



Beaumes de Venise Rouge 2015

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

“Une expression du terroir à la perfection. Précis, vertical, gracieux, il relie l'enracinement à l'aérien. Très floral, élégant, il a une classe racée splendide. On est conquis.” Bettane & Desseauve

LE MILLÉSIME

De la chaleur, du soleil, du mistral pour aérer les grappes, des nuits fraîches et quelques pluies parsemées au fil de l'été.

Le millésime 2015 se distingue aussi par la récolte homogène des cépages Syrah et Grenache, ce qui nous a notamment permis de travailler sur des assemblages dès le début de la macération.

Les vendanges en rouge on débuté le 9 septembre.

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

Deux cuvées de rouge sont élaborées au domaine. Des vins de terroir produits 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.

Lors d'une cuvaison de 15 jours en cuve béton, nous cherchons à extraire de façon douce les tanins et anthocyanes indispensable 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 65%, Syrah 25%, Grenache blanc 5%, Mourvèdre 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 38 hl/ha hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans ans

13.5 % % VOL.

SERVICE

Servir à 18 °C
Garde 8 à 10 ans

ACCORDS GOURMANDS

A table, ce vin accompagne les viandes rouges, gibiers et fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES



94/100

"No destemming, aged 10-12 months in stainless steel. Deep, dense, tightly packed nose with smoky herbal essences and lovely peppery, stemmy fragrance. Full-bodied, very rich with concentrated fruits - but the acidity is perfectly balanced and the tannins are pleasingly muscular and sinewy. Already harmonious, this is a great achievement, the best red I've tasted from this exemplary Beaumes-de-Venise estate. Very long finish, Real complexity and interest. 2017-2025"

Tim Atkin, Tim Atkin, 24/11/2016



15/20

"Le Beaumes de Venise 2015, dégusté encore brute de cuve, embaume la vendange entière il offre un beau végétal relayé par un fruit intense. Un très beau vin en perspective."

La Revue du Vin de France, 31/08/2016



16.5

"Tasted blind. Dark crimson. Exceptionally opulent nose – really ripe fruit. Great palate entry: this wine positively glides on to the palate. And there is lovely meaty, polished fruit that glows. Nothing out of place though not for the very long term. Likely to be VGV. Drink 2017-2022"

Jancis Robinson, 29/11/2016



17/20

"Une expression du terroir à la perfection. Précis, vertical, gracieux, il relie l'enracinement à l'aérien. Très floral, élégant, il a une classe racée splendide. On est conquis."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/09/2017



90/100

"Silver 90 pts"

Decanter World Wine Awards

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne tradition				75 cl			2		376015592012 3		3376015592012 4	
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	29.60	8.20	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80	

Domaine des Bernardins
138 Avenue Gambetta, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 62 94 13 - domainedesbernardins@gmail.com
www.domaine-des-bernardins.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

