



Muscat de Beaumes de Venise 2022

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

Le muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux d'une belle fraîcheur et à l'aromatique envoûtante de rose et d'abricot.

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 $>30^{\circ}\text{C}$ de mai à septembre dont 37 jours avec des températures $>35^{\circ}\text{C}$!

Le cycle végétatif de la vigne débuta 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 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

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.

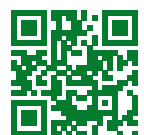
VINIFICATION

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. L'équilibre du vin se joue au moment du mutage.

ÉLEVAGE

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.

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

Volume de production: 435 hL
Superficie du vignoble: 17 ha
Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans
Sucre résiduel: 110 g/l g/l

SERVICE

Servir à 8°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Robe: jaune or clair, avec des reflets cuivrés

Nez: fruité et gourmand. S'ouvre sur des arômes d'abricot, de pêche et de rose ainsi que des notes plus fraîches de verveine et d'agrumes.

Bouche: ronde et ample, beaucoup de gourmandises et de fraîcheur. On retrouve les fruits ressentis au nez. Magnifique finale.

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

94/100

Tulipe!

"Le bouquet fédérateur et apaisant de ce 2022 devrait être classé au patrimoine mondial de l'UNESCO : muscaté, évidemment, rose et abricot, pêche de vigne et pamplemousse, on se laisse envouter et conduire vers une bouche délicate et onctueuse, flatteuse mais sans excès, dont le sucre et le mutage s'effacent au profit du fruit jusqu'en finale. Véritable ode à la délicatesse et à la gourmandise, ce 2022 tire bénéfice d'un profil plus avenant que ses prédécesseurs, ce qui n'est pas une faiblesse, bien au contraire."

Olivier Borneuf, La Tulipe Rouge, 04/07/2023



94/100

"Son nez profond nous plonge dans le grain de muscat presque passerillé. Puissant, volumineux et intense, il aura besoin de deux à trois ans au minimum pour s'épanouir pleinement car c'est un coureur de fond. "1400 Grands vins de France Eté 2023"

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 04/07/2023



92/100

"Le Muscat de Beaumes-de-Venise 2022 se montre expressif sur les fruits à chair jaune. Le vin est ample et suave sans déborder de richesse en sucre."

Olivie Poussier - Meilleur sommelier du monde 2000, La Revue du Vin de France, 14/09/2023



94/100

"Impression d'harmonie, bouche ultra savoureuse et d'une tension impressionnante qui finit presque comme un vin non muté. Un vin d'esthète pour la gastronomie."

Louis-Victor Charvet, En Magnum, 01/12/2023



15.5/20

"Tasted blind. Honeyed with a ripe marmalade and apricot note. Unctuous and sweet with a textured finish and good, fresh acidity through the finish."

Jancis Robinson, 10/10/2023

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 bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	12	600	9	5.55	1.33	16	800	29.60	8.20	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80	

