

# LES VENDANGES



## LES TERROIRS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE QUI MARQUENT LE VIN DE LEUR EMPREINTE

1/ Présenter les particularités géologiques du terroir de Châteauneuf. (6)

2/ Altitude 120 mètres, à proximité du Rhône.

3/ Géologie : il y a des milliers d'années, les mers intérieures des ères secondaires et tertiaires déposèrent des couches successives de sédiments, qui forment aujourd'hui le sous-sol du vignoble. Puis, sous l'effet des glaciations quaternaires, le Rhône va entrer dans une course folle. Détruisant tout sur son passage, il parvient à arracher des blocs de pierre du flanc des Alpes. Polis par l'eau, ce diluvium Alpin fut déposé aux endroits où le courant ralentissait, notamment à Châteauneuf-du-Pape.

Les **galets roulés**, véritables marques de fabrique du terroir de l'appellation, ont la particularité de restituer aux grappes de raisins, la chaleur emmagasinée au cours de la journée. Ils participent ainsi à un parfait mûrissement.

Le sous-sol est le plus souvent constitué **d'argile rouge**. Pour s'alimenter en eau, la vigne peut s'y enraciner jusqu'à trois mètres de profondeur. C'est en cela que les vieilles vignes permettent d'obtenir des raisins de plus grande qualité.

Deux autres terroirs composent le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

A l'ouest, des sols de **roches calcaires dures** avec des sous-sols d'argile, ou formés de grès molassique.

A l'est, des sols de **coteaux sableux**, formés par le retrait du Rhône qui s'étage entre zones boisées et plateaux caillouteux.

Pour élaborer leur vin, les vignerons jouent sur cette diversité en combinant les différents terroirs ou au contraire en ne choisissant qu'un seul à l'occasion d'une cuvée particulière.

## LES CEPAGES DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE QUI MARQUENT EGALEMENT LE VIN DE LEUR EMPREINTE

*Parmi les plus prestigieux vignobles Français,  
Châteauneuf-du-Pape promptement apparaît.  
Noble terroir, par les Papes auréolé,  
Du Palais, vers leur nouveau château vénéré.*

*Coiffé par le Ventoux, géant de Provence :  
Le Comtat-Venaissin, sous sa dominance,  
La Vallée du Rhône, habillée de vignes,  
Complantées des cépages que l'on provigne. (Proviner = marcotter)*

*Appelé « Symphonie de treize cépages »,  
Ce grand vin, objet d'un très grand bichonnage,  
Amplifie très grandement son intensité,  
Révèle même l'extrême complexité.*

*Le Bourboulenc, doté de grappes élégantes,  
Constituera une cuvée séduisante.  
Cépage tardif : vivacité et fraîcheur,  
Bouquet riche, original et très charmeur.*

## LES CEPAGES DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE QUI MARQUENT EGALEMENT LE VIN DE LEUR EMPREINTE

*La Clairette blanche apporte fleur, fraîcheur,  
Elément fondamental et révélateur.  
Ses parfums floraux développent son bouquet,  
Tout en conservant extrême légèreté*

*Le Grenache blanc, ce fécond bicolore  
Rouge, blanc ? dans la cuvée on l'incorpore.  
Mérite sa place pour faire le vin blanc ?  
Mais pour triompher il lui faut un peu de temps.*

*Le Picardan, dose homéopathique,  
Son faible apport, le rend fort sympathique  
Le raisin, faiblement musqué, tout en douceur  
Engendre un bouquet subtil et prometteur*

*Le Picpoul, variété au bouquet très riche,  
Bon nombre de consommateurs le déniché  
Découvrent avec bonheur ses parfums floraux  
Apprécient sa vigueur, ses fruits originaux*

## LES CEPAGES DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE QUI MARQUENT EGALEMENT LE VIN DE LEUR EMPREINTE

*La Roussanne, princesse du Châteauneuf blanc  
Surclasse les autres cépages brillamment,  
Par l'originalité aromatique :  
Chèvrefeuille, café vert, forts sympathiques.*

