



## CHATEAUNEUF DU PAPE BOISRENARD BLANC 2007



Production : 3.600 bouteilles

**LE DOMAINE DE BEAURENARD** s'étend sur 32 ha de vignes à Châteauneuf-du-Pape, cultivées avec amour par la famille COULON, vignerons depuis 7 générations, dont 15 Ha portent des vignes de plus de 60 ans d'âge. Une petite partie de celles-ci produiront le Boisrenard blanc, issu de vignes de 60 à 100 ans d'âge. Quelques vieilles bouteilles (1929, 1934,...) de notre vinothèque sont le témoignage que nous produisons du blanc depuis très longtemps.

**TERROIR** : La famille est attachée à ces terroirs, et Boisrenard fait partie du Patrimoine familial depuis 1695, comme l'atteste un acte notarié de cette époque. Nous les cultivons avec une agriculture respectueuse de la nature et de l'environnement (fumures organiques, enherbement ou travail du sol, ébourgeonnage, divers travaux à la main...) qui permet de tirer parti au mieux des ressources profondes du terroir (rendements de 17 hl/Ha).



**ENCEPAGEMENT** : Les anciennes vignes comme celles-ci étaient plantées "cépages et couleur mêlés". Nous retrouvons ici les six cépages blancs avec une dominante de clairette et roussane, puis grenache blanc et bourboulenc, ainsi qu'un peu de picpoul et picardan.

**VENDANGES** : La vendange est triée, c'est à dire 100% manuelle, avec sélection des raisins. Chaque vendangeur est muni de deux seaux, et seules les plus belles grappes sont gardées.

**VINIFICATIONS** : Pressurage pneumatique permettant l'extraction à basse pression d'un moût de grande qualité. Fermentation à température contrôlée en fûts neufs et de "un vin" (comme cela se faisait autrefois). Fermentation malolactique non effectuée.

**ELEVAGE** : Un élevage sur lies fines en fûts pendant 6 mois continue d'assurer une bonne clarification et une harmonie avant la mise en bouteilles réalisée, sans filtration, avec soin au Domaine.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Œil : Robe or - vert au reflets brillants.

Nez : Expressif, Fleurs blanches, bonne poire des vignes.

Bouche : Grande harmonie dès sa jeunesse, belle complexité entre les arômes floraux, fruité, épicé, minéraux. Bonne ampleur en bouche, de la fraîcheur, de l'équilibre, et une finale superbe.