



Muscat de Beaumes de Venise 2023

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

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

Le 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

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.



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



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

La robe, si caractéristique de notre domaine, est ambré avec des reflets rosés.

Un premier nez foral aux notes de roses, de Jacynthe et de raisins muscats évolue ensuite vers les agrumes mûrs et les fruits exotiques. Cette complexité aromatique tend vers une finale fraîche légèrement mentholée.

La bouche est ample, et on retrouve les arômes ressentis au nez, ainsi que des notes de pêches et d'abricots bien mûrs. 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

"Le 2023, est une ronde de fruits secs légèrement confits, du litchi un peu et puis cette clarté intense qui éclaire le palais ravi. Il déploie la variété folle des accords avec la cuisine épicée du Maghreb, l'asiatique et aussi les viandes en cuisson longue et, tiens un bleu"

Jean-Luc Barde, Le Vigneron Magazine, 01/06/2024



92-93/100

"Tour de France des Vins à moins de 20 - été 2024

Robe Presque rosée : les 25% de muscat noir teintent ce vin tout en volume. L'eau-de-vie est parfaitement intégrée dans un fruit onctueux. Pour amateur de vin hédoniste."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 01/07/2024

LE FIGARO

93/100

"Le bouquet se révèle enchanteur avec ses arômes de fruits tropicaux secs (ananas, mangue) et la figue sèche. La crémosité de la matière s'appuie sur des notes de miel de dattes, de citron confit. La texture ample n'est jamais trop généreuse et la finale adopte une belle fraîcheur."

Béatrice Delamotte, Le Figaro, 15/08/2024



92/100

"Le vin doux naturel 2023, bien mûr, abircot, écorces d'agrumes, est souligné aujourd'hui par une pointe de menthol. Il faut le garder quelques années."

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

Decanter

91/100

"Butterscotch and apricot jam aromas. A lighter vintage of this cuvée, but very fresh and drinkable, and the best Muscat of the vintage by far. 110g/L residual sugar. In conversion to organic."

Matt Walls, Decanter, 28/11/2024

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	

2/2

