



Terroir

- **Vignoble :** il s'étend sur le versant Sud-Est des Dentelles de Montmirail (entre 100 à 600 m d'altitude), sur les communes de Beaumes de Venise, Lafare, Suzette et La Roque Alric dans le département du Vaucluse.
- **Sols :** ils sont composés de sols issus de marnes oxfordiennes, du crétacé supérieur et de Trias unique dans les Côtes du Rhône.
- **Climat :** méditerranéen, chaud, car protégé du mistral par le relief (massif des Dentelles de Montmirail).

Elaboration

- **Superficie en production* :** 558 ha, prod. annuelle : 20308 hl ; rendement de base : 38hl/ha.
- **Encépagement :** Grenache noir 50% minimum, Syrah 25%, Mourvèdre et autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum, 5% de cépage blanc.
- **Degré alcoolique minimum :** 12,5%

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** robe rubis profond, assez dense avec un liseré pourpre prononcé.
- **Au nez :** nez riche et puissant, la maturité des raisins s'exprime au travers d'arômes épicés, de fruits rouges et noirs très mûrs.
- **En bouche :** la bouche est généreuse et ample. Les tanins sont charpentés mais construits dans la souplesse. L'ensemble est structuré et charnu.
- **A table :** l'élégance du rouge s'appréciera avec les viandes rouges et/ou en sauce, avec le civet ou encore une brouillade de truffe.
- **Dans la cave :** facile à boire dans les premières années selon les cuvées. Les millésimés se gardent 3 à 10 ans.
- **Actualité :** depuis 1943, l'Appellation est connue pour son vin doux naturel, le Muscat de Beaumes de Venise. En 2005, l'A.O.C est consacrée Cru pour ses vins rouges conformément à des critères très précis :
 - Suppression des zones boisées dans la délimitation afin de préserver le paysage, l'environnement, favoriser les équilibres naturels et la biodiversité.
 - La vendange est exclusivement manuelle.
 - Les rendements sont modérés et contrôlés (38 à 42hl/Ha), avec une charge maximale moyenne à la parcelle n'excédant pas 7 000 kg/Ha.
 - L'enrichissement et les techniques de flash détente sont interdits dans la vinification.
 - La validité du certificat d'agrément a été ramenée à 8 mois pour répondre aux attentes des consommateurs.
- **Consommateurs célèbres :** Pline l'Ancien, Frédéric Mistral.



Des mots pour le dire

Le nom de Beaumes de Venise doit son nom aux « Balmes » qui signifient « grottes » en Provençal. Elles surplombent le village ; Venise issu de « Venaissin », célèbre Comtat, propriété des Papes.

*Déclaration de récolte 2006

