



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine des Bernardins - Domaine des Bernardins

Appellation

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

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

#### EN BREF

Le muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux d'une belle fraîcheur et à l'aromatique envoûtante de rose et d'abricot.

#### PRÉSENTATION

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

Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. L'entretien du sol se

1/3



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.

#### CONSEILS

##### 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.

#### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 15 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique en conversion, Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 17 ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 435 hL

Sucre résiduel: 110 g/l g/l

