



## **DANIEL COULON**

## Ses blancs peuvent être conservés cinquante ans!

I possède en cave un vénérable châteauneuf-du-pape blanc de 1929; autant dire que Daniel Coulon croit au potentiel de garde de cette couleur. Lors d'une précédente visite, nous avions dégusté un magnum de 1957 d'une complexité époustouflante. Depuis sa première vinification en 1982, Daniel Coulon a vérifié qu'il n'existe pas de recette miracle pour vinifier les blancs. Il cultive sa vigne en biodynamie, pratique les élevages en barriques. Les forts degrés d'alcool l'ont incité à bloquer les fermentations malolactiques pour conserver un peu d'acidité dans ses blancs. L'expérience lui a également enseigné de "se méfier" du soufre car ce dernier limite la vitalité des lies. Peu importe la méthode, la philosophie reste inchangée : élaborer des blancs que l'on boira dans cinquante ans ou plus. **R. P.** 

## ■ DOMAINE DE BEAURENARD Boisrenard

La cuvée Tradition est élevée en cuves, tandis que Boisrenard jouit d'un élevage partiel en barriques plus ou moins neuves. Dire que cela lui donne plus de complexité se discute, mais l'ampleur et la palette aromatique du vin s'en ressentent.

2011 - 15,5/20 : même si le peu de barriques neuves donne une pointe de sécheresse, la maturité du fruit se montre aboutie et complexe, faisant un beau contrepoids à cette sensation boisée. S'harmonisera avec le temps. 26 €

1999 - 15,5/20 : on devine un léger passage en barriques au nez puis il prend des notes de fruits exotiques type mangue. D'une grande douceur, il évolue sur la praline et renforce une belle sensation minérale en s'aérant.