



Château Beaubois: on ne s'attache pas à la couleur

Franqueveaux - Près de 40 % des 30 hectares sont réservés aux vins rosés. Le domaine en produit 3 : le Duo de Beaubois rosé en IGP OC, la cuvée Expression et la cuvée Élégance en Costières de Nîmes.

La cuvée Duo de Beaubois est un assemblage de cinsault (50 %) et de syrah (50 %). « C'est un vin en pressurage direct. Avec le cinsault, on cherche le côté fluide, aérien d'un vin,

avec un degré d'alcool de 12,5°. Il est très pâle » affirme Fanny Molinié Boyer.

« On ne s'attache pas à la couleur mais c'est vrai qu'il y a une tendance qui fait que le rose pâle a aujourd'hui la préférence des consommateurs qui croient que les vins rosés clairs ont moins d'alcool. Ce n'est pas toujours vrai, loin de là, disons que c'est psychologique » souligne Fanny Molinié Boyer qui a repris le domaine familial en 1996. Elle a été le témoin du succès des vins rosés.

« En 1996, 20 % de nos surfaces étaient consacrées aux vins rosés, aujourd'hui, c'est de l'ordre de 38 %. Chez nous, cela ne s'est pas fait au détriment des vins rouges car nous avons procédé à de nouvelles plantations » précise-t-elle.

Les deux cuvées, Expression et Élégance, ont le profil des vins des Costières, c'est-à-dire avec plus de tanins, conséquence de l'assemblage syrah, grenache et cinsault. « La cuvée Élégance a la particularité d'être élevée sur lie en cuve pendant trois mois. Le vin est pâle mais il a de la rondeur en bouche, beaucoup de complexité » dit encore Fanny Molinié Boyer. Le domaine est en culture biologique.

Château Beaubois
Route de Franquevaux
30640 Franquevaux Beauvoisin
Tél. : 04 66 73 30 59
www.chateau-beaubois.com

La Vallée du Rhône