

## Domaine de BEAURENARD, Châteauneuf-du-Pape blanc 2025

75 cl   Blanc   Rhône Sud   AOC Châteauneuf-du-Pape



### La note by Christian Walter

**93/100**

Situé au cœur de Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Beaurenard appartient à la famille Coulon depuis plus de trois siècles. Son histoire remonte à 1695, lorsque le lieu-dit Bois Reynard, devenu au fil du temps Beaurenard, est exploité par la famille. Aujourd'hui, le domaine est conduit par la huitième génération, avec Daniel et Frédéric Coulon, rejoints par leurs fils Antonin et Victor, qui perpétuent une même philosophie : produire des vins fidèles à leur terroir, dans le respect de la nature et des traditions familiales. Le domaine exploite plus de 33 hectares sur les plus beaux secteurs de Châteauneuf-du-Pape, complétés par des vignobles à Rasteau et en Côtes-du-Rhône.

Précurseur de la viticulture biologique puis biodynamique, le Domaine de Beaurenard considère la vigne comme un écosystème vivant. Les parcelles, réparties sur une grande diversité de terroirs – galets roulés, calcaires, sables et argiles – sont cultivées avec le plus grand respect de leur identité. Les vendanges sont exclusivement manuelles avec un tri rigoureux des raisins, tandis que les vinifications privilégient des interventions mesurées afin de préserver la pureté du fruit et l'expression des sols. Cette approche permet d'élaborer des vins d'une remarquable précision, où puissance, fraîcheur, élégance et potentiel de garde s'équilibrent harmonieusement.

Le Domaine de Beaurenard produit une gamme complète de grands vins du Rhône méridional. Son Châteauneuf-du-Pape Rouge constitue la signature de la propriété : un assemblage complexe des treize cépages autorisés, offrant profondeur, finesse et une exceptionnelle capacité de vieillissement. Le Châteauneuf-du-Pape Blanc, d'une grande rareté, séduit par son équilibre entre richesse, tension et fraîcheur. Les cuvées parcelles Le Boisrenard Rouge et Le Boisrenard Blanc, issues de très vieilles vignes et des meilleurs terroirs du domaine, figurent parmi les références les plus prestigieuses de l'appellation.

Le domaine est noté 4\* au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français). La viticulture est biologique puis biodynamique, le domaine est certifié Biodyvin et Demeter. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

# Beaurenard (Châteauneuf-du-Pape)

## Le vin

Composé à 30 % de Clairette, 25 % de Bourboulenc, 22 % de Roussanne, 20 % de Grenache blanc et le reste de Picardan et de Picpoul blanc, le Châteauneuf-du-Pape blanc 2024 a été vinifié et élevé pendant six mois, à 80 % en cuves inox et à 20 % en fûts anciens. Des arômes d'agrumes mûrs, de coing et de fruits à noyau, mêlés à de subtiles notes florales et minérales, définissent son profil olfactif. Il est incroyablement net, pur et précis en bouche, avec une acidité vive et une brillante précision qui s'inscrivent dans le style moyennement corsé et modérément concentré du millésime. Produit à un peu moins de 500 caisses, ce blanc d'une facture irréprochable aura une longévité de 10 à 15 ans. (Jeb Dunnuck, millésime 2024, noté 93/100)

Based on 30% Clairette, 25% Bourboulenc, 22% Roussanne, 20% Grenache Blanc, and the rest Picardan and Picpoul Blanc, the 2024 Châteauneuf Du Pape Blanc was vinified and aged six months in 80% in stainless steel and 20% in older barrels. Ripe citrus, quince, and stone fruits intermixed with subtle floral and mineral notes define the aromatics. It's incredibly clean, pure, and focused on the palate, with bright acidity and a brilliant sense of precision that plays in the mid-weight, moderately concentrated style of the vintage. With just under 500 cases produced, this impeccably made white will have 10-15 years of longevity. (Jeb Dunnuck, millésime 2024, noté 93/100)

## La presse spécialisée en parle

Il faut féliciter Victor et Antonin Coulon, la dernière génération de la famille, pour la réflexion mise en place dans ce domaine quant à ses pratiques viticoles. Très préoccupés par les enjeux environnementaux, les deux frères ont déployé un arsenal de pratiques exemplaires pour assurer la pérennité de leurs terroirs. Au-delà de la biodynamie mise en place par la génération précédente, le domaine va aujourd'hui plus loin, notamment sur la question du matériel végétal. Autre fait d'arme, avoir complètement repensé la manière de travailler sur les sols calcaires durs, très impactés par la sécheresse et le manque d'eau. Les vins sont en progrès constants et vont vers plus de finesse immédiate dans leur jeunesse, abandonnant un caractère parfois un rien austère au profit d'un fruit énergique et vibrant. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, domaine noté 4\*)

Les amateurs à la recherche d'un Châteauneuf-du-Pape au style plus bourguignon, à la fois élégant, concentré et classique, ne devraient pas manquer ces dernières cuvées du Domaine de Beaurenard, élaborées par la famille Coulon. Si j'avais trouvé ces vins un peu étroits et moyennement concentrés par le passé, ils semblent aujourd'hui avoir retrouvé leur voie, produisant des vins à la texture riche, concentrés, mais toujours incroyablement élégants. Vous ne pouvez pas vous tromper avec l'un ou l'autre de ces nouveaux millésimes. Outre ses excellents vins rouges, le domaine produit une gamme de vins blancs incroyablement impressionnante et apte au vieillissement. (Guide Parker)

## Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 93/100 note Jeb Dunnuck
- **note RVF** : 93/100
- **note Jeb Dunnuck** : 93/100
- **Cépage** : 30% clairette blanche & rose, 20% grenache blanc & gris, 25% bourboulenc, 22% roussanne, le reste picpoul & picardan
- **Terroir** : Mosaïque de parcelles complantées, sur des sols de pierres calcaires, de galets roulets, sur fond d'argiles plus ou moins chargées en fer, et de safres (sables fins).
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter et Biodyvin

- **Vinification** : Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, pressurage doux et long et cofermentation.
- **Elevage** : Élevage de 6 mois en cuves inox, petits foudres et fûts de chêne.
- **Millésime** : 2025
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2040
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 10 à 12°C
- **Accord mets-vins** : Crumble de Noix de Saint Jacques et poireaux.