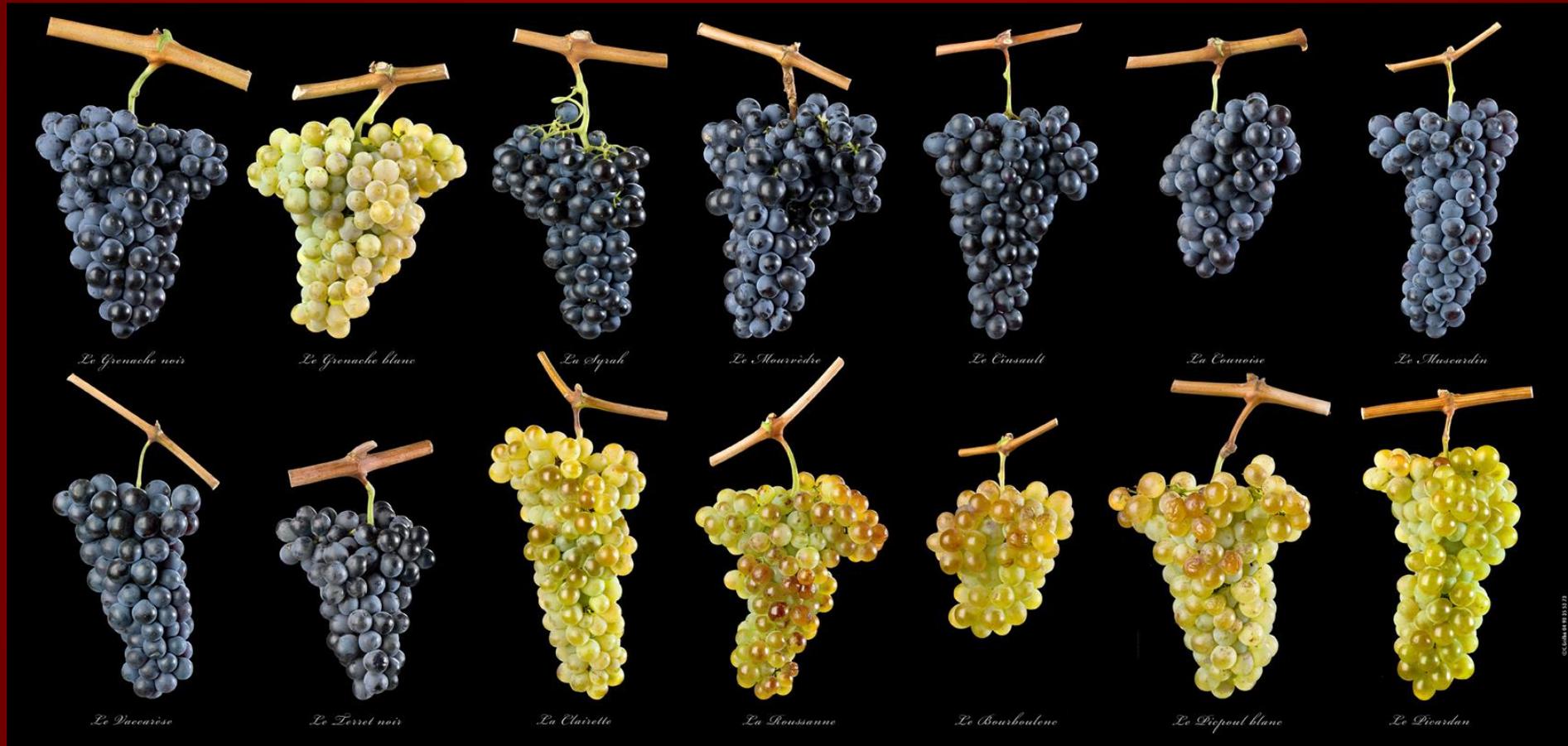


5 B – LES CEPAGES DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Classés par couleur et par ordre alphabétique

BOURBOULENC

La vivacité (7)

L'un des 6 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Blanc.

Il entre pour 12 % dans la composition du Beurenard Blanc.

Le Bourboulenc est assez tardif, il complète les autres cépages blancs avec une touche de vivacité et de fraîcheur.

Il apporte enfin une acidité peu commune en région chaude.



Le Bourboulenc

CLAIRETTE BLANCHE

Fleur et fraîcheur

L'un des 6 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Blanc.

La Clairette entre pour 40 % dans la composition du Beurenard Blanc.

Elle donne des vins dont le bouquet est dominé par des parfums floraux et une touche de fruits, qui précède une saveur fraîche et légère.



GRENACHE BLANC

Rondeur et longueur

L'un des 6 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape blanc.

Le Grenache Blanc entre pour 17 % dans la composition du Beaugrenard Blanc.

Le vin de Grenache Blanc est comme son frère noir puissant et peu acide.

Le bouquet est souvent fait de parfums de narcisse et de fleurs de troène.

Il a tendance à donner des vins ayant une certaine longueur et rondeur.



Le Grenache blanc

PICARDAN

Finesse et douceur

L'un des 6 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Blanc.

Le Picardan n'entre que pour 2 % dans la composition du Bearenard Blanc.

Le goût du raisin Picardan est fin, très doux, et légèrement musqué ce qui le rend agréable.



Le Picardan

PICPOUL

La richesse du bouquet

L'un des 6 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Blanc.

Le Picpoul n'entre que pour 2 % dans la composition du Beurenard Blanc.

C'est une variété au bouquet riche, fait de parfums floraux et fruités très originaux, que suit une forme élégante, peu tannique, fine.



Le Picpoul blanc

ROUSSANNE

Les grands arômes

L'un des 6 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape blanc.

