

AOC Muscat de Beaumes de Venise 2010

AOC Muscat de Beaumes de Venise,

Superbe couleur rose cuivrée, un muscat à petits grains parfaitement mûr, équilibré et harmonieux, des notes florales et des arômes de rapadura, avec une bonne acidité en fin de bouche. 17/20 Bettane&Desseauve Le Guide des vins de France 2012.



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%

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



17/20

"Superbe couleur rose cuivrée, un muscat à petits grains parfaitement mûr, équilibré et harmonieux, des notes florales et des arômes de rapadura, avec une bonne acidité en fin de bouche."

Bettane&Desseauve, Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/10/2011



16.5/20

"Toujours parfumé et intense, doux mais pas sucré, le vin doux naturel reste une référence majeure."

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2012, La Revue du Vin de France, 01/10/2011



16.5/20

"Voici un vin élégant, au nez ample, fruité et riche en arômes de raisin frais, de miel, de figue, d'ananas, de fruits exotiques et de réglisse. En bouche, c'est frais et bien équilibré entre sucrosité et fraîcheur. Un petit délice pour gourmand."

Gault&Millau, Gault&Millau, 01/10/2011



90/100

"This wine is made using both white and red versions of Muscat, which accounts for its pale copper color. The bouquet is floral and rose-like, with a bit of nasturtium-like pepperiness as well. It's weighty and slightly warm, decadently rich in peach, white chocolate and honey flavors that linger on the persistent finish."

Wine Enthusiast, 31/12/2012

