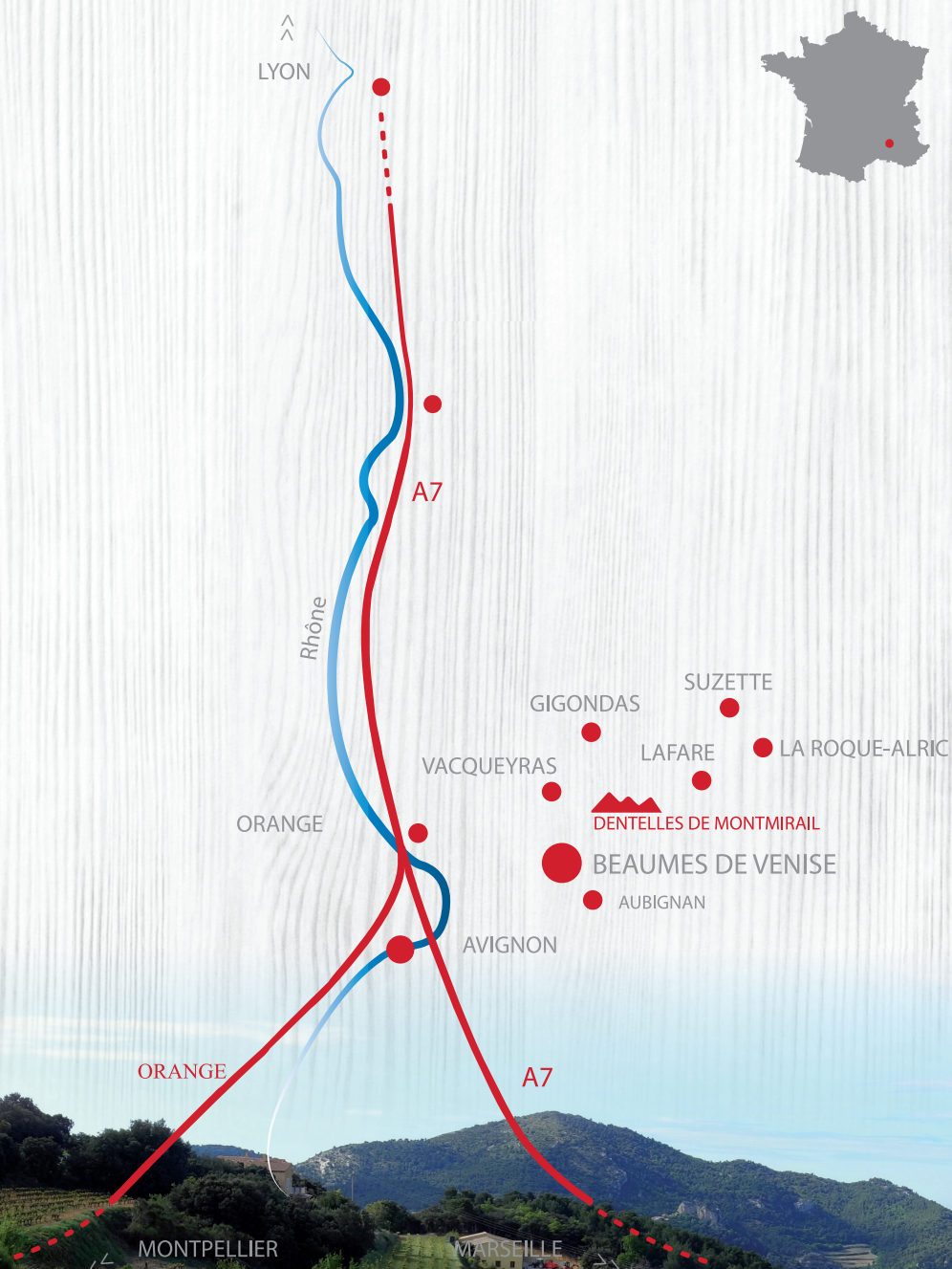




**BEAUMES DE VENISE**  
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



# Beaumes de Venise, le Terroir aux deux visages



# Sommaire

*CONTENTS*

**INTRODUCTION ..... P5**

**HISTOIRE & CÉPAGES ..... P7**  
*HISTORY & GRAPE VARIETIES*

**VIN DOUX NATUREL MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE ..... P9**  
*NATURAL SWEET WINE : MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE*

**AOC BEAUMES DE VENISE ..... P11**

**OENOTOURISME ..... P13**

**EXPERTISE TERROIR ..... P15**  
*INTERVIEW WITH A TERROIR EXPERT*

**ORIGINE DE LA BOUTEILLE ÉCUSSONNÉE ..... P19**  
*ORIGIN OF THE EMBOSSED BOTTLE*

**LES CHIFFRES CLEFS ..... P20**  
*KEY FIGURES*

**COMMENT DÉGUSTER LES BEAUMES DE VENISE ..... P22**  
*HOW TO TASTE THEM*



## INTRODUCTION

### **Beaumes de Venise :**

*Two wines, two colors, two characters.*

The vineyards of the Beaumes de Venise appellation flourish in the heart of the Comtadine area of Provence, located at the foot of the Dentelles de Montmirail, in the southern Rhône Valley. Grapevines and olive groves mingle, rooted in earth well cared for by winegrowers and their practice of sustainable agriculture and their love for a unique, rich, and precious terroir. Located at the foot of the rocky Dentelles de Montmirail formed in the Jurassic era, the terroir's earth contains three types of soils, as well as deposits of Triassic rock that offers an exceptional type of soil that produces unique wines.

Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise was officially awarded the AOC status in 1945, and applied retroactively to the 1943 vintage.

Officially granted Cru status in 2005, the AOC produces deep colored red wines, in shades ranging from cherry red to purple.



## INTRODUCTION

---

Beaumes de Venise :

*Deux crus, deux couleurs, deux caractères.*

Les vignobles des AOC de Beaumes de Venise s'épanouissent en plein cœur de la Provence comtadine, au pied des Dentelles de Montmirail, dans les Côtes du Rhône méridionales. Vignes et oliviers s'y côtoient sur une terre préservée par des vigneronns qui allient une agriculture raisonnée à l'amour d'un terroir, insolite, riche et précieux.

AOC depuis 1943, le Muscat de Beaumes de Venise est considéré comme l'un des meilleurs muscats du monde. Produit sur les communes de Beaumes de Venise et d'Aubignan, il est issu exclusivement du cépage « muscat à petits grains », cultivé sur un terroir millénaire nommé « terre blonde ».

Produits sur les communes de Beaumes de Venise, Lafare, La Roque Alric et Suzette, les vins rouges de Beaumes de Venise ont accédé au rang suprême de Cru des Côtes du Rhône en 2005. Fruités, élégants et aériens, ils tirent leur originalité de l'altitude du terroir et des natures géologiques multiples des sols.

Beaumes de Venise offre ainsi un « terroir aux deux visages » unique en Vallée du Rhône.

*[...] les vigneronns allient une agriculture raisonnée à l'amour d'un terroir, insolite, riche et précieux. [...]*

## HISTORY & GRAPES VARIETIES

**In the heart of Rhône Valley,**  
*this terroir contemplates centuries of history...*

Greek colonists planted first Muscat vines in Beaumes around 600BC. From 1309 onwards, Pope Clement V and the Papal Treasury owned Muscat-producing facilities.

This fortified wine has a worldwide reputation, but it has nevertheless faced extinction several times throughout its history. It owes its resurgence to its terroir - protected by the Dentelles de Montmirail, and suitable for the cultivation of Muscat, the grape of choice - as well as to the hard work of its winemakers. Today, the winemakers monitor the quality of their wines with a jealous eye, combining their know-how with the latest technology to ensure their place in the future. Planted on narrow terraces, known as «restanques» or «faysses», and supported by walls, the Muscat vines have shaped the region's landscape..

### **A rich and precious terroir**

The grape varieties have adapted to this unique terroir in the Rhône Valley consisting, of 4 types of soils : Oxfordian marls from the Jurassic, soils from the Upper Cretaceous, soils from the Triassic period, and sandstone or "safir" from the Miocene. These terroirs along with variations of altitude give rise to a myriad of micro-terroirs, allowing the following varietals their ideal expression :

- **Le Muscat à petits grains noir ou blanc**, it requires heat and a lot of sunlight. It grows on «terre blonde» soil composed of sandy marl to the south and clay-limestone soils to the north.
- **Le Grenache noir**, the basic variety of all southern Rhône Valley wine appellations. It is resistant to dryness and wind. It is rich in phenolic compounds and brings hints of summer fruits, liquorice, and spices.
- **La Syrah**, this variety gives body and structure to the wine and provides a great aromatic complexity (red berries, pepper mint, liquorice, coffee...).
- **Le Mourvèdre**, this grape-variety is very demanding concerning heat and exposure to light. It produces powerful and full-bodied wines, strong in tannins that permit good evolution and ageing potential.

There are also secondary varieties such as Cinsault, Carignan, and Counoise, as well as white grape varieties, which are authorized to make up no more than 10% of the wine. These varietals can give an original touch that could be considered as the winemaker's signature.



## HISTOIRE & CÉPAGES

*Au coeur de la Vallée du Rhône,  
un terroir qui a su contempler  
des siècles d'histoire...*

Au V<sup>ème</sup> siècle avant JC, des colons grecs d'Asie mineure installent un comptoir marchand au pied des Dentelles de Montmirail, à Beaumes de Venise. Ce peuple de commerçants implante la culture de la vigne et de l'olivier, et donne naissance au Muscat.