La Roussanne entre pour 27 % dans la composition du Beurenard blanc.

L'originalité des éléments aromatiques : chèvrefeuille, narcisse discret, café vert, racine d'iris.

Même dans de faibles proportions, elle donne aux autres cépages blancs une grande élégance et un supplément aromatique, de la rondeur et du gras.



La Roussanne

CINSAUT

Arôme et équilibre

L'un des 8 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Rouge.

Le Cinsault entre pour 6 % dans la composition du Beurenard Rouge.

Apporte une originalité faite de parfums de fruits secs (noisette, amande) et de fleurs douces (rose).

Le Cinsault est d'une grande valeur dans les vins rouges de garde où il est un élément d'équilibre entre tous les autres cépages.



Le Cinsault

COUNOISE

L'originalité épicée

L'un des 8 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape rouge.

La Cunoise n'entre que pour 2 % dans la composition du Beurenard rouge.

Ce cépage a trouvé à Châteauneuf-du-Pape un terroir idéal pour s'exprimer.

Il apporte à l'assemblage des parfums de noix, muscade, poivre vert.



La Cunoise

GRENACHE NOIR

Roi de Châteauneuf-du-Pape

L'un des 8 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Rouge

Roi de Châteauneuf, le Grenache noir entre pour 65 % dans la composition du Beurenard Rouge.

Il offre un potentiel aromatique et qualitatif intense, dont les constituants rappellent les fruits à noyau bien mûrs, le cassis, le kirsch, la réglisse. Sa richesse et une faible acidité fréquente lui confèrent un équilibre allant vers une sensation onctueuse souvent persistante, quelle que soit la touche tannique finale.

Le Grenache noir est donc un cépage précieux de fond, mais il lui faut quelques états pour affirmer ses qualités dans le temps. Le Grenache est au Châteauneuf-du-Pape ce que le solfège est à la musique.



Le Grenache noir

MOURVEDRE

Charpente et complexité

L'un des 8 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Rouge.

Le Mourvèdre entre pour 8 % dans la composition du Beurenard Rouge. Les vins rouges montrent un bouquet de nature végétale, d'où s'exhalent des parfums de sous-bois, de résine, et de champignons frais.

Avec le temps, ce bouquet s'étoffe de senteurs sauvages de venaison et de cuir. Le Mourvèdre est spécifiquement très résistant à l'oxydation, cette qualité est appréciable dans les vins rouges, principalement en assemblage avec le Grenache.



Le Mourvèdre

MUSCARDIN

Bouquet floral

L'un des 8 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Rouge.

Le Muscardin (et les autres 2 cépages d'appoint : Vaccarèse et Terret Noir) n'entrent que pour 2 % dans la composition du Bearenard Rouge.

Son bouquet floral d'une étonnante fraîcheur sapide fait de ce cépage un élément d'assemblage particulièrement intéressant.



Le Muscardin

SYRAH

Couleur et arôme

La Syrah entre pour 13 % dans la composition du Châteauneuf-du-Pape rouge.

Le complexe aromatique de la Syrah est surtout dominé par des parfums de petits fruits : framboise, cassis, myrtille, que le temps rapproche des parfums de baies sauvages, de truffe et fruits à noyau.

Elle apparaît comme un élément providentiel d'assemblage, apportant sa couleur, ses arômes intenses et sa virtuosité.



La Syrah

TERRET NOIR

Fraîcheur et bouquet

L'un des 8 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Rouge.

Le Terret Noir et les 2 autres cépages d'appoint : Muscardin et Counoise n'entrent que pour 2 % dans la composition du Bearenard Rouge.

Le Terret Noir donne des vins peu colorés, frais, légers et ayant un bon bouquet, on peut supposer qu'il a reçu le rôle de tempérer les caractères dominants du Grenache et du Mourvèdre, à l'instar du Muscardin, retrouve peu à peu sa place dans le vignoble.



Le Terret noir

VACCARESE

Fleur et élégance

L'un des 8 cépages autorisés pour la production du Châteauneuf-du-Pape Rouge.

Le Vaccarèse et les 2 autres cépages d'appoint : Muscardin et Counoise n'entrent que pour 2 % dans la composition du Bearenard Rouge.

Incontestable originalité florale, une saveur très fraîche et très élégante, ce cépage est particulièrement intéressant pour modérer l'ardeur du Grenache dans les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape.



« SYMPHONIE DE TREIZE CEPAGES »



Le Grenache noir



Le Grenache blanc



La Syrah



Le Mourvèdre



Le Cinsault



La Counoise



Le Muscardin



Le Vaccarèse



Le Terret noir



La Clairette



La Roussanne



Le Bourboulenc



Le Picpoul blanc



Le Picardan

« SYMPHONIE DE TREIZE CEPAGES »

Un Châteauneuf-du-Pape, c'est toute la puissance d'une symphonie. De chaque gorgée semblent s'échapper les plus belles sonorités.

Grenache, Syrah, Mourvèdre, 3 cépages en « majeur », sont les dominantes dont le vin tire sa force et son moelleux, sa couleur et sa solidité.

Puis, des notes insolites, des accords nouveaux vont apparaître avec les autres cépages... Comme des tonalités en mineur exhalant d'infimes nuances, elles viennent parachever l'harmonie par touches légères et subtiles...

Les rythmes s'accélèrent, réveillant des bouquets plus intenses, le plaisir touche à la plénitude.

Comme ces symphonies qui laissent à l'oreille l'empreinte de leur suprême richesse, la symphonie des 13 cépages fait naître une passion sans partage pour un vin d'exception, le Châteauneuf-du-Pape.