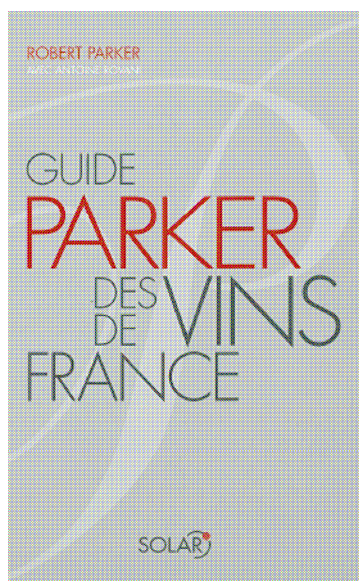


DOMAINE DE BEAURENARD
Classé parmi Les Meilleurs Producteurs du Rhône
Exceptionnel *****



2004 Châteauneuf-du-Pape.....	(87-88) rouge
2004 Châteauneuf-du-Pape Boisrenard.....	(90-93) rouge
2003 Châteauneuf-du-Pape.....	(89) blanc
2003 Châteauneuf-du-Pape.....	(91) rouge
2003 Châteauneuf-du-Pape Boisrenard.....	(94) rouge
2003 Côtes du Rhône Villages Rasteau.....	(85) rouge
2003 Côtes du Rhône Villages Rasteau Les Argiles Bleues.....	(89) rouge
2002 Châteauneuf-du-Pape.....	(86-87) rouge
2001 Châteauneuf-du-Pape.....	(90) blanc
2001 Châteauneuf-du-Pape.....	(91) rouge
2001 Châteauneuf-du-Pape Boisrenard.....	(97) rouge
2001 Côtes du Rhône Villages Rasteau.....	(89) rouge
2001 Côtes du Rhône Villages Rasteau Les Argiles Bleues.....	(89+) rouge
2000 Châteauneuf-du-Pape.....	(90) rouge
2000 Châteauneuf-du-Pape Boisrenard.....	(95) rouge
2000 Côtes du Rhône Villages Rasteau Les Argiles Bleues.....	(88) rouge
1999 Châteauneuf-du-Pape.....	(89) rouge
1999 Châteauneuf-du-Pape Boisrenard.....	(90) rouge
1998 Châteauneuf-du-Pape.....	(90) rouge
1998 Châteauneuf-du-Pape Boisrenard.....	(94) rouge

Figurant parmi les exploitations classiques de l'appellation, le Domaine de Beurenard est, depuis longtemps, fiable et régulier. La famille Coulon, quelles que soient les conditions du millésime, produit deux des meilleures cuvées de Châteauneuf-du-Pape. J'ai eu la chance, il y a six ans, de déguster à ce domaine le plus vieux Châteauneuf-du-pape de ma carrière, le Boisrenard 1929. De couleur ambre rouille clair, cette cuvée de 78 ans avait encore du fruit et dégageait de douces notes de grenache. Environ un tiers de la bouteille était constitué de dépôt, mais quel vin fascinant !

ROUGE

Le **Châteauneuf-du-Pape 2004** est un vin sans détour, souple, rond et richement fruité. De corpulence moyenne, il offre d'abondantes notes de chocolat, de mûre et de cerise, auxquelles se mêle une touche de fumé et d'herbes de Provence. Ce vin opulent est à boire dans les 4 à 6 ans.

Plus généreusement doté et tannique, le **Châteauneuf-du-Pape Boisrenard 2004** offre un style moderne de Châteauneuf-du-Pape. Rubis pourpre dense jusqu'au bord, doté d'un nez imposant et doux de cerise noire, de fumé, de chocolat blanc, mais aussi de notes de pain grillé en arrière-plan, ce vin nuancé et corsé est idéal à boire dans les 11 à 14 ans.

Vin magnifique, le **Châteauneuf-du-Pape Boisrenard 2003** s'annonce par une robe rubis pourpre d'encre, suivie de notes de chocolat, de cacao, de fumé, de crème de cassis et de liqueur de cerise noire, auxquelles s'ajoute un soupçon de réglisse. Corsé, plus nuancé et souple que les millésimes précédents, ce vin témoigne d'une texture sublime de volupté et d'une finale expansive, ample et persistante. A boire dans les 9 à 11 ans.

Beurenard a toujours élaboré de beaux vins dans l'aire de l'appellation Côtes du Rhône Rasteau, un lieu intéressant situé au nord-ouest de Vacqueyras et Gigondas, sur un plateau relativement élevé, encapagé d'un fort pourcentage de vieilles vignes. Le **Côtes du Rhône Villages Rasteau 2003** est un vin sans détour, élégant et fruité, paré d'une couleur rubis moyennement foncé et d'un style attrayant, simplet et direct. A boire sans plus tarder.

Plus sérieux, le **Côtes du Rhône Villages Rasteau Les Argiles Bleues 2003** présente une robe rubis pourpre saturé et un riche nez de chocolat fondu, de réglisse, de figue et de liqueur de cerise noire. Mûr, engageant, trapu et consistant au palais, ce vin s'exprime tout en rondeur. A boire dans les 1 à 2 ans.

Le **Châteauneuf-du-Pape 2002**, fiable et solide, dévoile une robe rubis foncé, un nez de chocolat et cerise noire, une corpulence moyenne et une finale courte mais satisfaisant. A boire dans les 12 à 18 mois.