Pline l'Ancien (23-79) écrit dans son Histoire naturelle : « le muscat est cultivé depuis longtemps à Beaumes et donne un vin remarquable ».

Au fil des siècles, le Muscat est dégusté et apprécié par les Papes en Avignon. Dressé en 1414, le premier cadastre du Comtat Venaissin, indique la présence de 693 000 ceps. Henri IV et tous les grands du royaume apprécient ce doux breuvage mais les guerres de religion de la Renaissance réduisent considérablement le vignoble.

En grande partie détruites par le phylloxéra à la fin du XIX<sup>ème</sup>, les plantations de muscat réapparaissent au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Sous l'impulsion de M. Louis Castaud, les règles de production sont fixées par un décret de contrôle de l'INAO. Le muscat obtient en 1945 l'AOC Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise (avec effet rétroactif à la récolte 1943). Surnommé le « Nectar des Dieux » par le Baron Le Roy, fondateur de l'INAO, servi au couronnement de la Reine Elizabeth II, le Muscat de Beaumes de Venise retrouve ses lettres de noblesse.

En 1956, une cave coopérative est créée afin de mutualiser la production, la vinification et la commercialisation du Muscat.

C'est également à cette date que le vignoble balméen intègre l'AOC Côtes du Rhône puis Côtes du Rhône Villages en 1978.

Le 9 juin 2005, les vins rouges de Beaumes de Venise obtiennent l'AOC Beaumes de Venise et accèdent au rang de Cru des Côtes du Rhône.

### Des cépages adaptés aux terroirs

Unique en Vallée du Rhône, le terroir est ici constitué de marnes oxfordiennes du Jurassique, de sols du Crétacé Supérieur, de terres du Trias et des safres du Miocène.

Les natures géologiques multiples des sols associées aux variations d'altitude créent une palette de micro-terroirs aux caractéristiques climatiques et agronomiques nuancées et originales qui permettent une expression idéale pour chacun des cépages :

- **Le Muscat à petits grains noir ou blanc**, compose à 100% le Muscat de Beaumes de Venise et se caractérise par la richesse et la finesse inégalée de ses arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs.

- **Le Grenache noir**, cépage principal des AOC de la Vallée du Rhône méridionale, résiste bien au vent et à la sécheresse. Riche en composés phénoliques, il apporte la finesse et la puissance ainsi que des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices.

- **La Syrah**, d'origine dauphinoise, aux formidables potentiels aromatiques (petits fruits rouges et noirs, menthe poivrée, réglisse, café) apporte structure, couleur et tenue dans le temps.

- **Le Mourvèdre**, exigeant en chaleur et en lumière, dont la couleur, le pouvoir antioxydant et les caractères aromatiques plus complexes de fruits noirs, cuir et sous-bois favorisent le bon épanouissement des vins.

Les Beaumes de Venise rouges tirent leur caractère d'un assemblage de cépages, dont les deux principaux sont le Grenache noir qui constitue au minimum 50% de l'encépagement et la Syrah qui représente 25% minimum de l'encépagement. Le Mourvèdre vient compléter les deux premiers mais aussi d'autres cépages secondaires tels que Carignan, Cinsault, Counoise ainsi que les cépages blancs, autorisés à hauteur de 10% maximum complètent la palette et vont permettre d'apporter une touche originale qui pourra apparaître comme la signature du vigneron.



## MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

The vineyards contain exclusively Muscat à petits grains noirs et blancs. Bunches of grapes are harvested by hand, and several harvests are made at varying times depending on how ripe the fruit is. The grapes must have a sugar content of over 252g/L. Mutage, the addition of alcohol to the wine, must be performed with pure alcohol of at least 96%, when the musts contain 5% to 10% alcohol. The wines must contain at least 100g/L of sugar and feature at least 15% alcohol content.

The wines can range in color going from pale yellow to deep gold, tints accompanied by deep and brilliant tints. Aromas are powerful, rich and elegant; with hints of mango, lychees, peach, apricot, honey and flowers. The aromas complement the taste, which is well balanced with a long, rich, intense aromatic finish.

The freshness in the wine prevails over its sweetness. Perfect as an aperitif, Muscat de Beaumes de Venise also goes well with exotic fare, Japanese cuisine, Mediterranean cuisine, foie gras, blue cheese, chocolate and fruit desserts... Rare and precious, Muscat red and rosé complete the range.



# MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

---

## Une appellation rigoureusement contrôlée

Depuis 1945, seuls les vins provenant du cépage « muscat à petits grains » blanc et noir, récoltés manuellement sur un territoire délimité des communes de Beaumes de Venise et d'Aubignan ont droit à l'AOC Muscat de Beaumes de Venise.

Les terres blondes argilo-sableuses issues de l'érosion du « safre », roche tendre du Miocène (15 millions d'années), sont le terroir de prédilection du muscat auquel elles confèrent toute sa finesse.

