

A.O.C. Muscat Beaumes-de-Venise

Blanc

Terroir

- **Vignoble :**
il se situe sur les coteaux de Beaumes-de Venise, au versant sud des Dentelles de Montmirail.
- **Sols :**
ils sont composés de marne sableuse au sud et de sols argilo-calcaires au nord.
- **Climat :**
méditerranéen, chaud et sec avec un mistral tempéré par le massif des Dentelles.
- **Histoire :**
au 1^{er} siècle de notre ère, Plinius l'Ancien mentionna dans son histoire naturelle, l'existence du Muscat, ce vin gouleyant et fruité, cultivé depuis longtemps à Balme. "La vigne des abeilles", l'avait-il surnommé. Plus près de nous, au XIV^{ème} siècle, le Pape Clément V, fin connaisseur fit planter une Muscadière de 70 ha sur les coteaux de Beaumes-de-Venise. C'est en 1945, que fut promulgué le décret avec effet rétro-actif au 1^{er} septembre 1943, consacrant l'A.O.C. Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes-de Venise.

Dégustation & consommation

C'est le seul Muscat d'Appellation contrôlée de la Vallée du Rhône.

- **A l'œil :** d'une couleur dorée tirant parfois légèrement vers le rose.
- **Au nez :** il s'agit d'un vin très parfumé rappelant les fleurs, les agrumes avec quelques notes exotiques - litchi en particulier.
- **En bouche :** beaucoup de longueur et de douceur.
- **A table :** apprécié en apéritif, il accompagne aussi le melon. Le Muscat fait de beaux mariages avec un feuilleté de saumon fumé, une escalope poêlée de foie gras, certains fromages à pâte persillée et avec des desserts aux fruits (citron, pêche, abricot...).
- **Dans la cave :** il faut le boire jeune et frais pour en saisir toute la fraîcheur mais il peut aussi se conserver dans le temps.
- **Consommateur célèbre :** Frédéric Mistral.

Des mots pour le dire

En 1760, Fornery, l'historien du Comtat Venaissin écrit en parlant de Beaumes-de-Venise : "on y fait du vin muscat qui est bon, les raisins y mûrissent plus tôt qu'ailleurs et sont excellents".

*Déclaration de récolte 2006

Elaboration

- **Superficie en production* :**
511 ha, production annuelle : 12324 hl ; rendement de base : 30 hl/ha.
- **Cépage :**
Muscat à petits grains dit aussi Muscat de Frontignan. Les raisins doivent avoir une richesse en sucre supérieure à 252 g/l. Mutage en cours de fermentation avec de l'alcool pur à 95 degrés alcoolique minimum. Les vins doivent contenir minimum 110g/l de sucre et titrer une richesse minimum en alcool acquis de 15%.



A.O.C. Rasteau

Rouge. Rancio. Blanc "doré"

Terroir

- **Vignoble :**
il s'étend sur les communes de Rasteau (principalement), Cairanne et Sablet pour une vingtaine de parcelles seulement.
- **Sols :**
similaires à ceux de l'Appellation Côtes du Rhône Rasteau, on trouve des sols bruns calcaires, des sols maigres sur marnes et des sols rouges sur grès. Les expositions dominantes au sud, confèrent à la vigne une maturité élevée des raisins.
- **Climat :**
typiquement méditerranéen, largement caractérisé par la chaleur et le soleil, ce qui explique pour une part la possibilité d'obtenir des vendanges à fort potentiel d'alcool et permet d'envisager facilement d'élaborer des vins doux naturels.
- **Histoire :**
en 1934, un essai de vinification en vin doux naturel fut audacieusement tenté par les vignerons. Le résultat fut satisfaisant. A cette époque, la commune est partagée entre la vigne, les arbres fruitiers et les oliviers. La production de Vin Doux Naturel se développe. L'A.O.C. Rasteau Vin Doux Naturel est connue par le décret du 5 janvier 1944 (avec un effet rétro-actif depuis 1943) qui sera plus tard, abrogé et remplacé par celui du 19 mai 1972.

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** les rouges ont une couleur prononcée, les rancios, les blancs (dorés) ont une couleur allant du cuivré à l'abricot.
- **Au nez :** les rouges sont marqués par des arômes de fruits rouges ou noirs, épices, réglisse. Les rancios et les dorés se caractérisent par des arômes de pâte de fruits (abricot ou orange), de gelée de coings ou de vanille..
- **En bouche :** les rouges sont marqués par les tannins, les rancios et les dorés confirment des notes de grillé, de fruits caramélisés.
- **A table :** servis à l'apéritif ou en fin de repas sur des fromages persillés (roquefort, gorgonzola) et sur une "douceur" à base d'orange, de melon ou un sorbet à l'abricot.
- **Dans la cave :** potentiel de garde très élevé, supérieur à 20 ans pour les grands millésimes.

Des mots pour le dire

De grands séducteurs... Humez, regardez, goûtez les grands vins de Rasteau s'offrent à vous. Laissez vous séduire. Leur résister est vain, ils ont l'âme du soleil et d'un terroir.

*Déclaration de récolte 2006

Elaboration

- **Superficie en production* :**
47 ha, production annuelle : 1344 hl, rendement de base : 30 hl/ha.
- **Cépage :**
l'encépagement est simple : le Grenache noir doit représenter un minimum de 90% à l'exclusion des autres cépages réservés aux Vins Doux Naturels (malvoisie, maccabéo et muscats). Le complément de 10% maximum est représenté par les cépages ayant droit à l'A.O.C. Côtes du Rhône. Dans la pratique, les Vins Doux Naturels sont le plus souvent élaborés en 100% Grenache.
- **Degré alcoolique minimum :**
les règles de production sont conformes à la législation sur les autres Vins Doux Naturels. Mutage obligatoire avec l'alcool neutre titrant au moins 95% volumique, dans des proportions de 5% minimum et 10% maximum. La richesse minimum totale (alcool acquis et alcool en puissance) doit être de 21,5% volumique avec un minimum de 15% volumique acquis. La richesse minimum naturelle en sucre du moût doit être de 252 gr/l.

