



AOC Beauges de Venise rouge "La Chapelle" 2022

AOC Beauges de Venise, Vallée du Rhône, France

La Chapelle, cuvée prestigieuse du domaine est une micro-cuvée, qui met en avant à travers un élevage discret et raffiné, les meilleurs parcelles de notre Beauges-de-Venise rouge.

PRÉSENTATION

Cela faisait quelque temps que trottait dans la tête de Romain, le propriétaire et œnologue du domaine, de réaliser une cuvée avec un élevage en barrique sur le Beauges-de-Venise Rouge. Le premier millésime fut le 2019 et son nom : La Chapelle !

Il se rapproche alors d'un des plus réputés tonneliers de Bourgogne (Seguin-Moreau), et choisit avec eux les meilleures barriques issues de chênes centenaires français. Il sélectionne ensuite les meilleures parcelles de rouge sur le terroir des Bernardins, et réalise un assemblage un tiers Grenache, un tiers Syrah, un tiers Mourvèdre !

LE MILLÉSIME

Cette année fut particulièrement sèche avec une pluviométrie très faible (seulement 100 mm entre le 1er janvier et le 14 août). Cette année 2022 restera aussi dans les annales par l'exceptionnelle durée et intensité des chaleurs estivales, on note 92 jours avec des températures >30°C de mai à septembre dont 37 jours avec des températures >35 °C !

Le cycle végétatif de la vigne débuté au mois d'avril, la floraison fut précoce (10 jours d'avance) et on a observé la véraison des premières baies début juillet. Les vendanges commencèrent le 22 août pour les blancs et début septembre pour les rouges.

Les conditions climatiques du millésime 2022, ont confirmé que la vigne avait encore fait preuve d'une exceptionnelle capacité de résilience en menant à terme une vendange d'une belle maturité et d'un joli potentiel qualitatif.

SITUATION

Le Domaine des Bernardins se situe à Beauges de Venise sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, dans la partie méridionale de la vallée du Rhône.

TERROIR

Sols : calcaires tendres parsemés de zones gréseuses de molasses sableuses.

À LA VIGNE

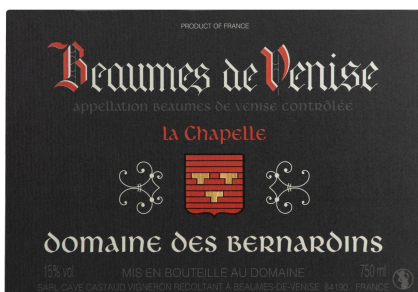
Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. L'entretien du sol se fait par les labours traditionnels. Les fumures organiques sont à base de marc de raisin.

Le domaine travaille et respecte le référentiel national de "l'agriculture raisonnée".

Nous favorisons les méthodes culturales et biologiques pour réduire au maximum l'utilisation des produits phytosanitaires. Enherbement des sols, ébourgeonnage et effeuillage des vignes, maintien de la biodiversité en bord de parcelle : oliviers, amandiers, romarins, câpriers et cyprès.

VINIFICATION

Vendanges manuelles garantissent une sélection rigoureuse des meilleures grappes. Cuvaison traditionnelle en cuves bétons macération en grappes entières. Après assemblage, le vin est élevé 24 mois en fûts (30%) , et en cuves (70%) pour assouplir et fondre la puissance des tanins.



ÉLEVAGE

24 mois en fûts et cuves

CÉPAGES

Grenache noir 34%, Mourvèdre 33%, Syrah 33%

15 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 25 ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

SERVICE

Servir à 18°C

A déguster dès aujourd'hui et dans les 10 ans qui viennent.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

La robe est profonde.

Le nez puissant et complexe dévoile des notes de fruits rouges (cerise, confiture de myrtille), de cacao et d'épices.

La bouche quant à elle, révèle un bouquet aromatique tout en fraîcheur, marqué par la garrigue (arômes de thym), nuancé par un boisé discret. L'équilibre est subtil avec des tanins souples et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal sur un bif mijoté au romarin ou un gigot d'agneau à la sauge.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bourgogne Tradition					750	2	37601559201 3	3376015592012 4			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	12	600	9	5.55	1.33	8	800	29.60	8.20	18*31*50	180*120*80