Le respect des conditions de production strictes (mode de taille, rendement, richesse naturelle en sucre...) garantit au Muscat ses qualités exceptionnelles. Vin Doux Naturel, le Muscat de Beaumes de Venise commence sa vie comme n'importe quel vin mais on stoppe sa fermentation et la transformation des sucres en alcool par l'ajout d'environ 10% d'alcool pur (mutage). Cela permet de conserver une partie de la douceur contenue dans les baies.

Les Muscats de Beaumes de Venise blancs offrent une palette de couleurs allant du jaune pâle au doré. Très parfumés, les fleurs, les agrumes et fruits exotiques laissent exploser leurs arômes. Ils se dégustent frais à l'apéritif, nature ou en cocktails, en entrée sur un foie gras. Ils se marient à merveille avec la cuisine épicée : asiatique, indienne... mais aussi avec les fromages à pâtes persillées et les desserts à base de chocolat et de fruits. Rares et précieux, les muscats rosés et rouges complètent la gamme. Entre 6 000 et 11 000 hl sont produits en moyenne chaque année sur une superficie entre 350 et 450 ha.

*[...] Ici, le vignoble s'étend sur des terrasses centenaires, autrefois peuplées d'oliviers. Quelques-uns sont encore là, qui semblent veiller à l'épanouissement du Muscat de Beaumes de Venise. [...]*

## **AOC BEAUMES DE VENISE**

*The terroir is spread across the villages of Beaumes de Venise, Lafare, La Roque-Alric and Suzette. Beaumes de Venise wines come from three major terroirs that give the Cru its unique personality.*

### ***Triassic Earth (Les terres rouges du Trias)***

The Triassic (252 to 201 million years ago) is the name given to the first period of the Mesozoic era. Normally, in this region the layer of rock dating from this period is found buried 1500m below the surface. The emergence of the Dentelles de Montmirail brought these deposits to the surface around the town of Suzette by a type of compression, unique to the Rhone Valley, known as "Suzette Diapir".

These soils are shallow and are composed of fine earth in varying colors of ochre, which reveals the presence of iron. The earth hardens during droughts, but it remains porous due to numerous fissures which allow the root systems to develop. The low fertility of the soil helps protect vines from the stresses of drought, as well as humidity.

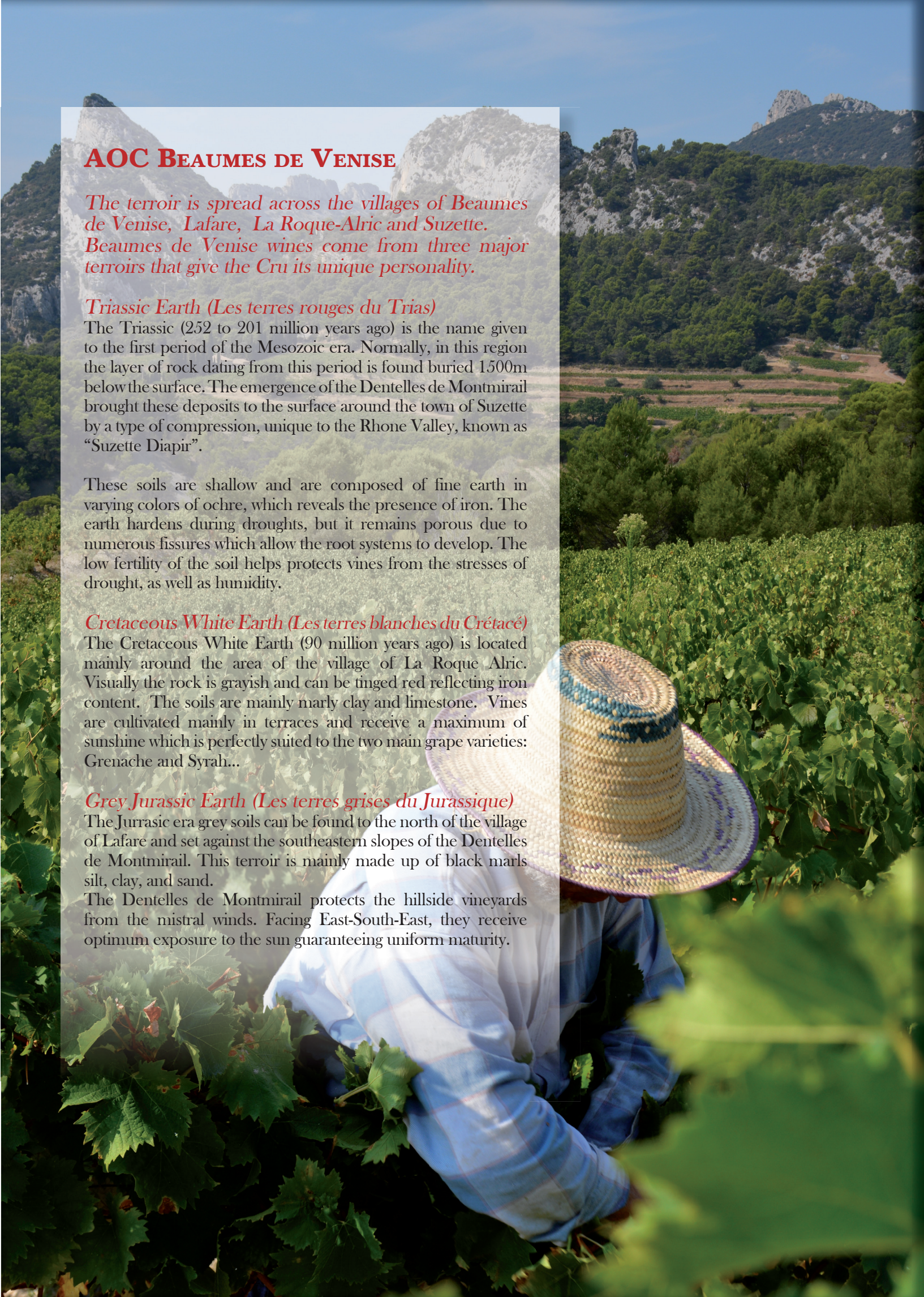
### ***Cretaceous White Earth (Les terres blanches du Crétacé)***

