



Domaine des Bernardins, Les Balmes, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un vin aux notes fruitées qui saura s'allier avec finesse à la cuisine provençale, un gigot d'agneau, ou encore un beau plateau de fromages.

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 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

Deux cuvées de rouge sont élaborées au domaine à partir de 2 cépages typiques des Côtes du Rhône : le Grenache et la Syrah. Nous ne suivons pas de recette de vinification mais nous faisons une recherche permanente visant à privilégier l'expression du terroir et la particularité du millésime.

Sans excès vers la surmaturation et la surextraction, la fraîcheur du vin et son équilibre nous semble indispensable.



ÉLEVAGE

Lors d'une cuvaison de 15 jours en cuve béton, nous cherchons à extraire de façon douce les tanins et anthocyanes indispensables à la structure et à la couleur du vin. Aucun contact avec le bois n'est réalisé durant l'élevage, ainsi les caractéristiques de notre terroir vont pouvoir ressortir librement.

CÉPAGES

Grenache noir 90%, Syrah 10%

14 % 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: 30 hL

Rendement: 50 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

SERVICE

Servir à 18°C

Garde 8 à 10 ans

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

La robe est rouge clair.

Le nez riche mêle harmonieusement des notes de cerises, fraises, framboises à de subtils note d'épices.

La bouche est gourmande et fruitée avec des tanins fondus. La matière est bien infusée.

ACCORDS GOURMANDS

A table, très agréable avec la cuisine provençale, le gigot d'agneau, les farcis, du lapin aux olives et avec le fromage.

PRESSE & RÉCOMPENSES



90-91/100

"Entre fraise des bois et bergamote, son nez profond traduit une belle maturité. Le vin trouve son équilibre entre une sève généreuse et une colonne vertébrale qui le tient de bout en bout, avec une finale sur la cerise à l'eau-de-vie. Un référent d'année en année."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 20/08/2024



90/100

"Sans renier sa puissance, la cuvée Les Balmes se montre équilibré et digeste, avec une séduisante aromatique qui associe les baies rouge au nuances de pivoine et de bois de rose."

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			5		376 015 592 022 2		3 376 015 592 022 3	
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	16	800	29,6	8,2	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80	

