



DOMAINE DE BEURENARD



Domaine de Beurenard, AOC Rasteau Rouge 2022

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 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.

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

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%

14.5 % VOL.

DÉGUSTATION

Notre Rasteau 2022 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

JAMES SUCKLING.COM

92

"This is a juicy, well-shaped and vivid Rasteau with aromas of red berries, dried herbs, grilled meat and some rosemary. It's full-bodied with fine, firm tannins. In control, with a delicious center-palate of generous berries and a lively finish with herbs and peppercorns."

James Suckling



91

"Le rasteau affiche une belle maturité, une forte densité en bouche, sa finale est encore un peu carrée, il faut l'attendre."

Le guide des meilleurs vins de France 2023, La Revue du Vin de France

Wine Spectator

90

"There's an alluring prettiness to this solid red, with violet and rose hip high tones overlaying a core of cassis and black raspberry. Both firm and vibrant on the palate, with chalky mineral, iron and cooling river stone notes adding contrast. A smoky incense element plays out on the persistent finish."

Kristen Bieler, Wine Spectator



90

"Contraste saisissant entre des fruits très murs (burlat, cacao, mûre confite) et une bouche certes chaleureuse mais dynamique et tannique, qui revient sur les fruits sentis. Un bon vin qui mérite quelques années de garde pour déployer ses ailes "

Olivier Bornoef, La Tulipe Rouge 2024

