



DOMAINE DE BEURENARD

Domaine de Beurenard - Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024

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

2024 restera gravée dans les mémoires comme un millésime de Vigneron. Un millésime où le Terroir et l'engagement des vigneron prennent leurs pleines mesures.

Le cœur de l'hiver, froid et sec, fût rapidement balayé par des températures plus élevées et des pluies nombreuses entraînant un débourrement particulièrement précoce (initialement, plus de 10 jours d'avance sur 2023 !). De nombreuses variations de températures marquèrent le printemps. Favorables à un ralentissement du cycle végétatif elles engendrèrent une coulure importante. S'en suivit de nouveau des pluies nombreuses et une humidité permanente quasi tropicale particulièrement propices aux maladies telles que le mildiou.

Précision, réactivité et adaptation furent les maîtres mots de la saison. Pas de place au hasard.

Chaque geste, chaque décoction de plantes, passage de silice ou autre traitement fût calculé.

Le 12 Juillet au matin, s'ajoute à cette frénésie météorologique, un épisode de grêle fulgurant, concentré sur le secteur nord-ouest de Châteauneuf-du-Pape, réduisant à néant en quelques minutes des mois et des années de soins.

Malgré ces événements extrêmes, nous avons poursuivis sans relâches nos soins jusqu'à la vendange. Force est de constater que la nature reste merveilleuse.

Nos pratiques agricoles biodynamiques et régénératives, nos gestes manuels adaptés sur mesure en permanence à la spécificité de chaque millésime, de chaque parcelle, de chaque cep de vigne portent leurs fruits. Allégées malgré elles d'une grande partie de leurs raisins, les vignes ont su puiser dans le sol de nos grands terroirs les ressources nécessaires à leurs rétablissements et à la maturation profonde et authentique des raisins. Les vendanges commencèrent le 3 Septembre en douceur pour se conclure le 1er octobre.

Un tri rigoureux de la vendange associé à des vinifications délicates permirent d'obtenir des jus intenses, profonds et équilibrés. Première promesse de beaux vins en devenir.

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.



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.

PRESSE & RÉCOMPENSES



95/100

Guide Bettane et Desseuve des vins de France



93/100

"Le Châteauneuf-du-Pape blanc Tradition 2024 se distingue par sa densité et son fruité à la maturité parfaitement équilibrée."

La Revue du Vin de France



"Si les rouges du domaine se sont taillé une belle réputation de vins de garde, les blancs ne sont pas en reste. Né d'une mosaïque de cépages et d'un élevage soigné entre inox, petits foudres et fûts, ce vin plaît par ses parfums d'abricot et de pain grillé, puis par sa bouche onctueuse et discrètement toastée, animée de fins amers anisés et une fine fraîcheur.

Un joli blanc de gastronomie que l'on ne se pressera pas d'ouvrir ."

Le Guide Hachette des Vins



92/100

"A stylish, full-bodied white, with good freshness. Juicy melon and yellow plum are robed in toasty oak and subtle brioche notes, all edged in smoke, salt and crushed stone. A vibrant burst of acidity keeps the energy high.

Drinking well now, but the oak will integrate more seamlessly with a bit of time in bottle, allowing the core of fruit and mineral elements to shine.[...]"

Kristen Bieler, Wine Spectator

