



DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape Blanc, 2023

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

PRÉSENTATION

Le Domaine de Beurenard, propriété de la Famille Coulon, affirme sa singularité au cœur de l'appellation Châteauneuf-du-Pape par la diversité de ses sols, la culture de ses cépages complantés et son agriculture biodynamique. Production historique, ce Châteauneuf-du-Pape est le grand assemblage blanc du domaine.

Ses 6 cépages s'unissent avec justesse pour offrir un vin fin, frais et salin.

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, permettant à chacun de nos treize cépages complantés de se développer dans une harmonie globale. 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

Châteauneuf-du-Pape se caractérise 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 chargées en fer, et de safres (sables fins).

À LA VIGNE

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes.

VINIFICATION

Pressurage doux et long et cofermentation.

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois en cuves inox, petits foudres et fûts de chêne.



CÉPAGES

Assemblage des six cépages blancs de l'appellation, Clairette blanche & Rose, Grenache Blanc & Gris, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul & Picardan

DÉGUSTATION

Ce vin symbolise notre amour pour les vins blancs de Châteauneuf-du-Pape. Nous y retrouvons de douces notes de fleurs blanches, une texture fraîche et dynamique et une finale saline. Une promenade dans la Garrigue Provençale.



Domaine de Beurenard
10 Av. Saint-Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel. 04 90 83 71 79 - contact@beurenard.fr
www.beurenard.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



17PIDF

1/2

ACCORDS GOURMANDS

Crumble de Noix de Saint Jacques et poireaux.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseuve**

94
Guide Bettane et Desseuve des vins de France



92
La Revue du Vin de France

