



DOMAINE DE BEURENARD

Domaine de Beurenard - Châteauneuf-du-Pape Blanc 2025

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

Tout commence par un automne et un hiver pluvieux permettant aux vignes de bien se revigorer et de se préparer au mieux pour la saison suivante.

Le débourrement a commencé en Avril avec quelques jours de retard sur 2024 tout en restant légèrement plus précoce que la moyenne de la décade.

Le printemps s'est une nouvelle fois montré exigeant, avec de grandes périodes pluvieuses. Intrépide, précise et passionnée, notre équipe a su relever les défis du millésime avec brio. Épaulée par du matériel de plus en plus précis, les vignes se sont montrées particulièrement réactives à tous les soins que nous leur offrons au quotidien. Biodynamie, gestes précis et bon sens paysan ont encore une fois démontrés leurs pertinences. La somme de toutes ces pratiques, de tous ces détails du quotidien, mis bout à bout, a permis à la vigne de faire sa fleur et de passer un été chaud et sec en toute sérénité.

Nous avons décidé d'attendre les pluies avant de lancer les vendanges sur la majorité de notre vignoble. Fort des attentions que nous portons à chaque vigne, notamment sur les piliers de la viticulture (taille douce et réfléchie, ébourgeonnages précis et répétés, sélections massales produisant des grappes aérées et équilibrées, infusions de plantes, rendements maîtrisés, compost maison) chaque raisin a pu avancer jusqu'à sa bonne maturation sans compromettre son état sanitaire. Cela nous a permis de faire de belles vendanges qui s'étalèrent jusqu'aux derniers jours de septembre.

En cave, les jus ont très vite montrés un bel équilibre. Tout en délicatesse, avec une grande profondeur d'expression, ils sont garnis de la finesse aromatique des terroirs que nous chérissons tant.

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.

ASSEMBLAGE

Assemblage des six cépages blancs de l'appellation

VINIFICATION

Pressurage doux et long et cofermentation.



Domaine de Beurenard

10 Av. Saint-Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape - France

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.



ÉLEVAGE

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

CÉPAGE

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.

ACCORDS GOURMANDS

Crumble de Noix de Saint Jacques et poireaux.

