



DOMAINE DE BEURENARD

Domaine de Beurenard - Les Argiles Bleues 2023

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Le Domaine de Beurenard, propriété de la Famille Coulon, cultive également depuis 1980 un vignoble en coteaux et banquettes sur l'appellation Rasteau. Sur ces terroirs escarpés, entourés de vastes bois et garrigues, la biodynamie s'exprime pleinement.

LE MILLÉSIME

Singulier à bien des égards, 2023 présente déjà les caractéristiques d'un grand millésime. Il incarne à merveille cet esprit de défi et d'inventivité cher à la famille Coulon. L'hiver fut sec et cadencé par les principes de la taille douce. Initiée dès 2019, elle permet de guider chaque cep vers une mise en réserve optimale de l'énergie contenue dans sa sève. Chaque pied de vigne devenant plus autonome et mieux préparé pour faire face à la violence des éléments. Le printemps aussi fut sec. Parsemé de quelques modestes pluies. La maîtrise des couverts végétaux et de la matière organique, qui par leurs cycles apportent et conservent de l'eau sous forme fine, préservent les sols de la déshydratation. Il faudra attendre le 29 mai pour qu'un orage vienne enfin nourrir de son eau chaque parcelle du domaine, entraînant une floraison délicate et fructueuse.

Le reste de la saison se déroula au rythme des nuages et du soleil. Unie par une passion commune, l'équipe du domaine associa nombres de ses savoir-faire pour accompagner les vignes vers la plénitude, stade idéal de maturation des fruits. Remarquable à bien des égards, la vendange débuta aux premières lueurs du 29 août pour se conclure sous un soleil radieux le 10 octobre. Au repos dans nos caves, les vins expriment des lignes pures, une grande justesse de proportions, la précision des terroirs où ils ont vu le jour, les reliant à la quête infinie des grands vins de Lieux.

TERROIR

Sélection des meilleures parcelles, toutes en coteaux, banquettes et terrasses escarpées, caractérisées par un merveilleux terroir de "marnes grises à gris-bleu du Tortonien (miocène moyen)", localement appelées argiles bleues, qui confèrent à ce vin beaucoup de profondeur et de minéralité. Les rendements sont faibles puisqu'ils sont de 25hl/Ha. L'encépagement adapté au terroir choisi pour produire ce Rasteau : 80 % Grenache, 20% Syrah.

À LA VIGNE

Les raisins sont cueillis à la main et triés à la vigne.

VINIFICATION

Égrappage et cuvaisons longues 25 à 28 jours, levures indigènes, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble, de sa minéralité et toujours dans un souci d'affiner au maximum les tanins extraits. Les argiles bleues confèrent toujours des tanins plus denses, le mûrissement se poursuit lors de l'élevage en petits foudres de chêne pendant 15 mois, qui lui apporte finesse et élégance. La mise en bouteilles sans filtration est réalisée avec soin au Domaine.

ÉLEVAGE

Les argiles bleues confèrent toujours des tanins plus denses, le mûrissement se poursuit lors de l'élevage en petits foudres de chêne pendant 15 mois, qui lui apporte finesse et élégance. La mise en bouteilles sans filtration est réalisée avec soin au Domaine.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%



DÉGUSTATION

Réservoir inépuisable d'éléments minéraux, les Argiles Bleues offrent un vin d'une grande finesse, alliant un fruit noir et pulpeux, des tanins fins et délicats et d'une grande minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de porc à la provençale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

93

"Smooth, silky, ripe and juicy berry fruits. Lovely sense of purity, with very fine tannins and well-balanced acidity. Long, tapered finish, with no excess alcohol. Very elegant style."

Matt Walls, Decanter

Wine Spectator

91

"Leads with pretty aromatics of licorice, lavender and ripe plum that lead to a palate of depth and elegance. Creamy, with smooth tannins making for a supple profile that firms up nicely at the end. Offers a hint of bacon fat and a blast of menthol freshness, with graphite intensity that builds toward the long, textured finish. Solid. Grenache and Syrah. [...]"

Kristen Bieler, Wine Spectator



15.5

"Tasted blind. Bags of blue fruit on the nose, with plum and dark cherries. Soft and dense with firm powdery tannins and a sweet dark-fruit note. Quite light on its feet and a lovely sense of freshness beneath."

Alistair Cooper, Jancis Robinson

