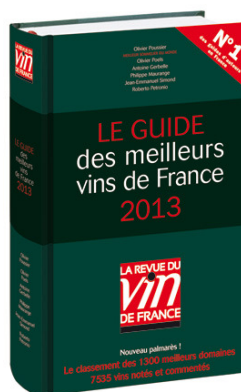


LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE France 2013



Ce domaine fait partie des « modernistes » de Châteauneuf du Pape ; les vins rouges sont souvent sombres, plus denses et plus puissants que fruités, dans un style austère. On a le sentiment qu'ici, on va chercher la « mortification du fruit », selon l'expression de l'œnologue Jacques Lardière, pour n'extraire avec des cuvaisons longues que la quintessence du terroir à travers la peau et le pépin. Cela donne des vins difficiles dans leur jeunesse, qui demandent de la patience pour se révéler. La cuvée de prestige, baptisée Boisrenard, possède un corps massif mais structuré, et révèle un élevage fort présent, d'où un vin qui a parfois du mal à trouver un équilibre parfait. La propriété possède aussi de beaux terroirs à Rasteau, où elle produit l'une des cuvées

majeures de l'appellation. Le domaine privilégie souvent la droiture au fruité immédiat, mais les vins possèdent de la densité et une belle définition. Ils évoluent souvent très bien.

Les vins : Fidèle à son style, le domaine a élaboré un blanc Boisrenard 2010 d'une belle générosité, marqué par l'élevage. L'ensemble évoluera toutefois bien, mais nous préférons la franchise de fruit et le côté plus frais de la cuvée classique 2011. En Rasteau, la cuvée Argiles Bleues offre de belles saveurs poivrées et fumées, avec de la définition. Le Châteauneuf du Pape est serré, mais de belle race, avec des tannins veloutés. La cuvée Boisrenard absorbe bien son élevage, et possède une bouche ample et une belle profondeur.

Châteauneuf du Pape Blanc 2011	15.5
Châteauneuf du Pape Blanc Boisrenard 2010	15
Châteauneuf du Pape Rouge 2010	16
Châteauneuf du Pape Rouge Boisrenard 2010	17
Rasteau Rouge 2010	14.5
Rasteau Rouge Les Argiles Bleues 2010	16

Rouge : 51.4 hectares

Cinsault 8%, Divers 2%, Grenache 70%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%

Blanc : 3.5 hectares

Bourboulenc 25%, Clairette 30%, Grenache Blanc 20%, Picpoul 3%, Roussanne 22%.

Production Moyenne : 240 000 blts/an

🌿 Certifié en agriculture bio et biodynamie.