



# DOMAINE DE BEURENARD



## Domaine de Beurenard, Le Boisrenard, Le Boisrenard, AOC Châteauneuf-du-Pape, Blanc, 2022

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

### PRÉSENTATION

Le Domaine de Beurenard, propriété de la famille Coulon, affirme sa singularité au sein du Châteauneuf-du-Pape appellation par la diversité de ses sols, sa culture de cépages complantés, et son agriculture biodynamique. « Le Boisrenard » blanc est issu d'une sélection de vieilles vignes où les 6 cépages blancs sont plantés ensemble.

Un vin distingué.

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2022, s'inscrit dans la lignée des beaux millésimes solaires qu'étaient 2017 et 2019. Les pluies nombreuses et généreuses de l'automne 2021 furent essentielles. Elles permirent de refaire de bonnes réserves hydriques.

L'hiver fût assez sec. Un fort mistral marqua les premiers jours d'avril, permettant ainsi d'éviter une nouvelle vague de gel. Il donna le ton pour ce qui allait être un printemps sec et relativement doux (moins de 50mm entre mars et mai). L'été fut quant à lui marqué par une grande sécheresse accompagnée de températures élevées certes, mais jamais extrêmes, notamment grâce à des nuits fraîches. Profitant d'un enracinement profond, de sols structurés, de couverts végétaux limitant l'évapotranspiration du sol, la vigne poursuivit son cycle en douceur pour permettre aux raisins d'atteindre leurs justes maturités.

La saison à Châteauneuf-du-Pape fût également marquée par trois épisodes orageux chargés de grêles (5 et 24 Juin, puis 14 août) qui ont traversé certains secteurs de l'appellation, entraînant des dégâts modérés sur les faces Ouest de certaines de nos parcelles.

Particulièrement menaçant à l'aube des vendanges, la grêle du 14 août et ses dégâts brutaux, fort heureusement très localisés, furent immédiatement minimisés par un mistral salvateur qui se leva dès le lendemain. Cela permis de garder des raisins sains, sans développement de pourriture et de lancer un processus de cicatrisation des bois crucial pour le millésime suivant.

Le recul nous permet de réaliser que notre conduite du vignoble (infusions de plantes, haute densité de plantation, sens de plantation, absence de rognage, couverts végétaux, etc.) encore une fois fut un véritable atout pour atteindre la juste maturité des raisins, expression la plus pure de nos terroirs.

Les vendanges s'établirent du 26 août jusqu'au 6 octobre dans de belles conditions.

### TERROIR

Châteauneuf-du-Pape est caractérisé par sa diversité de sols.

Mosaïque de parcelles complantées, sur des sols de pierres calcaires, de galets roulets, sur fond d'argiles plus ou moins chargée en fer, et de safres (sables fins).

### À LA VIGNE

Sélection de parcelles, majoritairement de vieilles vignes complantées avec les 13 cépages de l'appellation.

### VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, pressurage doux et long, cofermentation en foudres de chêne.

### ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois dans les foudres de chênes.



## CÉPAGES

Assemblage des 6 cépages blancs, Dominante Clairette et Roussanne.

## DÉGUSTATION

Le Boisrenard blanc 2022 offre un bouquet intense aux notes de noisettes, d'amandes grillées et de brioches. En bouche la fraîcheur et la tension dessinent un vin racé à la finale saline.

## ACCORDS GOURMANDS

Saint-Pierre rôti à la baie rose et au thym.

## PRESSE & RÉCOMPENSES

### Decanter 96/100

"On a higher level to the domaine's Tradition cuvée this year, this has really fresh and lively aromatics and a delightfully vibrant palate. The star fruit and pear flavour have huge impact, and it has remarkable lightness for a wine with such concentration. Long, well balanced and impressive. Also contains 11% Bourboulenc and 1% each of various other white varieties. Biodynamic, fermented and aged in foudres and old barriques. 4,000 bottles made."

**Matt Walls, Decanter**

### JEB DUNNUCK 94/100

"A smaller production cuvée based on a mix of just about all the white varieties, the 2022 Châteauneuf Du Pape Boisrenard Blanc is a similar medium gold hue and boasts a brilliant perfume of honeyed orange, white peach, white flowers, spice, and crushed stone. This rich, medium to full-bodied, focused, and elegant white shows a vibrant, clean, lengthy style that will benefit from 6-12 months of bottle age and, I suspect, evolve gracefully for at least 4-6 years."

**Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck**