Les vins de ce domaine franchissent avec brio le fossé entre le style moderne et les traditions ancestrales. Les résultats sont formidables. L'un des meilleurs exemples de la cuvée générique du domaine, le **Châteauneuf-du-Pape 2001** est vêtu de rubis pourpre profond et révèle une corpulence moyenne et de copieuses notes de crème de cassis entremêlée d'une touche de chocolat blanc, de fumé, de réglisse et de bois. Pur, texturé et élégant, ce vin sera à maturité jusqu'en 2014.

Le **Châteauneuf-du-Pape Boisrenard 2001** est le meilleur millésime de la cuvée de prestige du domaine. Sa couleur pourpre d'encre introduit des arômes de crème de cassis, de réglisse fondue, de graphite et une touche de barrique. Ce bouquet explosif préfigure un ensemble expansif, corsé et puissant, armé d'une grande pureté, d'une intensité gustative fabuleuse et nuancée, mais également un boisé, une acidité et des tannins magnifiquement fondus. S'ajoutent à cela de la structure, de la tenue et une finale qui se maintient plus d'1 minute. Enorme de richesse et de présence (tant au nez qu'au palais), ce vin sera à maturité pendant 15 à 18 ans. Superbe !

Les Coulon possèdent également un vignoble bien situé sur le haut plateau de Rasteau. Vêtu de rubis pourpre profond, le **Côtes du Rhône Villages Rasteau 2001** libère des notes trapues et robustes de terre, de chocolat, de cuir fin neuf et de fruits noirs fumés. De corpulence moyenne et richement fruité, ce vin échappe à la rusticité caractéristique de ce village. A boire dans les 2 à 3 ans.

De corpulence moyenne, le **Côtes du Rhône Villages Rasteau Les Argiles Bleues 2001**, typique de son terroir, n'a pas la couleur saturée de ses jumeaux, et se distingue par un fruit de cerise chocolatée possédant davantage de tannins, de structure et de notes de terre et de pierre. A boire dans les 7 à 9 ans.

Classique mais de style moderne, le **Châteauneuf-du-Pape 2000**, n'a rien perdu de son caractère provençal. Paré d'une robe rubis pourpre profond, il dégage un parfum somptueusement doux de cerise noire, de poivre et d'épices, complétés de subtiles touches de vanille et de chocolat. Corsé, nuancé et intense, ce vin possède une faible acidité et une formidable pureté. Ce vin sensuel et opulent est à boire dans les 8 à 11 ans.

Candidat au titre du vin du millésime, le **Châteauneuf-du-Pape Boisrenard 2000** exhale de subtils arômes de vanilline mêlée de mûre, de cerise noire, de chocolat et d'expresso, qui jaillissent littéralement du verre. En bouche, il témoigne de tannins fermes, d'un fruit considérable, d'une indéniable typicité du Rhône méridional, de saveurs puissantes, concentrées et épaisses, ainsi qu'une finale de plus de 45 secondes. Ce vin est absolument époustouflant. A maturité jusqu'en 2020.

Le **Côtes du Rhône Villages Rasteau Les Argiles Bleues 2000** révèle une couleur d'encre, suivie d'un impérieux bouquet de chocolat, de minéraux, de cassis, de fumé et de cuir fin neuf. Imposant, plein en bouche, consistant et pas trop rustique, ce vin est à boire dans les 1 à 3 ans.

Outre une robe rubis pourpre foncée, le **Châteauneuf-du-Pape 1999** déploie un nez racé de fruits noirs entrelacés de cèdre et de vanille (une partie de cette cuvée séjourne dans du chêne neuf), suivi de saveurs plus puissantes, corsées et admirables de pureté. Ce Châteauneuf-du-Pape de style moderne marie son caractère provençal à un style innovant. A boire dans les 14 à 15 ans.

Le remarquable **Châteauneuf-du-Pape 1998** à la robe pourpre foncée dégage un nez éclatant de mûre, de cassis, de baies à épices et de truffe. Corsé et dense, doté d'une superbe texture, d'un milieu de bouche dense et d'une longue finale, ses tannins sont assurément présents mais doux et bien fondus. A maturité jusqu'en 2014.

Meilleure cuvée de la famille Coulon depuis huit millésimes, le **Châteauneuf-du-Pape Boisrenard 1998** se compose de 85% de grenache, 10% de mourvèdre et de 5% de cépages divers. Ce vin sidérant, issu de vignes âgées de 65 à 90 ans, est produit en volume limité (1500 caisses) et rivalise avec l'incroyable 1990. Sa robe rubis pourpre profond introduit un bouquet délicieusement pur de mûre et de cassis confiturés, d'herbes rôties et de vanille. Arborant un style quasi moderne, mais la puissance et la richesse attendues d'un excellent Châteauneuf-du-Pape, ce vin extrêmement nuancé est conforté par une acidité, des tannins et un boisé (20% de chêne neuf) superbement fondus. Fort d'une pureté et d'une présence en bouche considérables, il dévoile une finale de plus de 40 secondes. A maturité jusqu'en 2020. Bravo !

BLANC

Porté sur le fruit, corsé et succulent, le **Châteauneuf-du-Pape 2003** exhale des arômes de pêche mûre, d'abricot et de chèvrefeuille. Ce vin goûteux devrait déjà être bu.

Le **Châteauneuf-du-Pape 2001** est le meilleur blanc de ce domaine que j'aie dégusté. Son sublime parfum de chèvrefeuille, de fleur d'acacias et de poire mûre cède la place à des saveurs succulentes, fraîches, puissantes et corsées, étayées par une bonne acidité sous-jacente. Devrait déjà être bu.

LES GLOIRES DU PASSE : Châteauneuf-du-Pape Boisrenard 1990 (94).