

# Domaine de Beurenard Châteauneuf-du-Pape Blanc 2012

Domaine de Beurenard



C'est le domaine phare de Châteauneuf-du-Pape ! Après 7 générations, la famille Coulon dévoile pour ce blanc un véritable chef-d'oeuvre de classicisme !

Type	<b>Blanc</b>
Producteur	<b>Domaine de Beurenard</b>
Région	<b>Rhône</b>
	<b>Roussanne</b>
	<b>Clairette</b>
Cépage	<b>Grenache Blanc</b>
	<b>Bourboulenc</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>10-12°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2018</b>
Élevage	<b>Cuve inox, foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Critiques et Notes

Wine Spectator : **90 points**

« Un style juteux, brillant avec un bord beurré de pêche crémeuse et de fruits d'abricots, supporté par des notes de prune verte, de banane plantain et de pierres, avec une finale très florale. À Consommer en 2014. 900 caisses produites. » James Molesworth

Gault&Millau : **16 / 20**

« C'est sur des cuvées comme celle-ci où l'intérêt de la coplantation nous éblouit ! Six cépages complémentaires et un parfait équilibre entre suavité et caractère, il faudra néanmoins patienter 4/5 ans pour pouvoir en profiter pleinement. »

« Quant aux blancs, le châteauneuf-du-pape Tradition 2012 libère une note de pâte d'amande ; ample et gourmand, il grandira bien en cave. »

Bettane & Desseauve 2014 : **3\*\*\* étoiles (Producteur de Haute Qualité)**

« Beurenard est l'un des classiques de l'appellation. 32 hectares de vignes en Châteauneuf et 25 en Côtes-du-Rhône et à Rasteau constituent un patrimoine appréciable et bien mis valeur par Daniel et Frédéric Coulon. Le style des vins est bâti sur la puissance, tant la cuvée classique que celle de prestige, Boisrenard. Il faut leur donner le temps de s'épanouir en cave car ils vieillissent remarquablement bien.»

## Notes de dégustation

Il compte parmi les étoiles de la viticulture française qui prouvent de manière impressionnante comment on peut génialement réveiller une vieille tradition tout en conservant les règles de la viticulture moderne : Châteauneuf-du-Pape blanc pratiquement oublié.

Rien que le fait qu'ici seulement des cépages autochtones soient employés est significatif. Et que généralement aucun nouveau bois ne soit utilisé est également conséquent. Ce sont naturellement les excellents millésimes du Rhône qui sont vinifiés, ceux-là même qui ont donné un coup de pouce aux vins blancs.

Et quand un domaine renommé tel le domaine de Beurenard s'attaque au sujet, ce n'est alors pas que l'un des vins blancs de France les plus remarquables qui entre en scène mais également l'un des plus beaux. Déjà sa couleur jaune paille aux reflets verts suscite de la joie anticipée. Le bouquet imprévisiblement fin avec de l'abricot, des agrumes, des fleurs blanches et des notes minérales se montre complexe et sérieux. Au palais, il est à la fois ample et élégant, avec beaucoup de fraîcheur d'un côté, mais aussi une structure dense de l'autre et une finale longue, inhabituellement minérale. Un petit monde de vin blanc à lui tout seul.

Châteauneuf-du-Pape Blanc ? Châteauneuf-du-Pape Blanc !

## Domaine

Sept générations se sont succédées au Domaine Beurenard, à Châteauneuf-du-Pape. La première trace officielle remonte au 16 décembre 1695, dans un acte notarié, où l'on mentionne 'Bois Renard', qui deviendra au fil des années "Beurenard".

## Blanc de Châteauneuf-du-Pape : un classicisme indétrônable

Domaine de Beurenard Châteauneuf-du-Pape Blanc 2012 est une cuvée de 30 % de clairette, 20 % de grenache blanc, 25 % de bouboulenc, 22 % de roussane et 3 % de picpoul et de picardan.

Après la vendange manuelle dans des petits paniers et une sélection supplémentaire des raisins, ceux-ci ont été délicatement pressés. Le jus des raisins a ensuite fermenté à 18-20 °C et élevé pendant plusieurs mois sur lies. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

Le maître de chai a donné le feu vert à sa commercialisation, après une courte maturation en fûts et en barriques.