

Ecrit par Andrée Brunetti le 6 octobre 2026

Vignoble : Beaumes-de-Venise voit la vie en blanc



Trio gagnant à Beaumes-de-Venise qui s'enrichit d'un nouveau cru, le vin blanc sec et s'ajoute désormais au Muscat et au Rouge

Pas peu fier, [Jean-Paul Anrès](#), qui préside [l'AOC Beaumes-de-Venise](#) depuis 2005. « Notre patience est récompensée ! Déjà, ça s'était bien passé avec la commission de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) quand on avait obtenu l'AOC 'Cru' pour nos rouges, on avait évoqué l'avenir avec les raisins muscat à petits grains et aujourd'hui, c'est une réalité. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 6 octobre 2026



A gauche, Jean-Paul Anrès, président de l'AOC Beaumes-de-Venise, lors du ban des vendanges 2026 le samedi 29 août dernier devant le palais des papes à Avignon. Crédit ; Andrée Brunetti/Echo du mardi

« Notre patience est récompensée . »

Jean-Paul Anrès, président de l'AOC Beaumes-de-Venise

Une reconnaissance pour le travail acharné d'une cinquantaine de vignerons passionnés dont les domaines sont blottis à l'ombre des impressionnantes Dentelles de Montmirail. Altitude, relief, orientation, ensoleillement composent un micro-climat qui dessine une mosaïque de terroirs et de vins fins, élégants et frais.

Déjà le Muscat avait été reconnu en AOC vin doux naturel dès 1945, le rouge avait suivi en 2005 (majoritairement composé de Grenache et de Syrah, avec un peu de Mourvèdre et un zeste de Cinsault ou de Carignan), aujourd'hui honneur au blanc. « Exceptionnellement, nous avons l'autorisation de l'INAO d'ajouter entre 5% et 30% de Muscat à petits grains dans l'assemblage, ce qui est spécifique au Beaumes » précise Jean-Paul Anrès.



Ecrit par Andrée Brunetti le 6 octobre 2026

« C'est l'aboutissement d'un long travail et de la persévérance de nos vignerons »

Eloïse Bouzid en charge de la communication au Conservatoire des AOC

Persévérance des vignerons

« C'est l'aboutissement d'un long travail et de la persévérance de nos vignerons » ajoute Eloïse Bouzid en charge de la communication au Conservatoire des AOC à Lafare, siège de l'Interprofession.

« Maintenant, poursuit-elle, tout reste à faire, à commencer par le faire savoir puisque la toute première vendange date de quelques semaines, il faudra attendre décembre pour avoir une idée précise du volume qui sortira des chais. »

Trois caractères pour un seul terroir

Le président Anrès insiste : « cette extension du cahier des charges de l'AOC au blanc sec est le résultat d'un travail collectif. Une grande fierté pour l'ensemble de nos vignerons. Cela révèle une facette supplémentaire d'un même terroir béni des dieux qui aura désormais trois visages, trois caractères. Un nouveau chapitre de l'histoire du Beaumes s'ouvre. Sur les 750 hectares de vignes de l'appellation, la vendange de rouge donne environ 24 000hl par an, le muscat 5 000hl, le blanc qui démarre offrira d'abord entre 600 et 800hl, pour progresser au fil des ans, on verra bien » conclut celui qui s'est battu pendant un quart de siècle pour cette obtention.