The Cretaceous White Earth (90 million years ago) is located mainly around the area of the village of La Roque Alric. Visually the rock is grayish and can be tinged red reflecting iron content. The soils are mainly marly clay and limestone. Vines are cultivated mainly in terraces and receive a maximum of sunshine which is perfectly suited to the two main grape varieties: Grenache and Syrah...

### ***Grey Jurassic Earth (Les terres grises du Jurassique)***

The Jurassic era grey soils can be found to the north of the village of Lafare and set against the southeastern slopes of the Dentelles de Montmirail. This terroir is mainly made up of black marls silt, clay, and sand.

The Dentelles de Montmirail protects the hillside vineyards from the mistral winds. Facing East-South-East, they receive optimum exposure to the sun guaranteeing uniform maturity.



## AOC BEAUMES DE VENISE ROUGE

---

### La lente maturation d'un Cru des Côtes du Rhône

Depuis 1937 et l'obtention de l'AOC, la grande famille des Côtes du Rhône n'a cessé de gagner en qualité. Ainsi grâce aux efforts de vignerons passionnés, les vins de Beaumes de Venise obtiennent l'AOC en 1956, l'AOC Côtes du Rhône Villages Communal en 1978 et enfin l'AOC Cru des Côtes du Rhône en 2005.

### Respect de l'environnement et rendement modéré

Les vignerons de Beaumes de Venise ont choisi de s'engager en faveur d'un rendement contrôlé (38hl/ha) et d'un environnement protégé. Les zones boisées ont été préservées, la vendange est exclusivement manuelle, le désherbage chimique est proscrit entre les rangs, l'enrichissement des vins interdit... Ici, chacun veille à ce que la qualité et la typicité des vins demeurent conformes aux attentes légitimes des consommateurs. L'AOC Beaumes de Venise rouge représente aujourd'hui entre 600 et 700 ha pour une production située entre 20 000 et 25 000 hl.

### Un terroir insolite et précieux

Le terroir des appellations Beaumes de Venise est caractérisé par la juxtaposition de sols de natures géologiques très différentes, depuis la première couche de l'ère secondaire jusqu'aux sédiments beaucoup plus récents du Miocène.

**Le Trias** est le nom donné à la période la plus ancienne de l'ère secondaire (220 millions d'années). Enfouis normalement à plus de 1500 mètres de profondeur dans la région, les sols du Trias se retrouvent en surface au coeur du massif des Dentelles

de Montmirail. Suite à un phénomène de compression, les couches géologiques les plus anciennes sont remontées à la surface, redressant au passage les plaques de calcaire du Jurassique qui vont devenir les Dentelles et aboutissant à une configuration géologique originale nommée « Diapir de Suzette », unique en Vallée du Rhône. Ces sols sont composés de fine terre couleur ocre qui révèle la présence de fer. Cette terre conserve une porosité suffisante et permet aux ceps de ne subir aucun stress hydrique.

Adossées au versant sud-est des Dentelles de Montmirail et situées au nord du village de Lafare, **les terres grises du Jurassique** sont principalement constituées de marnes noires oxfordiennes (160 millions d'années), composées de limon, d'argile et de sable. Les coteaux sont protégés du Mistral par les Dentelles de Montmirail. Leur orientation Est-Sud-Est leur offre un ensoleillement optimal et leur assure une maturation homogène.

