

Le billet d'Estelle N°3



En ces temps d'hiver, les sarments des vignes sont maintenant nus et la saison de la taille a commencé.

Matinée de décembre au château Beauchêne

Côté cave, les blancs et le rosé 2018 ont été embouteillés. Cette année, les blancs, vendangés plus tôt, présentent un bel équilibre fraîcheur-acidité, avec une prédominance d'arômes floraux élégants. Le Viognier poursuit son élevage en barriques, il sera embouteillé dans le 1^{er} trimestre 2019. Nous retrouvons dans la cuvée 2018, ses arômes de fruits jaunes (pêches, abricot), de fleurs fraîches et fruits secs lui conférant cette subtilité étonnante d'un vin blanc sec associant corpulence et moelleux.

Cette année, le Châteauneuf du pape blanc est élevé en barriques. Les arômes délicats de la clairette et du grenache blanc majoritaires se fondent avec le bois et apporte des notes complexes gourmandes en bouche, très prometteuses. Pour les rouges, l'élevage se poursuit, en barriques et demi-muids pour les Châteauneuf du pape et le 1^{er} terroir et en cuve pour nos Côtes du Rhône. Le millésime 2018, au volume tout à fait satisfaisant, séduit par ses qualités œnologiques.

Côté vigne, Le château Beauchêne vient d'être certifié Haute Valeur Environnementale : il s'agit d'une certification officielle reconnue par l'état qui valide les efforts mis en place en matière de biodiversité, de conduite du domaine et de performance environnementale. Tout le travail effectué depuis plusieurs années a été ici récompensé : les ruches aux abords des parcelles, la richesse en biodiversité sur le domaine, la conduite du vignoble en matière de protection des cultures (utilisation à minima des produits phytosanitaires), mais aussi et surtout en matière de protection de la flore et de la faune environnantes ont été analysés, contrôlés et certifiés pour atteindre le plus haut niveau.

L'avenir du domaine passe par l'excellence des vins produits et élevés, mais aussi par cette excellence environnementale.

A très bientôt

Estelle Bernard

