Coudoulet de Beaucastel rouge 2012 (75 cl)

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2011
Appellation: Côtes du Rhône (nord)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château de Beaucastel** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2013): *Starting the reds, the 2012 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel looks to be an outstanding example of this cuvee. Showing plenty of black cherry, mineral, cracked pepper and underbrush, it is medium-bodied, possesses great acidity, and gains in both richness and depth in the glass. While most Cotes du Rhones drink best in their first 4-5 years of life, this cuvee can age well past a decade. Drink now-2022.*

Description exhaustive par propriétaire:

Le millésime 2012:

UN CLIMAT CONTRASTE: Le mois de janvier a été étonnamment doux, avec des températures atteignant jusqu'à +18°C, suivi d'un mois de février au froid glacial avec des températures record à -12°C pendant une dizaine de jours, couplées avec des rafales de Mistral à plus de 120 km/h.

Le printemps fût, quant à lui, frais et humide, avec toujours un puissant Mistral, atteignant jusqu'à 172 km/h. Cette fraicheur printanière a entrainé une floraison un peu plus tardive que d'habitude.

L'été fût également tout en contraste, avec un mois de juillet frais, sec et venteux, un mois d'août au contraire très chaud (+ 41,9°C le 21 août).
Puis 'l'été indien s'est installé' avec des mois de septembre et début octobre ensoleillés, secs, chauds et ventés.
Des pluies en août et en septembre ont permis de limiter le stress hydrique et de parfaire la maturité des parcelles les plus tardives.

Globalement, le niveau d'ensoleillement entre début avril et en septembre est très bon, comparable à celui de 2010. Les températures moyennes sont par contre plus fraiches, notamment la nuit.
DE BONNES CONDITIONS DE VENDANGES

Nous avons commencé les vendanges avec la Syrah le 7 septembre. Les conditions de vendanges étaient bonnes avec des températures dans la moyenne.
L'état sanitaire était parfait, et la maturité phénolique atteinte à des niveaux de sucre (et donc d'alcool) modérés.
Nous avons terminé les vendanges avec les Mourvèdres le 12 octobre.

Comme chaque année, nous avons apporté le plus grand soin au tri, à la vigne ainsi qu'à la rédeption de vendange. Les raisins ont été entièrement éraflés (par mouvement pendulaire). Un tri après éraflage a également permis d'isoler, raisin par raison, les baies à la maturité inégale.

Les rendements sont, au final, largement inférieurs à la moyenne, autour de 20 hl/h.

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.

Terroir : Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés), identique à celle du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

Elaboration : 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.

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

Description brève du produit :

Un Côtes du Rhône réalisé comme un Châteauneuf... et qui dépasse qualitativement pas mal d'entre eux ! (90-92)/100 Parker