

Domaine des Bernardins "Les Balmes" Rosé 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Notre Rosé est un vin plaisir, 100% grenache noir et gris. Les parcelles sont choisies et les raisins sélectionnés spécifiquement pour la vinification en rosé.



LE MILLÉSIME

L'année 2023 fut une année extrême avec des brusques variations climatiques, comme on en observe beaucoup à présent.

L'hiver fut très sec et avec seulement 2 semaines de froid fin janvier. La vigne a commencé à bourgeonner vers le 10 mars. Le temps sec perdura jusqu'au 12 mai, date de la première d'une longue série de pluies jusqu'à fin juin. Cette humidité pendant la période la plus sensible de la vigne mis à rude épreuve nos équipes dans les vignes et nécessita beaucoup de travail et d'attention !

Le gain d'eau du Printemps a été bénéfique pour la croissance et la maturation des raisins. Surtout durant l'été chaud qui a suivi, particulièrement en août et en septembre. Ainsi nous avons pu faire une récolte généreuse après 2 ans de faible rendement. Les vendanges commencèrent le 31 août pour les blancs et mi-septembre pour les rouges. Réalisées dans des conditions idéales, elles nous promettent des vins de belle maturité avec des beaux potentiels.

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

Notre Rosé est un vin plaisir, 100% grenache noir et gris. Les parcelles sont choisies et les raisins sélectionnés pour la vinification en rosé. Après une macération de 12h à 24h selon les millésimes, nous pressons les raisins et nous travaillons le moût afin de réaliser un vin sur le fruit et la fraîcheur.



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



CÉPAGES

Grenache 95%, Cinsault 5%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 51 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

SERVICE

Servir à 8 °C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Vin sur la fraîcheur avec une belle robe rosé tuilé.

Le nez est expressif de petits fruits rouges dans un style très méridional. Notes de groseille et de framboise.

La bouche légère et fruitée, se combine aux arômes d'agrumes rafraîchissants.

ACCORDS GOURMANDS

A table, accompagne les salades composées, la charcuterie, les viandes blanches, les grillades et la cuisine exotique.

PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

"Le Rosé surprend par son intensité de couleur comme par son volume en bouche. Il assume sa puissance et vieillira bien sur quelques années."

Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, 01/09/2024

