Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 juillet 2021

Beaumes-de-Venise : le terroir aux deux visages



Au pied des Dentelles de Montmirail ,qui protègent des rafales de mistral, et aux côtés d'appellations de prestige comme Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape, les vins de Beaumes-de-Venise proviennent de vignes éparpillées sur 4 communes, Beaumes, Lafare, La Roque-Alric et Suzette. Sur 650 hectares pour le Beaumes rouge et 400 pour le vin doux naturel. Et une production de 22 000hl pour le premier et 6 000hl pour le second.

Classé 'cru' depuis 2005

Le rouge Beaumes de Venise est composé majoritairement de Grenache et de Syrah et de quelques grappes de raisin de Mourvèdre, de Cinsault, de Carignan ou de Marsanne. Classé 'cru' depuis 2005, il réunit environ 140 vignerons représentés par Jean-Paul Anrès, président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 juillet 2021

« En 2020, la pandémie a modifié les habitudes des consommateurs. Les restaurants étaient fermés, l'exportation bloquée, du coup les ventes ont connu un bond chez les cavistes et dans les grandes surfaces. Cette année, on va digérer le Covid, reprendre les exportations, notamment aux Etats-Unis où le nouveau président, Jo Biden a supprimé la taxe de 25% imposée par d'administration Trump. »

Plutôt épargné par le gel

Autre souci, le gel du 8 avril dernier. « Heureusement, nous n'avons pas trop été touchés, même si nos vignobles s'étagent jusqu'à 600 mètres d'altitude, sur restanques et côteaux. On est confiant, pour l'instant, il n'y a pas de ruée, mais on attend les touristes dans les caveaux pour leur proposer des dégustations cet été et remplir le coffre de leurs voitures avec nos cuvées » poursuit-il.

Jean-Pierre Valade, propriétaire du Château La Croix des Pins, est tombé amoureux de ce terroir. Ce Saint-Cyrien salue le Beaumes à sa façon : « Il est l'élégance même, la douceur, avec un superbe nez de sous-bois, de cassis, de romarin, c'est un vin tendre en bouche, souple, structuré, féminin ». Xavier Vignon de la cave éponyme 'Xavier Vins', marche dans ses pas : « Sur des sols de trias calcaires et argileux, nos vignes s'étagent entre 100 et 600 mètres, ce qui leur donne une certaine acidité ».

Et côté accord mets-vins, si le muscat accompagne le melon, le foie gras, le chocolat, la fourme d'Ambert et le Roquefort, le rouge convient à merveille aux civets, daubes, viandes rouges et rôtis, quelles que soient les appellations, 'Durban', 'Pigeade', 'Bernardins', 'Piéblanc', 'Garances' ou 'Bonpas', maison fondée en 1318.

Contact : www.beaumesdevenise-aoc.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 juillet 2021



Jean-Paul Anrès (2e en partant de la gauche), président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes, entouré par les vignerons de ce cru classé depuis 2005.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !