



DOMAINE DE BEURENARD



Domaine de Beurenard, Rasteau, Domaine de Beurenard, AOC Rasteau, Rouge, 2021

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

Le millésime 2021 se caractérise une nouvelle fois par un hiver très doux, entraînant un débourrement précoce de la végétation, lourd de conséquences.

En effet, durant la nuit du 7 au 8 avril, un terrible épisode de gel printanier secoua la France. Les températures chutèrent brusquement jusqu'à atteindre -4.5°C sur nos vignes de Rasteau. La perte de récolte sera marquante. Fort heureusement, nos pratiques de taille douce, de taille tardive ainsi que l'application de Valériane nous permirent de contenir les dégâts.

La saison fût rythmée par de nombreux soins d'une grande minutie. Il nous fallait accompagner la vigne dans sa croissance cette année tout en gardant les sarments stratégiques pour la saison 2022. L'été fut chaud, sans excès de température et avec des nuits fraîches. Quelques pluies vinrent le ponctuer, conduisant à une maturation très prometteuse de l'ensemble de nos parcelles.

Les vendanges s'installèrent au domaine du 7 septembre au 8 octobre, sur 26 jours de récoltes. Bien que près de 300mm de pluies et d'orages marquèrent la période, nos raisins atteignirent de belles maturités. Nos vieux gobelets démontrèrent une fois de plus leur pertinence. Avec des pieds hauts, présentant des grappes moins grosses et plus aérés, les raisins furent moins exposés à l'humidité et à ses conséquences. Cela nous a permis d'attendre la maturité optimale de chaque parcelle et de cueillir des raisins très sains, de grande qualité, tout au long de la vendange.

TERROIR

Coteaux et banquettes avec de belles expositions offrant un ensoleillement idéal. Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire et caillouteux et s'expriment pleinement grâce à une agriculture biologique et biodynamique certifiées.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison de 18 à 26 jours permettant une extraction délicate.

ÉLEVAGE

Élevé pendant 12 mois en cuves et foudre de chêne.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 17%, Mourvèdre 3%

DÉGUSTATION

Notre Rasteau 2021 offre un nez intense, de fruits noirs et de myrtilles, rehaussé d'une pointe épicée. Sa bouche dense et profonde allie fruité et minéralité avec une longueur remarquable.



ACCORDS GOURMANDS


Magret de canard, chutney rouge et betterave.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 90
"Packs a weighty core of cherry preserves and plum, with black licorice notes, toasted apple wood and a firming spine of iron. A formidable, serious red, laced with ripe yet subtly grippy tannins through the singed herb-flecked finish. Grenache, Syrah and Mourvèdre. Drink now through 2026. 6,000 cases made, 1,200 cases imported."
Kristen Bieler, Wine Spectator

Decanter 90
"Rounded, juicy and smoothly textured, this is more generous than some for a 2021. Plum fruit, damson. Tannins are ripe, combed out and juicy."
Matt Walls, Decanter

Decanter 90
"Rounded, juicy and smoothly textured, this is more generous than some for a 2021. Plum fruit, damson. Tannins are ripe, combed out and juicy."
Matt Walls, Decanter

 16
"Rounded, juicy and smoothly textured, this is more generous than some for a 2021. Plum fruit, damson. Tannins are ripe, combed out and juicy."
Alistair Cooper, Jancis Robinson

