



DOMAINE DE BEURENARD



Domaine de Beurenard, Côtes-du-Rhône, Domaine de Beurenard, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2021

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le Domaine de Beurenard, propriété de la Famille Coulon, conduit en biodynamie un vignoble sur l'appellation régionale Côtes-du-Rhône.

Ce vin souple et juteux, frais et croquant est une porte d'entrée dans l'univers du Domaine de Beurenard.

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 pertinences. 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

Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire et caillouteux et s'expriment pleinement grâce à une agriculture biologique et biodynamique certifiées

VINIFICATION

Levures indigènes, cofermentation, contrôle des températures et extraction douce.

ÉLEVAGE

Élevage court pour préserver la délicatesse du fruit.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

DÉGUSTATION

Le Côtes-du-Rhône 2021 présente un fruit rouge frais et croquant et une note florale rafraîchissante. En bouche sa rondeur, sa fraîcheur et sa légèreté offrent un plaisir immédiat.

ACCORDS GOURMANDS

Cœur coulants au chocolat noir et au piment.

