

## Domaine de BEAURENARD, Châteauneuf-du-Pape 2020

75 cl   Rouge   Rhône Sud   AOC Châteauneuf-du-Pape



### La note by Christian Walter

## 94+/100

Situé au cœur de Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Beurenard 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 Beurenard, 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 Beurenard 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 Beurenard 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 parcelaires 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

Le Châteauneuf-du-Pape 2020 est formidable ; il offre des arômes classiques de fruits noirs ainsi que des notes poivrées de garrigue et de fleurs résineuses. À l'instar du millésime de Boisrenard, il présente des tanins abondants et une belle structure, mais il est magnifiquement équilibré et se distingue par une pureté remarquable ainsi qu'une superbe longueur en bouche. Cette cuvée classique est composée à 65 % de grenache, 15 % de syrah, 10 % de mourvèdre, le reste étant un assemblage de cépages autorisés. L'élevage s'effectue principalement en foudres et en vieux fûts. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 94+/100)

The 2020 Châteauneuf Du Pape is terrific, offering classic darker berry fruits as well as peppery garrigue and sappy flower notes. As with the Boisrenard release, this has plenty of tannins and structure, but it's beautifully balanced and has remarkable purity as well as a great finish. The classic cuvée is 65% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvedre, and the rest a mix of permitted varieties, with the aging mostly in foudre and old barrels. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 94+/100)

## Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 94+/100 note Jeb Dunnuck
- **note RVF** : 93/100
- **note Jeb Dunnuck** : 94+/100
- **Cépage** : 65% grenache, 10% mourvèdre, 15% syrah, 6% cinsault, assemblage des 13 cépages de l'appellation.
- **Terroir** : Mosaique 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, cofermentation, cuvaïson longue permettant une extraction délicate.
- **Elevage** : Élevage de 12 mois (cuves tronconiques, foudres, fûts)
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2040
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C
- **Accord mets-vins** : Gigot d'agneau aux cèpes