

AOC Muscat de Beaumes de Venise 2007

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

"Très engageant avec sa robe rose orangée, ce muscat, un des meilleurs de l'appellation, devra néanmoins être attendu afin de pouvoir profiter de son fruité charnu et de sa douce liqueur. Un très bel exemple de mutage intégré."
-Gault&Millau



LE MILLÉSIME

L'acidité préservée a permis aux cépages blancs de garder toute leur fraîcheur et leur expression aromatique.

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

Hormis un début d'été un peu compliqué, les étapes successives se sont déroulées sans difficulté majeure dans le Rhône, qui mesure sa chance. Le Rhône est resté sous l'influence du climat méditerranéen, quand le reste de la France subissait l'influence océanique. Il va y avoir de la minéralité, de la structure, des choses superbes dans les vins de cette région bénie des dieux pendant la saison». Le vigneron a le sourire. Après des vinifications sans encombre, il aborde les étapes d'élevage persuadé que ce millésime apportera beaucoup de plaisir.

VINIFICATION

L'acidité préservée a permis aux cépages blancs de garder toute leur fraîcheur et leur expression aromatique.

CÉPAGES

Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25%

SERVICE

8°C

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.

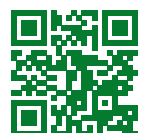
PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

16/20

"Comme à son habitude, on retrouve une très fine expression du muscat, sur des notes de fruits exotiques et de lavande. La douceur et l'équilibre sont exquis."

Le Guide des vins de France 2014, Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/09/2013





16/20

"On cultive ici une vision traditionnelle, sans technologie ni modernisme excessifs. Pas étonnant que les muscats à petits grains donnent un nectar à la texture inégalée et a la richesse en liqueur équivalent à celle des plus grands sauternes. Le Muscat de Beaumes de Venise 2012, référent incontournable, offre une belle sapidité et de fins amers."

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014, La Revue du Vin de France, 01/09/2013

Gault&Millau

15/20

"Très engageant avec sa robe rose orangée, ce muscat, un des meilleurs de l'appellation, devra néanmoins être attendu afin de pouvoir profiter de son fruité charnu et de sa douce liqueur. Un très bel exemple de mutage intégré."

Gault&Millau, Gault&Millau, 01/09/2013

