

DOMAINE DE BEAURENARD

À la vigne, les hommes de Beurenard connaissent sur le bout des doigts leur clavier végétal : 13 cépages sur 41 unités pédologiques. Une richesse inouïe dont on lit les secrets au fond du verre...

Jour de grand vent, le tumulte des eaux du Rhône ridées comme un vieux, les cache-nez des vigneron se dénouent de leur cou penché sur les vignes et leur claquent au visage, c'est la gifle du mistral sans cesse recommencée mais eux s'y tiennent quand même dans ce tohu-bohu des bourrasques têtues comme la mule du pape. Antonin Coulon, vigneron au domaine de Beurenard, sait le réel de ce destin, il s'y coltine avec une force, une énergie et une joie inaltérées. On le sent à se promener avec lui dans ses vignes familiales travaillées par le génie de Paul, son grand-père, vigneron écrivain toujours là dans ses 91 ans jubilatoires, vif et curieux comme un chat, la sagesse et le savoir d'un moine bénédictin prolongés par ses deux fils, Frédéric et Daniel. Tenez, à Pradel sur leurs vignes au couchant de Châteauneuf-du-Pape, coteau qui voit couler le serpent du grand bleu, il y a là-haut une belle île verte, ce sont les couverts végétaux qui se dressent pour étendre l'ombre fraîche aux pieds des ceps noirs quand tout autour les vignes des autres sont irriguées au goutte-à-goutte : « *On a pris ce parti des couverts depuis des lustres, la vigne est au frais, elle puise la rosée du matin qui coule le long des tiges, elle ne connaît pas la soif. Elle se nourrit au supermarché mycorhizien. Le grenache y est pulpeux et gourmand. J'adore !* »

C'est comme à Beurenard nord, juste en remontant, le même calcaire éblouissant, la même fraîcheur émeraude, « *on cultive l'humidité, ça remplit les cailloux, c'est une irrigation naturelle* ». Un soupçon crayeux le sol d'ici, les moutons du berger d'Orange y paissent depuis trente ans et les raisins roulent leurs caresses. On est allés vers le levant à Cabrières, des murs de pierres sèches, un cabanon, les 13 cépages complantés sur une terre où se mêlent un petit tiers de sable et puis une humeur limoneuse alliée à de l'argile. Au milieu des 8 hectares dont d'insolentes centaines, voici 67 ares d'un plantier, des jeunes massales du domaine, greffées en place, une vitalité folle, « *c'est le modèle à suivre partout sur notre vignoble. Travailler l'organique et le vivant ça prend du temps mais la vigne y trouve son compte en éléments minéraux et nutriments* ».

Les rouges ont ici des sentiments floraux, un allant de pureté, ils sont aériens et crantés comme des horloges.

Au lieu-dit La Nerthe, des sables crus – des safres, quoi – et des limons très fins, de l'argilo-sableux et puis des argiles à galets roulés, des couverts végétaux complexes, « *la crème solaire des sols, on met le sol à l'ombre, on dépasse pas 28 °C en plein été quand le chemin est à 44 °C* ». Il y a là des vieilles vignes de 98 ans et puis de la clairette rose et de la blanche, du grenache, du picpoul, du picardan, de la roussanne et du bourboulenc. Ça fait des vins avec peu d'acidité mais une profondeur abyssale. Ailleurs, sur les calcaires, on a planté des blancs, les roussannes, les picpouls, les clairettes, ça donne des goûts d'ananas rôti, de gourmandise salivante, des grands vins secs et cristallins. Enfin voici La Collection, en plein village face à la cave, sur un sol argilo-limoneux mêlé de sables, une agriculture régénératrice comme sur tout le vignoble de 30 hectares et 41 unités pédologiques menés en biodynamie, une viticulture sur mesure et changeante pour chaque parcelle. Ici il y a les 13 cépages complantés, greffés en place et 41 espèces de couverts. Au fil des jours, le temps de synchronisation des maturités se rapproche, de sorte qu'on les récolte en même temps, ils cofermentent dans la même cuve.

Au fond des escaliers, la chapelle romane de la cave, c'est là dans le silence de la chair de la terre de Châteauneuf qu'il faut goûter les secrets de Beurenard. Le Boisrenard Vieilles Vignes 2023, la puissance et l'intensité poussées à la vigne, pas à la cave pour que l'âme des lieux s'y insinue, discrètement tannique, granuleux et anguleux, c'est un vin à la structure géométrique. Beurenard, le lieu-dit 2023, 85 % de cinsault, un peu de grenache et 10 % de blancs, vif-argent, aux amers étonnants donnés par le tranchant du calcaire. Gran Partita 2017, les vignes de La Collection et un peu de vigne mère de Cabrières, on le garde sur lattes le plus loin possible dans le temps. Aujourd'hui c'est un sauvage, un faune sorti d'un bois antique parfumé de laurier, le sourire gourmand, l'haleine d'amande fraîche cueillie sur l'arbre aux premiers jours, la fraîcheur d'une source vive. / JEAN-LUC BARDE

DOMAINE DE BEAURENARD ROUGE 2023

« *C'est l'aboutissement de l'assemblage des 42 parcelles, les 13 cépages, l'esprit et les gestes de la famille, nos soins aux terroirs, le choix de la biodynamie, c'est nous en bouteille ! Des épices et du noble végétal, un fruit gourmand, la caresse de la soie, c'est long, glissant, traçant, il y a tout de l'identité de Châteauneuf-du-Pape.* »



Antonin Coulon.