



Domaine de
BEAURENARD

DOMAINE DE BEAURENARD CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2021

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

Châteauneuf-du-Pape se caractérise par sa diversité de sols.

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).

CÉPAGES

Assemblage des 6 cépages blancs de l'appellation (Clairette blanche & Rose, Grenache Blanc & Gris, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul & Picardan).

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, pressurage doux et long, cofermentation et élevage en cuves inox, petits foudres et fûts de chêne. Élevage de 6 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin symbolise notre amour pour les vins blancs de Châteauneuf-du-Pape. Nous y retrouvons de douces notes de fleurs blanches, une texture fraîche et dynamique et une finale saline. Une promenade dans la Garrigue Provençale.



DOMAINE DE BEAURENARD

Paul Coulon & Fils - 10 avenue Pierre de Luxembourg – BP 20 – 84231 Châteauneuf-du-Pape – France

Tel. +33 (0)4 90 83 71 79 – contact@beaurenard.fr

www.beaurenard.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION