



DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beurenard, AOC Côtes du Rhône Rouge, 2023

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

Singulier à bien des égards, 2023 présente déjà les caractéristiques d'un grand millésime.

Il incarne à merveille cet esprit de défi et d'inventivité cher à la famille Coulon. L'hiver fut sec et cadencé par les principes de la taille douce. Initiée dès 2019, elle permet de guider chaque cep vers une mise en réserve optimale de l'énergie contenue dans sa sève. Chaque pied de vigne devenant plus autonome et mieux préparé pour faire face à la violence des éléments.

Le printemps aussi fut sec. Parsemé de quelques modestes pluies. La maîtrise des couverts végétaux et de la matière organique, qui par leurs cycles apportent et conservent de l'eau sous forme fine, préservent les sols de la déshydratation, permettant à chacun de nos treize cépages complantés de se développer dans une harmonie globale. Il faudra attendre le 29 mai pour qu'un orage vienne enfin nourrir de son eau chaque parcelle du domaine, entraînant une floraison délicate et fructueuse.

Le reste de la saison se déroula au rythme des nuages et du soleil. Unie par une passion commune, l'équipe du domaine associa nombres de ses savoir-faire pour accompagner les vignes vers la plénitude, stade idéal de maturation des fruits. Remarquable à bien des égards, la vendange débuta aux premières lueurs du 29 août pour se conclure sous un soleil radieux le 10 octobre.

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 2023 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

Saucisson brioché.

