



Doré des Bernardins 2022

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

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 débuté 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

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

Ce Muscat sec, au nez séduisant d'arômes d'agrumes, d'ananas et de jasmin vous surprendra en bouche avec une belle sensation de fraîcheur, de longueur et de gras.

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"Un nez fringant, agrumé, très muscat, c'est-à-dire irrésistible, qui introduit une bouche légère, bien équilibrée et parfumée, évoquant les boissons d'été infusées d'agrumes. La finale joue sur les fleurs et le zeste pour prolonger le plaisir, c'est délicieux, désaltérant et prêt à boire."

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



89/100

"Le muscat sec des Bernardins séduit par ses arômes croquants de fruit et par la maîtrise de l'exubérance de ce cépage. Le vin respire le muscat sans être entêtant. La bouche confirme cette élégance de style."

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

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

