GAULT ET MILLAU 2011



Domaine de BEAURENARD

30 hectares de Châteauneuf du Pape et 25 hectares de Côtes du Rhône, deux terroirs passablement différents. Les rouges sont égrappés et subissent un léger foulage. L'élevage s'effectue de 9 à 15 mois en fûts et foudres de chêne. Les vins témoignent d'une belle maîtrise des vinifications, avec souvent beaucoup d'élégance en blancs.

Domaine de Beaurenard

Rouge 2008 15,5/20 25€

Un nez élégant, où l'on distingue des touches chocolatées puis fumées. Châteauneuf vient ensuite avec puissance et force par le biais de tanins savamment élevés et très dociles.

Domaine de Beaurenard « Boisrenard »

Rouge 2007 17/20 42€

Quelle majesté pour cette puissante cuvée Boisrenard. Le nez est d'une finesse rarement atteinte sur l'appellation. Le caractère charnu du millésime est rafraîchi par des notes mentholées qui donnent, aux arômes de fruit cuits, une finesse exquise. La persistance en bouche est exceptionnelle.

Domaine de Beaurenard

Banc 2009 15.5/20 25€

Châteauneuf est un terroir à blanc, vous en aurez le cœur net avec cette pure expression minérale jouant également sur des notes de garrigue. Quelle bouche! Encore sur des touches d'élevage, elle livre néanmoins des senteurs d'infusions comme la verveine et plus épicées avec l'anis.

Domaine de Beaurenard « Boisrenard » 🎔

Blanc 2008 16/20 39€

Robe or clair, Boisrenard est un exemple de châteauneuf blanc qui ne joue pas la carte solaire, mais plutôt celle de la minéralité, sur des touches d'abricots au thym et de fleur de sel. La finale est longue et salivante.

Domaine de Beaurenard Côtes du Rhône Village Rasteau

Rouge 2008 15/20 11€

Cette cuvée à la belle robe pourpre intense exhale des arômes de prune noire, d'épices et de réglisse. En bouche, une texture très suave, sur des tannins intégrés.

Domaine de Beaurenard Côtes du Rhône Village Rasteau « Les Argiles Bleues »

Rouge 2007 15/20 17,50€

Cette jolie robe grenat sombre cache un nez marqué par les petits fruits, la mûre, le cassis... La bouche affiche une trame charnue, avec des tannins veloutés et fondus.