*Le Cinsaut, tempère l'ardeur du grenache,  
Les ampélographes aiment son panache,  
Ils l'introduisent enfin dans l'Appellation,  
Lors du prestigieux et grand congrès d'Avignon. (1899)*

*La Cunoise n'apparaît que timidement,  
Bien qu'elle présente un fort tempérament,  
Avec ses arômes poivrés et épicés,  
Bonifiant harmonieusement son bouquet.*

*Le Grenache noir, base fondamentale .  
Dans la cuvée sa présence est royale.  
Fruits à noyau bien mûrs, cassis, kirsch, réglisse  
Lui confèrent un atout fort bénéfique.*

## LES CEPAGES DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE QUI MARQUENT EGALEMENT LE VIN DE LEUR EMPREINTE

*Le Mourvèdre, charpente et complexité.  
Parfums de sous-bois, résine, champignons frais.  
Avec le temps le bouquet mu en venaison,  
Assemblé, il protège de l'oxydation.*

*Le Muscardin, curieuse fraîcheur sapide  
L'assemblage est placé sous son égide.  
Elément singulièrement intéressant  
La cuvée présente des charmes séduisants*

*La Syrah apporte couleur et arôme  
Grandement appréciée des gastronomes,  
Petits fruits : framboise, cassis et myrtille,  
Avec le temps : fruits noyaux, truffe, vanille.*

*Le Terret Noir, amène fraîcheur et bouquet  
Donne des vins peu colorés, frais et légers.  
Sur une souche des raisins rouges ou blancs !  
Comment expliquer ce mystérieux fait troublant ?*

## LES CEPAGES DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE QUI MARQUENT EGALEMENT LE VIN DE LEUR EMPREINTE

*Le Vaccarèse c'est fleur et élégance,  
Sa finale exerce une attirance,  
Tout en atténuant l'ardeur du grenache  
Sans pour autant diminuer son panache*

### La symphonie de treize cépages

*Chaque cépage apporte sa qualité,  
Telle une symphonie sa sonorité.  
Source du rayonnement de l'Appellation,  
Le Châteauneuf-du-Pape, un vin d'exception*

# CUVEE « GRAN PARTITA »

*Le Domaine de Beurenard, a le plaisir  
De fêter une naissance, à découvrir,  
Une grande cuvée, nommée « Gran Partita »,  
Rêvant de tout cœur, qu'elle vous enchantera.*

*C'est une longue histoire, attachante,  
Découvrez, cette anecdote passionnante,  
Daniel Coulon est le promoteur du projet.  
Entrons directement dans le vif du sujet.*

*Cette grande aventure a duré vingt ans,  
D'abord, instaurer un programme passionnant.  
Sélectionner, les bons cépages existants,  
Choisir, parmi eux, les ceps les plus méritants.*

*Retenir une parcelle homogène,  
Planter de beaux porte-greffes indigènes,  
Ils recevront, la sélection de ces greffons,  
Source : les vieilles vignes de l'Appellation.*

# CUVEE « GRAN PARTITA »

*Bourboulenc, Clairette blanche, Grenache blanc,  
Picpoul, Roussanne, Picardan, pour le vin blanc.  
Cinsaut, Counoise, Grenache noir, Mourvèdre,  
Muscardin, Syrah, Terret noir, Vaccarèse.*

*Appelé « Symphonie de treize cépages »,  
Ce grand vin, objet d'un très grand bichonnage,  
Amplifie très grandement son intensité,  
Révèle même l'extrême complexité.*

*Source du rayonnement de l'Appellation,  
Le Châteauneuf-du-Pape, un vin d'exception.  
Chaque cépage apporte sa qualité,  
Telle une symphonie sa sonorité.*

*La sérénade numéro dix de Mozart,  
Son génie, le porte au rang de superstar.  
La sonorité de treize instruments à vent,  
Déploie l'agencement en quatre mouvements.*