walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

COUDOULET 2023 - BEAUCASTEL - Famille PERRIN

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 93/100

Une légende de Châteauneuf-du-Pape signée Famille Perrin
Parmi les domaines les plus prestigieux de la vallée du Rhône, le Château de Beaucastel incarne l'excellence des grands Châteauneuf-du-Pape. Acquise en 1909 par Pierre Tramier, puis développée par la famille Perrin, cette propriété emblématique a bâti sa réputation sur un savoir-faire transmis de génération en génération.

Un terroir exceptionnel et des vignes profondément enracinées
Le vignoble s'étend sur environ 100 hectares, réunis en un vaste ensemble situé au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Son terroir constitue un modèle des grands sols de l'appellation : des galets roulés en surface, reposant sur des couches plus profondes de sable, d'argile et de calcaire. Cultivées en agriculture biologique depuis plusieurs décennies, les vieilles vignes développent un enracinement profond qui leur permet d'explorer les différentes strates du sol et de puiser toute la complexité de ce terroir singulier.

L'art de l'assemblage et le respect des 13 cépages
Beaucastel se distingue par son attachement aux treize cépages autorisés dans l'appellation, travaillés pour leur complémentarité. Cet art de l'assemblage, transmis au fil des générations, permet de construire des vins complexes, équilibrés et fidèles à leur origine. Les vinifications sont conduites avec précision et les élevages en grands foudres restent discrets : le bois ne domine jamais, laissant s'exprimer l'authenticité des cépages, la pureté du fruit et la personnalité du terroir.

Des cuvées d'exception, taillées pour la garde
Le Château de Beaucastel rouge associe profondeur, épices, fruits mûrs et structure, avec un potentiel de garde remarquable. Le Château de Beaucastel blanc, ample et complexe, séduit par ses notes florales et sa fraîcheur. La Roussanne Vieilles Vignes, cuvée rare, révèle toute la noblesse de ce cépage, tandis qu'Hommage à Jacques Perrin, produit dans les grands millésimes, représente l'une des expressions les plus prestigieuses du domaine.

La sélection Walter-Wine : l'excellence de Beaucastel
Château de Beaucastel est noté 5* au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 2* à la RVF (grands domaine doté de terroirs fabuleux incontournable). Ses cuvées sont régulièrement saluées par la presse internationale, avec des notes pouvant atteindre 100/100. La sélection Walter-Wine reflète la diversité et l'excellence du Château de Beaucastel, des cuvées accessibles aux grandes expressions de Châteauneuf-du-Pape. Le Coudoulet de Beaucastel rouge 2023 et blanc 2024, notés 93/100 par Christian Walter, offrent une belle introduction au style de la famille Perrin. Le Château de Beaucastel rouge 2023 et le Châteauneuf-du-Pape blanc 2024, notés respectivement 96/100 et 96+/100, incarnent quant à eux toute la noblesse du domaine. La sélection est complétée par la remarquable Roussanne Vieilles Vignes 2021, notée 98+/100, et par Hommage à Jacques Perrin, cuvée emblématique produite uniquement lors des grands millésimes. Des vins d'exception, entre profondeur, précision et potentiel de garde, à retrouver chez Walter-Wine.com

Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape)

Le vin

Mis en bouteille il y a trois mois et déjà resplendissant, le Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel 2023 est composé à parts égales de syrah, de grenache et de mourvèdre (30 % chacun), avec 10 % de cinsault, et a été élevé entièrement en foudres. Il offre des arômes de fruits noirs, de poivre, de fleurs fraîches et une minéralité marquée, à la fois pierreuse et terreuse, dans un style moyennement corsé, bien concentré et complexe. Il est équilibré, avec une pureté exceptionnelle, des tanins mûrs et une longueur en bouche remarquable, offrant un plaisir incroyable dès aujourd'hui, mais il se conservera pendant 10 à 12 ans. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 92/100)

Bottled three months ago and showing beautifully, the 2023 Côtes Du Rhône Coudoulet De Beaucastel is based on 30% each of Syrah, Grenache, and Mourvèdre with 10% Cinsault and brought up all in foudre. It

offers darker berries, pepper, sappy flowers, and some obvious stony, earth-like minerality in a medium-bodied, nicely concentrated, layered style. It's balanced with terrific purity, ripe tannins, and outstanding length, offering incredible pleasure today, yet it will keep for 10-12 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Avec son terroir si particulier de galets roulés, le château de Beaucastel est l'un des emblèmes de Châteauneuf-du-Pape. Ce domaine peut s'enorgueillir d'être l'un des seuls à faire appel aux treize cépages autorisés pour élaborer son rouge. Un vin régulièrement de très bon niveau, mais qui subit la concurrence de cuvées venues bouleverser la hiérarchie de l'appellation. Certes, la rarissime et remarquable cuvée Hommage à Jacques Perrin, issue à grande majorité de mourvèdre et produite uniquement dans les grandes années, demeure une référence, tout comme le somptueux blanc de roussanne Vieilles Vignes, qui se révèle avec le temps. Le château de Beaucastel demeure, sous la conduite efficace de la famille Perrin, une référence pour les vins du sud de la France, statut qu'il doit désormais partager avec d'autres domaines qui ont atteint, voire dépassé son niveau.

