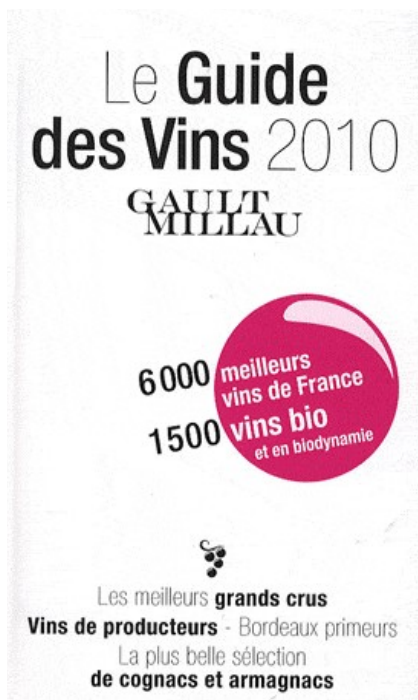


LES GUIDES 2010

DOMAINE DES BERNARDINS

Beaumes de Venise

Gault Millau

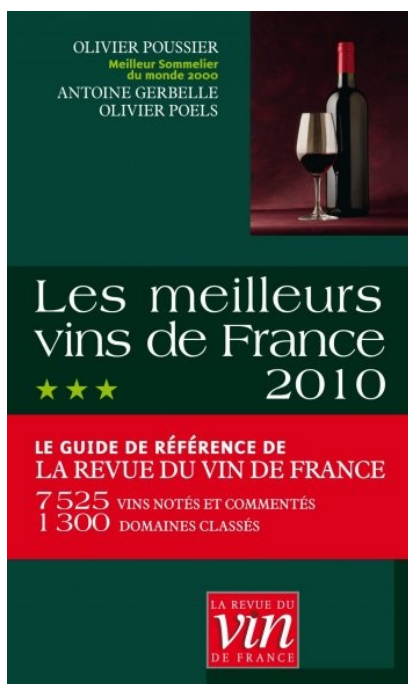


Le domaine appartenait à Louis Castaud qui fut à l'origine de l'appellation Muscat de Beaumes-de-Venise en 1945. L'exploitation est toujours dans la famille aujourd'hui, avec Renée Castaud-Maurin et Andrew et Elisabeth Hall aux commandes. Attaché à la tradition, le domaine produit des vins au style classique. Du sec au moelleux en passant par le rouge ou le rosé, tous les vins ont une belle matière avec des saveurs prononcées. La cuvée Doré des Bernardins claque en bouche avec de belles notes de pomme et de miel d'acacia. A l'extrême, Hommage est riche d'arômes de café, de fruits secs, d'abricot, de muscat. Entre les deux, les VDN sont toujours aussi élégants avec un 2007 plus frais et un magnifique Esprit Libre, doux et finement rosé. Goûtez aussi aux rouges et au rosé, vous serez séduits.

Muscat de Beaumes-de-Venise Hommage	19.5/20
Muscat de Beaumes-de-Venise 2008	18.5/20
Muscat de Beaumes-de-Venise 2007	18.5/20
VDP de Vaucluse Doré des Bernardins 2008	17.5/20
VDP des Portes de la Méditerranée L'esprit Libre 2008	18.5/20
Côtes du Rhône Rosé des Balmes 2008	15/20
Beaumes-de-Venise Rouge 2007	18/20
Côtes du Rhône les Balmes Rouge 2006	16/20

Les meilleurs Vins de France :

Le guide de la Revue du Vin de France



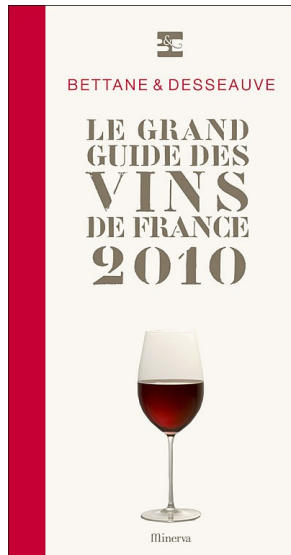
Le Domaine : Sans technologie ni modernisme excessifs, on vinifie ici des muscats à petits grains qui donnent un nectar à la texture inégalée et à la richesse en liqueur équivalente à celle des plus grands sauternes. Il faut savoir patienter entre deux et trois ans afin de bénéficier du plein épanouissement de leur bouquet. Le domaine produit également d'honnêtes côtes-du-rhône rouges.

Les Vins : L'Esprit Libre est un vin délicieux et parfumé qui embaume le grain de muscat. Le Doré des Bernardins est un beau vin sec qui nous livre une lecture intéressante du muscat à petits grains, par sa fraîcheur et sa vivacité. Le rosé droits comme un « i », plus minérale que fruité. Vinifié en grappes entières, le rouge a su éviter le caractère solaire du millésime : c'est droit, tendu, il ne faut pas l'ouvrir avant un ou deux ans. Les Balmes est dans sa plénitude : c'est gras, mûr, avec un fruit ample. On peut commencer à l'apprécier. Toujours très parfumé, le Muscat de Beaumes de Venise reste une référence. La cuvée Hommage est plus riche, mais avec cette complexité des vins qui ont pris de l'âge. Magnifique.

Muscat de Beaumes de Venise Hommage	17
Muscat de Beaumes de Venise 2008	16.5
VDP de Méditerranée L'Esprit Libre 2008	14.5
Beaumes de Venise 2007	15
Côtes du Rhône Rosé des Balmes 2008	14.5

Le Grand Guide des vins de France

Bettane & Desseauve



Ce domaine attachant de Beaumes-de-Venise signe chaque année l'un des plus beaux vins doux de France : son muscat conjugue, avec un délicieux équilibre, une finesse de parfum, une souple et ronde richesse de constitution et surtout une fraîcheur inégalable en bouche. Le vin toujours une magnifique robe cuivrée grâce à des vignes complantées en muscat à petits grains blanc et rouges ! En 2008, la famille a sorti une nouvelle cuvée qui rend hommage à leur grand-père Louis Castaud, qui était à l'origine de l'appellation Beaumes de Venise. C'est un assemblage de cinq millésimes, chacun vinifié et élevé séparément et ensuite assemblé, comme était la tradition dans les années 30.

Beaumes de Venise 2007 14/20 : Un vin aux fruits concentrés, riche et gras au nez, notes de cassis en bouche, rond et facile, mais le vin manque un peu de fraîcheur en finale.

Côtes du Rhône Les Balmes 2006 13.5/20 : Le bouquet est très floral, très parfumé en bouche aussi avec des tanins très souple, un vin agréable à boire, mais qui manque un peu de structure.

Muscat de Beaumes-de-Venise 2008 16.5/20 : Toujours cette magnifique couleur cuivrée, le nez est expressif et épanoui, aux fleurs blanches, des fruits à noyaux, légèrement moins riche que le 2007, mais avec un équilibre exemplaire.

Muscat de Beaumes-de-Venise Hommage 18/20 : Une couleur étonnante, les mêmes tons de cuivre que la cuvée normale, mais plus foncés. Le bouquet est infiniment complexe et profond, notes de noix, raisins sultanines et une touche de caramel donne suite à une bouche riche et profond. Epices exotiques, éphémère et transparent, comme un vieux tawny de porto. Un vin de très grand style, vendu à un prix plus que raisonnable.