

AOC Muscat de Beaumes de Venise 2014

AOP Muscat de Beaumes-de-Venise, Vallée du Rhône, France

"Producteur de l'année : plus qu'un Domaine de renom, voilà la propriété mythique de l'appellation !" Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2015



LE MILLÉSIME

Une année sans réelle contrainte hydrique avec un développement équilibré de tous les cépages. Les conditions climatiques de la fin de l'été, du beau temps associé au mistral, assurent un bon état sanitaire du vignoble tandis que les nuits fraîches conduisent à une maturation lente mais régulière tout en favorisant la maturité phénolique. Les vendanges en blanc ont débuté le 16 septembre.

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.

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

Dans le travail de nos vins, le Muscat de Beaumes de Venise prend une part très importante et demande beaucoup d'attention. Après une récolte manuelle, nous réalisons un pressurage pour effectuer la fermentation en phase liquide. Sans ajout de levures, nous contrôlons la fermentation alcoolique par une gestion des températures. La vinification en Vin Doux Naturel demande l'arrêt de la fermentation pour garder de la douceur issue du raisin. Durant les vinifications, nous suivons les cuves nuit et jour et nous les mutons juste quand il faut. L'équilibre du vin se joue au moment du mutage. L'élevage du vin se fait en cuve inox durant les 6 mois qui précèdent la mise en bouteille.



CÉPAGES

Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25%

15 % % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans ans

Sucre résiduel: 110 g/l g/l

SERVICE

Servir à 8°C

ACCORDS GOURMANDS

Accompagne les apéritifs, les desserts. Il est apprécié avec le foie gras, il s'harmonise avec un roquefort et il tient sa personnalité avec le chocolat.

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"Sweet wine. Hand harvested, natural yeasts, aged for 6 months in stainless steel. Very pale apricot pink. Beautiful peach aromatics. Very sweet, but with perfectly balanced acidity that launches the sweet peach and ripe apricot fruit off into the finish. Extremely fresh and lively. The standard here is as high as ever. 2015-2018"

Matt Walls, Tim Atkin



16,5/20

"Véritable référent en terme de muscat de Beaumes-de-Venise, issus de muscats à petits grains blancs et surtout rouges, qui donne au vin à la fois une personnalité singulière et une couleur légèrement plus soutenue. Dans un style traditionnel, le muscat à petits grains donne un nectar à la texture inégale et à la richesse en liqueur équivalente à celle des plus grands sauternes. Jeune, le vin demeure une réelle gourmandise, mais de cinq, dix et jusqu'à plus de vingt ans, il acquiert une complexité magistrale.

Millésime 2014 : Magistral équilibre pour le Muscat, d'une pureté exemplaire avec une grande finesse d'arômes."

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2016, La Revue du Vin de France, 01/09/2015



15/20

"La référence et l'origine des Muscat de Beaumes-de-Venise"

Bettane&Desseauve, Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 29/08/2015



90/100

"Robe cuivre orangé clair. Nez typé net sur le raisin, les fruits confits. La bouche puissante offre une belle palette

aromatique de fruits confiturés, une bonne sucrosité, une belle harmonie. Finale intense épicée. On se régale !" Gilbert & Gaillard, 01/06/2015



88

"A perfumed, decadent effort, the 2013 Muscat de Beaumes de Venise Blanc offers exotic notes of caramelized oranges, mint, flowers and honey. Aged all in stainless steel, it's medium to full-bodied, has vibrant acidity and excellent sweetness, as well as a clean finish. I'm a fan and it's a perfect wine to pair up with a cheese course at the end of a meal."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 10/04/2015



Coup de Coeur

"Acacia et jasmin pour un nez d'une puissance florale impressionnante. De la densité et du fruit, un bel équilibre pour un muscat à la fois vif et puissant. Vin de gastronomie."

Magazine N° 74, Gault&Millau, 20/08/2015



"Un domaine mythique sur cette appellation de VDN. Un bouquet d'agrumes et de litchee pour un muscat bien équilibré, tout en légèreté et en fraîcheur."

Terre de vins, 20/08/2015



"Un vin doux naturel qui n'en a pas l'air, car sa richesse ne monopolise pas le palais. Il laisse s'exprimer une délicate fraîcheur. Magistral sur du chèvre frais ou un dessert aux fruits rouges."

Hors-Série Sept-oct 2015, Cuisine et vins de France, 21/08/2015



Silver Medal.

"Bouquet de caramel écossais et de fruit givré. La bouche riche se montre étonnamment fraîche dès l'ouverture. La finale révèle une note de pâte de coings et d'herbes de Provence. Délicieux avec les mets asiatiques."

Decanter World Wine Awards, 14/06/2015

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne tradition				75 cl		1		376015592002 4		3376015592002 5	
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	29.60	8.20	29.50 x 34.50 x 25.80	162 x 120 x 80

