



DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beaurenard, Le Boisrenard, Le Boisrenard, AOC Châteauneuf-du-Pape, Blanc, 2021

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

PRÉSENTATION

Le Domaine de Beaurenard, propriété de la famille Coulon, affirme sa singularité au sein du Châteauneuf-du-Pape appellation par la diversité de ses sols, sa culture de cépages complantés, et son agriculture biodynamique. « Le Boisrenard » blanc est issu d'une sélection de vieilles vignes où les 6 cépages blancs sont plantés ensemble.

Un vin distingué.

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

Châteauneuf-du-Pape est caractérisé 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 chargée en fer, et de safres (sables fins).

À LA VIGNE

Sélection de parcelles, majoritairement de vieilles vignes complantées avec les 13 cépages de l'appellation.

VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, pressurage doux et long, cofermentation en foudres de chêne.

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois dans les foudres de chênes.



CÉPAGES

Assemblage des 6 cépages blancs, Dominante Clairette et Roussanne.

DÉGUSTATION

Le Boisrenard blanc 2021 offre un bouquet intense aux notes de noisettes, d'amandes grillées et de brioches. En bouche la fraîcheur et la tension dessinent un vin racé à la finale saline.

ACCORDS GOURMANDS

Saint-Pierre rôti à la baie rose et au thym.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

99

""Nectarine fruit inlaid with a touch of fresh coconut. Full bodied, generous and rounded, without any excessive oak [...] Perfectly judged, perfectly balanced and very long. It has great presence and energy, but no excess.""

Matt Walls, Decanter

JEB DUNNUCK

95

""Slightly deeper gold-hued compared to the classic cuvée, it offers textbook notes of sauteed peach, honeyed citrus, flower oil, and hints of green almonds. Medium to full-bodied, concentrated, and beautifully balanced, it has good acidity and a great finish. It brings more richness and opulence than the base cuvée [...]. Both are brilliant wines.""

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck



17

""The nose suggests ripe pears, grilled almonds and custard.

Lots of acidity through the mid palate and a rich finish follows- interesting and very appealing. I love the freshness this has throughout- wonderful.""

Alistair Cooper, Jancis Robinson