**Les Terres blanches du Crétacé** (90 millions d'années) se situent principalement sur la commune de La Roque Alric. Argilo-calcaire marneux, ce terroir, cultivé essentiellement en terrasses, reçoit un maximum d'ensoleillement ce qui convient parfaitement aux deux cépages principaux, le Grenache et la Syrah.

Les Beaumes de Venise rouges se caractérisent généralement par une belle robe pourpre. Élégants, puissants, fruités et gourmands, ils se marient harmonieusement avec la cuisine méditerranéenne, les fromages mais aussi le chocolat.

*[...] Sur le versant sud-est des Dentelles de Montmirail, le vignoble occupe d'élégants coteaux, répartis sur trois terroirs d'exception : les Terres rouges du Trias, les Terres Blanches du Crétacé et les Terres Grises du Jurassique.  
[...]*

## OENOTOURISME

### An exceptional relief and breathtaking landscapes

Perched villages surrounded by vines punctuate the dramatic landscape with their bell towers, narrow stone streets, shady squares, ancient fountains and chapels. Here you can discover the heart of Provence, whether you are on foot or bike, alone or with your family. Local guides and tourist offices can help you further enrich your experiences with explanations of history, heritage, culture, and gastronomy.

The Dentelles de Montmirail mark the beginning of the Alps in the Rhone Valley. The landscape is rich in Mediterranean vegetation often referred to as “garrigue” and consisting of aromatic herbs, low scrubby vegetation, Holm oaks and Aleppo pines. While walking in the area, you will sense the presence of thyme, rosemary, bay leaf, juniper berries, and capers.

The landscape unfolds, presenting hills covered with orchards, vineyards and olive groves, leading up to the dramatic limestone outcrops of the Dentelles. Whether you are walking, biking or passionate about rock climbing, the breathtaking landscape will help awaken your senses.



### Une magnifique route des vins au coeur d'un site d'exception

Premières avancées des Alpes dans la Vallée du Rhône, les Dentelles de Montmirail accueillent une végétation typiquement méditerranéenne, royaume de plantes aromatiques, de chênes verts, de pins d'Alep et de câpriers.

Blottis au pied du massif se sont regroupés 4 villages aux noms évocateurs et aux richesses insoupçonnées : Beaumes de Venise, Lafare, La Roque Alric et Suzette. Au fil des siècles, les Provençaux ont humanisé les coteaux de roche implantant la vigne, tout en préservant une parfaite harmonie entre la nature et la culture.

Ainsi, aujourd'hui, une incroyable route des vins serpente entre les vignes, offrant balades et découvertes merveilleuses, synonymes d'un éveil des sens permanent où de nombreux caveaux labellisés par la charte qualité Inter-Rhône, vous accueillent.

### Un relief et des paysages à couper le souffle

Villages hauts perchés coiffés de leurs campaniles (clocher en fer forgé laissant passer le Mistral), vergers et collines couvertes de vignes, lames de calcaire ciselées par l'érosion... que vous soyez à pied ou à vélo, seul ou en famille, vous multiplierez les rencontres.

Ici, Notre Dame d'Aubune, chapelle dont le clocher est un joyau de l'art roman du XII<sup>ème</sup> siècle, là le cirque de Saint Amand, d'où vous pourrez contempler à 360°, la chaîne du Ventoux, les Dentelles, les Alpilles... et lorsque le temps le permet, le Palais des Papes !

La destination « Autour des Dentelles de Montmirail » est désormais reconnue label « Vignobles et Découvertes ». Ce label attribué par les ministères chargés du tourisme et de l'agriculture, récompense ainsi le travail et la passion des hommes pour leur terroir d'exception.

*[...] Ruelles étroites, placettes ombragées et vieilles fontaines, aucun doute, vous êtes au coeur de la Provence Comtadine, sur laquelle veillent avec fierté les spectaculaires Dentelles de Montmirail. [...]*



