



B DOM. DE BEAURENARD 2017 ★

60 000 | 30 à 50 €

Depuis 1929, sept générations se sont succédé jusqu'à Daniel et Frédéric Coulon, à la tête d'un vignoble de 63 ha conduit en bio et biodynamie certifiés. Une valeur sûre de la vallée méridionale, en châteauneuf comme en rasteau (sec et doux) et en côtes-du-rhône. Souvent en vue dans le Guide, cette cuvée, qui assemble derrière le grenache (70 %) tous les autres cépages de l'appellation, est appelée à un bel avenir. Dense, le nez libère progressivement ses senteurs de fruits noirs mûrs, d'épices et de cuir. La bouche affiche une structure ferme, très fraîche, marquée par des tanins serrés qui tiennent provisoirement en respect un fruit concentré, mûr, long et juteux. Très prometteur. **2021-2028 Boisrenard 2017 ★ (50 à 75 €; 10 000 b.)** **E** : argiles, galets, sables, des vignes de 60 à 100 ans et tous les cépages de l'appellation forgent la personnalité affirmée de ce haut de gamme déjà encensé l'année passée. Une robe sombre, un nez intense et complexe qui décline les fruits noirs mûrs, la torréfaction, le cuir et l'eucalyptus, une bouche puissante, ample et fraîche, bien campée sur ses tanins fondus: il ne manque rien à ce vin ambitieux, si ce n'est un peu de temps pour s'assouplir et finir de digérer son élevage. **2022-2032**

☞ SCEA PAUL COULON ET FILS,
10, av. Pierre-de-Luxembourg,
84230 Châteauneuf-du-Pape, tél. 04 90 83 71 79,
contact@beaurenard.fr **V** **A** **A** t.l.j. 9h-12h 13h30-17h30;
sam. dim. sur r.-v. pour les groupes

**B DOM. DE BEAURENARD
Les Argiles bleues 2017 ★★**

4 000 | 20 à 30 €

Depuis 1929, sept générations se sont succédé jusqu'à Daniel et Frédéric Coulon, à la tête d'un vignoble de 63 ha conduit en bio et biodynamie certifiés. Une valeur sûre de la vallée méridionale, en châteauneuf comme en rasteau (sec et doux) et en côtes-du-rhône. Doublement étoilée en 2015 et 2016, cette cuvée ne faiblit pas en 2017. Derrière cette constance qui force l'admiration, une sélection draconienne des meilleures parcelles en coteaux et terrasses sur les argiles bleues de l'appellation. L'élevage en petits foudres nuance le nez de subtiles notes cacaoées sur fond de fruits noirs mûrs et de poivre. L'attaque fraîche et intense ouvre sur un palais parfaitement construit autour de tanins mûrs qui encadrent un corps tendre, parfumé, sur les fruits noirs et le chêne épicé. Une harmonie et une maîtrise de l'élevage saluées par tous les dégustateurs. **2021-2025**

2017 ★ (15 à 20 €; 40 000 b.) **E** : la fraîcheur, le maître-mot de ce rasteau inspiré, fleurant bon la violette et la framboise, dont la bouche est un délicieux compromis de souplesse, de parfums et de vivacité, souligné par ce qu'il faut de tanins croquants. Une légèreté pas incompatible avec une petite garde. Joli vin. **2020-2023**

☞ SCEA PAUL COULON ET FILS,
10, av. Pierre-de-Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape,
tél. 04 90 83 71 79, contact@beaurenard.fr **V** **A** **A** t.l.j.
9h-12h 13h30-17h30; sam. dim. sur r.-v. pour les groupes