



DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beurenard, Rasteau, Les Argiles Bleues, AOC Rasteau, Rouge, 2018

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 est caractérisé par des pluies abondantes permettant à la végétation provençale de se ressourcer après un été 2017 plutôt sec. Couplé à des températures élevées durant le cycle végétatif, le vignoble connut une attaque sans précédent de Mildiou, entraînant des rendements très faibles.

Fort heureusement, l'utilisation fréquente d'huiles essentielles, de tisanes de plantes couplées à nos pratiques biodynamiques, ainsi qu'une arrière-saison sublime permirent de limiter ses ravages, et de rentrer de beaux raisins en cave.

TERROIR

Sélection des meilleures parcelles, toutes en coteaux, banquettes et terrasses escarpées, caractérisées par un merveilleux terroir de "marnes grises à gris-bleu du Tortonien (miocène moyen)", localement appelées argiles bleues, qui confèrent à ce vin beaucoup de profondeur et de minéralité. Les rendements sont faibles puisqu'ils sont de 25hl/Ha. L'encépagement adapté au terroir choisi pour produire ce Rasteau : 80 % Grenache, 20% Syrah.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION

Égrappage et cuvaisons longues -25 à 28 jours-, levures indigènes, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble, de sa minéralité et toujours dans un souci d'affiner au maximum les tanins extrait. Les argiles bleues conférant toujours des tanins plus denses, le mûrissement se poursuit lors de l'élevage en petits foudres de chêne pendant 15 mois, qui lui apporte finesse et élégance. La mise en bouteilles sans filtration est réalisée avec soin au Domaine.

ÉLEVAGE

Les argiles bleues conférant toujours des tanins plus denses, le mûrissement se poursuit lors de l'élevage en petits foudres de chêne pendant 15 mois, qui lui apporte finesse et élégance. La mise en bouteilles sans filtration est réalisée avec soin au Domaine.

CÉPAGES

grenache 80%, Syrah 20%

DÉGUSTATION

Réservoir inépuisable d'éléments minéraux, les Argiles Bleues offrent un vin d'une grande finesse, alliant un fruit noir et pulpeux, des tanins fins et délicats et d'une grande minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de porc à la provençale.