NW

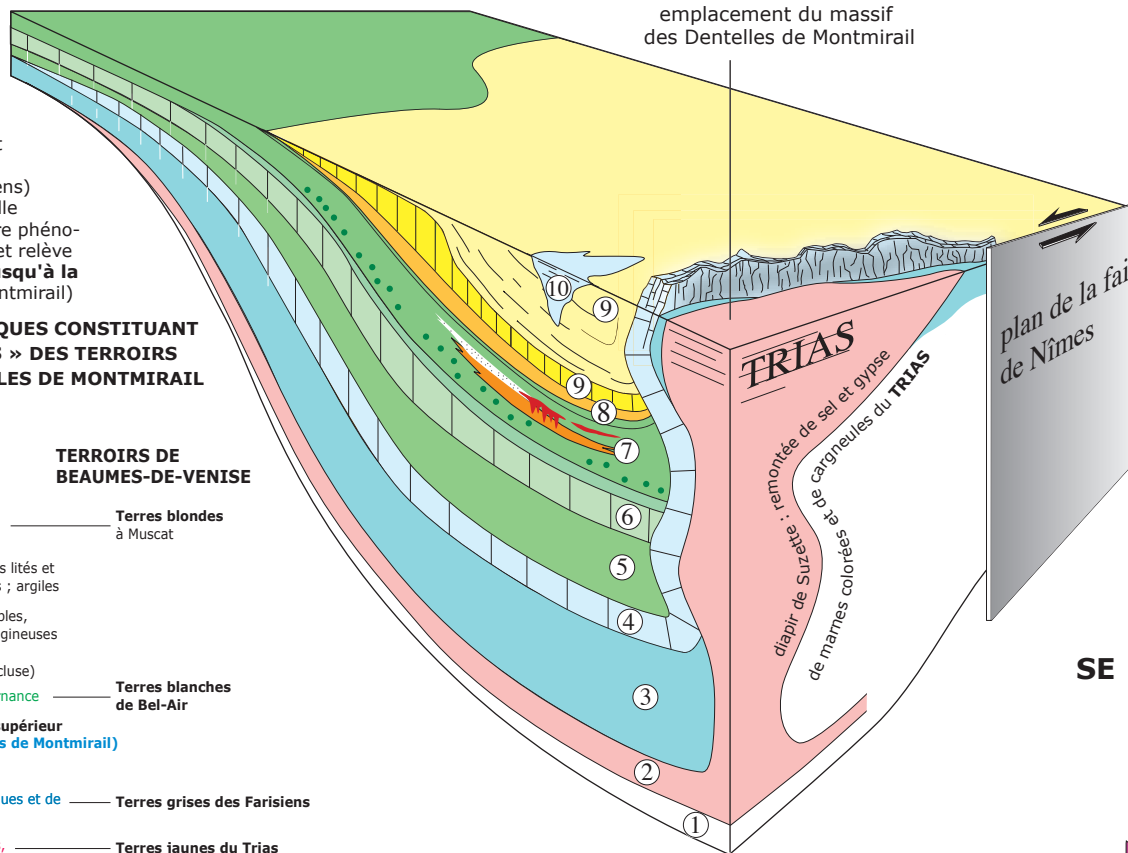
### Naissance des Dentelles de Montmirail

emplacement du massif  
des Dentelles de Montmirail

Le TRIAS affleure à cause d'un mouvement ascendant de matériaux (gypse, sel, marnes, calcaires magnésiens) sous l'effet de la grande faille de Nîmes. Cet extraordinaire phénomène broie les matériaux et relève les couches sus-jacentes **jusqu'à la verticale** (Dentelles de Montmirail)

#### FORMATIONS GÉOLOGIQUES CONSTITUANT LES « ROCHES-MÈRES » DES TERROIRS DU MASSIF DES DENTELLES DE MONTMIRAIL

- |            |   |                               |                         |
|------------|---|-------------------------------|-------------------------|
| TERTIAIRE  | ⑩ Pliocène : marnes bleues et sables fins                                     | TERROIRS DE BEAUMES-DE-VENISE |                         |
|            | ⑨ Miocène : calcaires gréseux et "safres"                                     |                               | Terres blondes à Muscat |
|            | ⑧ Éocène-Oligocène : calcaires lités et marnes ligniteuses ; gypses ; argiles |                               |                         |
| CRÉTACÉ    | ⑦ grès glauconieux, ocres, sables, argiles, accumulations ferrugineuses       | TERRES BLANCHES DE BEL-AIR    |                         |
|            | ⑥ calcaires massifs urgoniens (constituent les Mts de Vaucluse)               |                               |                         |
|            | ⑤ marnes et calcaires en alternance   |                               |                         |
| JURASSIQUE | ④ calcaires du Jurassique supérieur (constituent les Dentelles de Montmirail) |                               |                         |
|            | ③ épaisse série de marnes bleues et de calcaires en alternance                | Terres grises des Fariens     |                         |
| TRIAS      | ② sel, gypse, marnes colorées, calcaires, cargneules                          | Terres jaunes du Trias        |                         |
|            | ① grès rouges   |                               |                         |



SE

« La vérité est dans le Terroir »

© Georges TRUC œnologue

## EXPERTISE TERROIR,

### Interview de Mr Georges TRUC Oenogéologue.

Dans ce paysage préservé, la diversité des teintes, du gris des marnes au blanc des éboulis calcaires, en passant par les tons ocres issus du Trias et le blond des safres, donne une idée de la multiplicité des sols dont les explications qui vont suivre deviennent une nécessité pour mieux comprendre comment la nature a pu être si généreuse en un seul lieu.

