



DOMAINE DE BEURENARD



Domaine de Beurenard, Côtes-du-Rhône, Domaine de Beurenard, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le Domaine de Beurenard, propriété de la Famille Coulon, conduit en biodynamie un vignoble sur l'appellation régionale Côtes-du-Rhône.

Ce vin souple et juteux, frais et croquant est une porte d'entrée dans l'univers du Domaine de Beurenard.

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

Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire et caillouteux et s'expriment pleinement grâce à une agriculture biologique et biodynamique certifiées

VINIFICATION

Levures indigènes, cofermentation, contrôle des températures et extraction douce.

ÉLEVAGE

Élevage court pour préserver la délicatesse du fruit.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

DÉGUSTATION

Le Côtes-du-Rhône 2022 présente un fruit rouge frais et croquant et une note florale rafraîchissante. En bouche sa rondeur, sa fraîcheur et sa légèreté offrent un plaisir immédiat.



ACCORDS GOURMANDS

Saucisson brioché.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 92
"" Delivers an inviting cascade of brambly berry flavors, which merge with chalky mineral accents and zippy acidic drive. A great everyday red for its refreshing profile and accessible mix of savory garrigue accents and bright fruit. Grenache and Syrah. Drink now. 10,000 cases made, 2,000 cases imported.""
Kristen Bilier, Wine Spectator