Les vins : les rouges 2018 se montrent assez juteux, dans un registre différent de ce dont nous avons l'habitude avec ce domaine. Les rendements faibles du millésime, 9 hl/ha, dû à la pression de mildiou n'ont fait qu'accentuer la proportion des syrah, mourvèdre et counoise. Le Châteauneuf du domaine est sérieux dans son profil aromatique très provençal. Hommage 2017 est plus chaud dans les arômes et plus complexe, la trame de tanin est salutaire pour ce vin plus généreux qu'en 2016. Le Coudoulet est un joli vin, juteux, avec une matière sérieuse pour un côtes-du-rhône. Les deux blancs affichent un boisé toasté, plus marqué sur la cuvée du domaine que sur les Vieilles Vignes. Le faible rendement, conjugué à un pourcentage de fût neuf plus important, a modifié la donne. Sur les Vieilles Vignes, la roussanne possède davantage de largeur, l'élevage est mieux intégré en bouche mais apporte des nuances fumées. (Grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

La propriété est d'un seul tenant, située sur le terroir très spectaculaire des galets roulés, avec un sous-sol très argileux, (limitnt ainsi le stress hydrique) qui occupe tout le nord-est de l'appellation, autour du lieu-dit Coudoulet. Outre un côtes-du-rhône issu de terroirs contigus, coudoulet-de-beaucastel, le domaine produit quatre vins. En blanc, une cuvée classique ou la roussanne est dominante et même exclusive dans la roussanne-vieilles-vignes. En rouge le mourvèdre joue un grand rôle puisqu'il représente plus d'un tiers des plantations, autant que le grenache. Même si tous les derniers millésimes n'ont pas permis de produire la cuvée culte du domaine en rouge, hommage-à-jacques-perrin, la merveilleuse qualité en blanc et en rouge des 2014 et 2015 n'a pas d'équivalent en qualité et en homogénéité dans toute la partie sud du Rhône. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Château de Beaucastel is located in the cooler, windier, and more pebbly clay soils of the northern part of Chateauneuf du Pape, and as such, were less affected by the devastating outbreak of mildew in the spring of 2018. In addition, Mourvèdre fared much better than Grenache in the vintage, all pointing to a great vintage for this estate in what was a more challenging vintage for much of the appellation. Marc compared 2018 to 2001 last year, and while I don't think the quality, or concentration, is quite at that level, the purity of the tannins as well as elegance found in their 2018s share similarities to the 2001s. The 2019 whites from this estate showed beautifully, and these are world-class wines that deserve a place in every wine lover's cellar. The general rule with the whites is to enjoy bottles on release and over the following 5-7 years, then they are best forgotten until around age 20. (Guide Parker)

Le Château de Beaucastel est situé sur les sols argileux plus frais, plus venteux et plus caillouteux de la partie nord de Châteauneuf du Pape, et à ce titre, a été moins touché par l'épidémie dévastatrice de mildiou au printemps 2018. En outre, le Mourvèdre s'est beaucoup mieux comporté que le Grenache dans le millésime, ce qui laisse présager un grand millésime pour ce domaine dans ce qui était un millésime plus difficile pour une grande partie de l'appellation. Marc a comparé 2018 à 2001 l'année

dernière, et bien que je ne pense pas que la qualité, ou la concentration, soit tout à fait à ce niveau, la pureté des tanins ainsi que l'élégance que l'on trouve dans les 2018 présentent des similitudes avec les 2001. Les 2019 blancs de ce domaine se sont révélés magnifiques, et ce sont des vins de classe mondiale qui méritent une place dans la cave de tout amateur de vin. La règle générale avec les blancs est de déguster les bouteilles à la sortie et pendant les 5 à 7 années suivantes, puis il vaut mieux les oublier jusqu'à l'âge de 20 ans environ. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck :** 92/100
- **Cépage :** 30% syrah, 30% grenache, 30% mourvèdre, 10% cinsault
- **Terroir :** Terroir de molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin de galets roulés, identique à celui de Châteauneuf-du-Pape
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Viticulture :** La vendange, récoltée manuellement et soigneusement triée, subit un chauffage en grains entiers à 80°C avant d'être refroidie à 20°C, puis une macération de 12 jours en cuves béton.
- **Elevage :** Les jus sont ensuite pressurés et assemblés cépage par cépage après fermentation malolactique, avant de vieillir en foudres de chêne pendant 6 mois
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé