



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 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 optimales, 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.

#### 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 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

#### 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 et de garrigue.



PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"The 2014 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône is a Provençal, charming effort that's loaded with dark berry fruit, bouquet garni, leather, and garrigue aromas and flavors. Rounded, forward and still with mid-palate depth, it's geared for drinking over the coming 5-6 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2015

90/100

"On the fuller side of medium-bodied, this respected red Rhône blend features punchy plum and berry fruit with good acid tension. And there are classic regional notes of lavender, licorice and black pepper in the background."

Beppi Crosariol, The Globe And Mail, 22/11/2016



91-92/100

"Bright violet. Intense dark berry and cherry compote aromas are complemented by suggestions of licorice and candied flowers. Palate-caressing black raspberry and bitter cherry flavors pick up peppery spice and lavender qualities on the back half. Rich yet lively, showing no excess fat. The juicy, focused finish is given shape by silky, harmonious tannins and leaves behind a gently sweet dark berry note."

Antonio Galloni, Vinous, 01/06/2016

93/100

"This is a spectacular southern French red wine with 30 hectares of vineyards planted just east of the flagship vineyard Château de Beaucastel in the Rhône Valley thus it's often called "baby Beaucastel". Full-bodied with fleshy ripe blackberry jam and black raspberry preserves aromas and flavours. Rich and layered. Pair with roast beef.

Food pairings: braised meats, herbed steaks, venison."

Glorious Game Wine, Glorious Game Wine, 03/01/2017

