



Doré des Bernardins 2023

IGP Vacluse, France

Une explosion de parfums, fruits exotiques, pétale de rose... l'esprit du muscat se révèle au nez... mais surprise ... pas de sucre résiduel, un muscat sec, frais et vif se révèle en bouche, les arômes de fruits se prolongent.

PRÉSENTATION

Le Doré des Bernardins est un muscat sec aux senteurs de litchi et de jasmin qui développe une belle fraîcheur et une fine amertume en bouche. Parfait pour accompagner les asperges, sushis, ou crustacés.

LE MILLÉSIME

L'année 2023 fut une année extrême avec des brusques variations climatiques, comme on en observe beaucoup à présent.

L'hiver fut très sec et avec seulement 2 semaines de froid fin janvier. La vigne a commencé à bourgeonner vers le 10 mars. Le temps sec perdura jusqu'au 12 mai, date de la première d'une longue série de pluies jusqu'à fin juin. Cette humidité pendant la période la plus sensible de la vigne mis à rude épreuve nos équipes dans les vignes et nécessita beaucoup de travail et d'attention !

Le gain d'eau du Printemps a été bénéfique pour la croissance et la maturation des raisins. Surtout durant l'été chaud qui a suivi, particulièrement en août et en septembre. Ainsi nous avons pu faire une récolte généreuse après 2 ans de faible rendement. Les vendanges commencèrent le 31 août pour les blancs et mi-septembre pour les rouges. Réalisées dans des conditions idéales, elles nous promettent des vins de belle maturité avec des beaux potentiels.

SITUATION

Le Domaine des Bernardins se situe à Beaumes 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.



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



À LA VIGNE

Le vignoble et le terroir sont l'essence de nos vins. C'est là où tout commence et où nous concentrons nos efforts toute l'année. Il n'y a pas de grands vins sans de grands raisins.

Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. Cinq personnes à plein temps travaillent dans le vignoble auxquelles s'ajoutent des équipes de saisonniers durant les travaux en vert et les vendanges afin de faire ressortir le meilleur de nos vignes. Le travail manuel et l'intérêt porté pour chaque cep sont essentiels. C'est ainsi que la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage et les vendanges sont effectués à la main avec un soin méticuleux.

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".

En matière de protection des cultures, nous utilisons des produits phytosanitaires uniquement lorsque cela est nécessaire et justifié et en fractionnant, de manière adaptée, les traitements, de façon à minimiser les quantités de produits utilisés. 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

Le Doré des Bernardins est un vin blanc sec que nous produisons uniquement les années où notre récolte de Muscat à petits grains est suffisante. Les raisins sont ramassés à la même maturité que pour le Vin Doux Naturel. Contrairement au Muscat de Beaumes, la fermentation n'est pas arrêtée. Il en résulte un vin fruité aux arômes expressifs de Muscat.

CÉPAGE

Muscat à petits grains blancs 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45 hL/ha

14.5 % VOL.

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

SERVICE

Servir à 8°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Notre muscat sec Doré des Bernardins 2023 développe un bouquet d'arômes fruités (pêche, poire, ananas) qui se mélange aux arômes floraux (rose, jasmin).

En bouche, on note une belle sensation de fraîcheur et de gras, ainsi qu'une longueur persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagne les apéritifs, les asperges, des sushis, ou gambas.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Le Doré des Bernardins 2023, ouvre la porte de la haute civilisation du pays, en muscat sec, il est obligeamment discret, un élégant parfumé en légèreté de litchi et de jasmin, qui appuie sur la pédale du désir"

Jean-Luc BARDE, Le Vigneron Magazine, 01/06/2024



88/100

"Bien maîtrisé, le muscat sec évite l'exubérance et livre des notes de pêche blanche et de raisin croquant. La bouche nous semble opulente et serait meilleure avec un soupçon de tonicité supplémentaire"

Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, 01/09/2024

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne tradition				75 cl			7		376015592042 0		3376015592042 1	
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	540	5	9	1.33	16	720	29.6	8.2	L34.50 x I 25.80 x H 29.50	L 120 x I 80 x H 162	

2/2

