

GUIDE HACHETTE 2013



Domaine de Beurenard – Boisrenard Rouge 2010 ★★

9000 – 30 à 50 €

Valeur sûre de l'appellation, ce domaine, dans la famille Coulon depuis sept générations et conduit en biodynamie, a le sens de la tradition. Cette cuvée « assemblée à l'ancienne », les treize cépages de Châteauneuf, le grenache dans le rôle principal ; une tradition qui trouve aujourd'hui peu d'adeptes. Le résultat est remarquable. Au nez, les fruits rouges se mêlent aux épices et au bois. S'ouvrant sur une agréable sensation de moelleux dans la bouche séduit par sa rondeur, son fruité généreux, structure fine et bien travaillée. Ce vin conjugue caractère et élégance. Si cette bouteille peut patienter en quatre ou cinq ans, rien n'empêche une dégustation en fin d'année, sur un civet, de lièvre ou de chevreuil, ou sur un agneau en croûte.

Domaine de Beurenard – Rasteau Rouge 2010 ★

40000 - 11 à 15€

Ce domaine, dans la famille Coulon depuis sept générations, est conduit en biodynamie. L'assemblage Grenache-Syrah donne un vin complet et intense, chaleureux au premier nez, sur les fruits à l'alcool, puis torréfié à l'aération, avec quelques nuances florales en complément. Quant au palais, structuré par des tannins enrobés, il ne manque ni de caractère ni de longueur. Un Rasteau déjà harmonieux, que l'on appréciera aujourd'hui ou dans deux ans sur une viande en sauce.