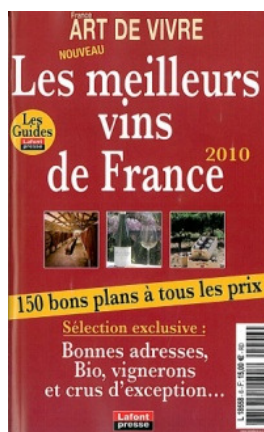


Les Meilleurs vins de France 2010

Edition Spéciale 2010



Les 101 meilleurs vins de France

95^{ème} /100

DOMAINE DE BEAURENARD

Les Argiles Bleues 2007

Le paradis comme l'enfer

NOTE 89

Le nom du domaine de Beurenard, qui appartient à la même famille depuis 7 générations (1695), est hérité de la dénomination du premier vin qui y fut produit, voici plus de trois siècles : Boisrenard. Il s'agit de l'une des rares propriétés qui possède plantées sur Châteauneuf-du-Pape des parcelles représentatives des 13 cépages de l'appellation (Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, counoise, muscardin, terret noir, vaccarèse, clairette, roussane. Bourboulenc, picardan et picpoul). Travaillant dans le respect scrupuleux des traditions, Frédéric Coulon est un vigneron chaleureux, heureux de faire visiter ses chais et ses caves. Il réserve toujours aux curieux un accueil convivial, encore égaillé par la vision des expositions de peintures qui ornent les murs de sa maison. Que ce soit dans la contemplation de la robe d'un nectar profond ou d'une nature morte, on ne manque pas de raisons, à Beurenard, pour tomber en pâmoison.

Région : Vallée du Rhône
Appellation : Rasteau
Cépages : Grenache(80%), Syrah (20%)
Couleur : Rouge
Température de service :16-17 °C
Garde : Jusqu'en 2013
Carafe : non
Prix : 15 à 25€

Le vin : Si les Châteauneuf-du-Pape de Beurenard sont fameux, c'est pourtant le Rasteau les Argiles Bleues 2007, peut-être le meilleur de toute la région, qui nous a le plus impressionnés. Le nom de ce vin provient de son extraordinaire sol argilo-calcaire de marnes bleues de l'ère secondaire, qui assure un drainage impeccable et des bouquets pénétrants (ici emplis de graphite, de moka, de figues compotées et de groseille) et des tannins structurés, comme chez Petrus qui possèdent des sols très semblables.

La bouche s'ouvre sur des fruits rouges finement astringents, foncés comme la robe pourpre/encre aux reflets bleus du nectar, qui accompagnent un alcool envoûtant et justement poivré. La finale s'enflamme sur des notes minérales matinées de vanille et de terre séchée, qui s'humidifiera au fil des années. Un vin bleu et flamboyant comme l'enfer, mais qui possède pourtant un petit goût de paradis.

Les accord. : Lièvres en croûte et champignons, filets de porc aux épices et miel. gardianne de taureau sauront supporter le caractère bien trempé des Argiles Bleues. Des maroilles, des livarots et des saint-nectaires pourront également mettre en évidence toutes ses qualités.

Autres vins exceptionnels :

Châteauneuf du Pape rouge 2007 - 25 :à 30 €

Châteauneuf du Pape rouge 2006 - 20 :à 30 €