

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2024

À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Beaurenard prend racine avec la même famille



Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et [Antonin](#) qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.

[Virginie Decaux](#), la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez [Beaurenard](#) depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2024

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages, 8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »



Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2024



©Domaine de Beaurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la [Pépinière Lilian Bérillon](#) à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2024



Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2024



©Domaine de Beaurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L'an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d'Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme [La Mirande](#) et [La Mère Germaine](#). »

Le [Guide Hachette 2024](#) a promu le Châteauneuf de Beaurenard « Coup de Coeur*** ». En 2023, c'est le [Figaro](#) qui avait noté les meilleures cuvées de l'AOC, gratifiant le 'Boisrenard 2019' d'un 92/ 100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l'image de la dentelle. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2024



©Domaine de Beaurenard