



DOMAINE DE BEURENARD



Domaine de Beurenard, Rasteau, Les Argiles Bleues, AOC Rasteau, Rouge, 2021

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le Domaine de Beurenard, propriété de la Famille Coulon, cultive également depuis 1980 un vignoble en coteaux et banquettes sur l'appellation Rasteau. Sur ces terroirs escarpés, entourés de vastes bois et garrigues, la biodynamie s'exprime pleinement.

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

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 extraits. 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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

91

"Good fresh fruit, this is smooth and approachable. Nice ripeness of fruit and tannin here, teamed with quite forthright acidity. More classically Rasteau than many this year, this has ample fruit and muscle."

Matt Walls, Decanter

Jancis Robinson
jancisrobinson.com

16.5

"Violets, floral notes and liquorice stand out on the attractive nose. The palate has very well-judged firm and fine tannins, and lovely concentration of spiced dark fruits, liquorice and crushed blackberry. Very elegant, refined with a textured, ripe and very pure vibrant finish."

Alistair Cooper, Jancis Robinson

