along with a big, sweet nose of roasted Provencal herbs, smoked meats, black currants, cherries, licorice, and seaweed. Ripe, medium-bodied, and already delicious, it should drink nicely for 4-5 years."

Wine Advocate

"Au nez les fruits sont en évidences, tout comme en bouche où les arômes de fruits et l'équilibre en font un vin très homogène. Jeunesse, fraîcheur et élégance sont les caractéristiques qui ressortent sur ce vin prêt à être bu."

Famille Perrin, 15/03/2014

16/20

"Très beau fruit associant avec une grande fraîcheur les fruits noirs et rouges, allongé svelte, élancée, savoureuse et intense. Délicieux."

Bettane & Desseauve, Le Grand Guide des Vins de France 2011, 01/09/2010