**AOC : Comment sont apparus tous ces terroirs qui constituent le substrat de l'immense majorité du Cru rouge Beaumes de Venise ?**

› **Georges Truc :** Ils sont apparus suite à 2 types de phénomènes : tout d'abord un phénomène de sédimentation conduisant à remonter jusqu'à des périodes d'environ -230 millions d'années où ce pays de Beaumes était la grande plateforme littorale d'un immense océan qui couvrait tout ce qui est aujourd'hui l'océan Pacifique et l'océan Indien. Tous les continents étaient rassemblés en un immense puzzle et nous n'étions pas loin du trait de côte. Il y avait à cette époque un climat très aride ; l'eau de mer arrivait à se concentrer comme dans les salines littorales (Aigues-Mortes, Salins de Giraud...) cela a permis le dépôt de gypse d'abord et de sel ensuite.

Ce climat va durer jusqu'à -200 millions d'années. Il permet le dépôt de gypse, de sel, de gypse, de sel et de temps en temps de calcaire et un peu d'argile venant du Massif Central. Tout ceci a été enfoui sur une épaisseur de 600 m. Ensuite, changement radical de climat, la plateforme commence à s'effondrer, le climat devient tropical humide et équatorial. Le Massif Central se couvre de forêts, l'érosion ne travaille pratiquement plus, donc plus de dépôt de gypse et de sel puisque c'est un domaine océanique franc voire profond. Là vont se sédimenter beaucoup de particules fines : des argiles. Ce changement de climat s'est opéré sur un court laps de temps d'environ 1 million d'années.

On voit donc apparaître des épisodes où la vie dans ces océans est intense et se déposent des vases carbonatées (vases calcaires) provenant des tous petits organismes qui vivent dans la masse de l'eau ; à leur mort leur squelette dégringole au fond et cela s'accumule. Les bactéries travaillent beaucoup et fabriquent du carbonate de calcium. Cela va durer jusqu'à la fin du secondaire en alternant des épisodes favorables aux vases calcaires ou plus favorables aux argiles. Donc, on part de -200 jusqu'à -65 millions d'années (l'époque où les dinosaures s'éteignent).

On obtient alors environ 7 km de sédiments empilés au-dessus des premiers dépôts de gypse et de sel. Progressivement ces boues argileuses ou calcaires deviennent des roches sous l'effet de la pression engendrée par la compaction. On passe d'un matériau meuble à un matériau résistant constitué soit de calcaire franc, soit de marnes c'est-à-dire des argiles riches en calcaire (50%). Toute cette colonne de sédiments finit par combler cette partie du domaine océanique ; elle est encore immergée, mais à la fin du

Secondaire, tout émerge, l'océan disparaît, et là vont se produire des événements tectoniques qui vont conduire à exhumer toutes ces masses de calcaires, de marnes, d'argiles, de sel et de gypse. L'événement majeur qui a fabriqué le massif des Dentelles, est de nature tectonique car ce massif se trouve sur le trajet d'une grande fracture appelée « faille de Nîmes » (partant de la Catalogne et traversant tout le sud est de la France). Cette faille coupe toute cette accumulation plurikilométrique. Or le sel et le gypse soumis à de fortes pressions deviennent visqueux et remontent le long de la faille ; au passage, ils déforment tout : broient, cisailent... et les grandes masses calcaires de la fin du Jurassique vont se retrouver verticalisées. L'un des plus gros « piston » de sel et de gypse se trouve à Suzette et c'est LE responsable de la verticalisation des calcaires du Jurassique qui forment les Dentelles. C'est une histoire en 3 phases : d'abord on accumule des matériaux qui sont meubles, on les transforme en roches, et des événements tectoniques vont les exhumer de façon phénoménale à cause de cette remontée de gypse et de sel.

Voilà donc un espace à disposition de la gent vigneronne qui possède, pour installer ses vignobles, toutes les roches depuis le début du secondaire, ce qui est rarissime, **ABSOLUMENT EXCEPTIONNEL !**

On a le gypse et le sel qui sont remontés associés avec quelques calcaires et des marnes de couleurs très vives, fauves, violines que l'on trouve à Suzette en particulier ; tous ces matériaux rocheux, marneux broyés forment le terroir du Trias dit « les terres rouges ». Les marnes du secondaire d'aspect gris-bleu, que l'on trouve à Lafare, forment « les terres grises », puis tous les calcaires Jurassiques et Crétacés qui ne sont pas directement viticoles mais qui vont nourrir leurs pentes avec des éboulis forment « les terres blanches ».

A la périphérie du massif des Dentelles on va trouver enfin « les terres blondes » constituées par des matériaux déposés au Tertiaire : ce sont les safres du Miocène qui enveloppent complètement l'écorce du massif, et qui sont les terres d'élection du Muscat du Beaumes de Venise. Ces safres ont été largement utilisés à Beaumes de Venise lors de la construction d'habitats semi-troglydiques et ils constituent le fameux rocher de Rocalinaud.

C'est donc un territoire **UNIQUE** qui comporte plusieurs grandes familles de terroirs exploitées au sein des AOC Beaumes de Venise.

la faille  
s

SE



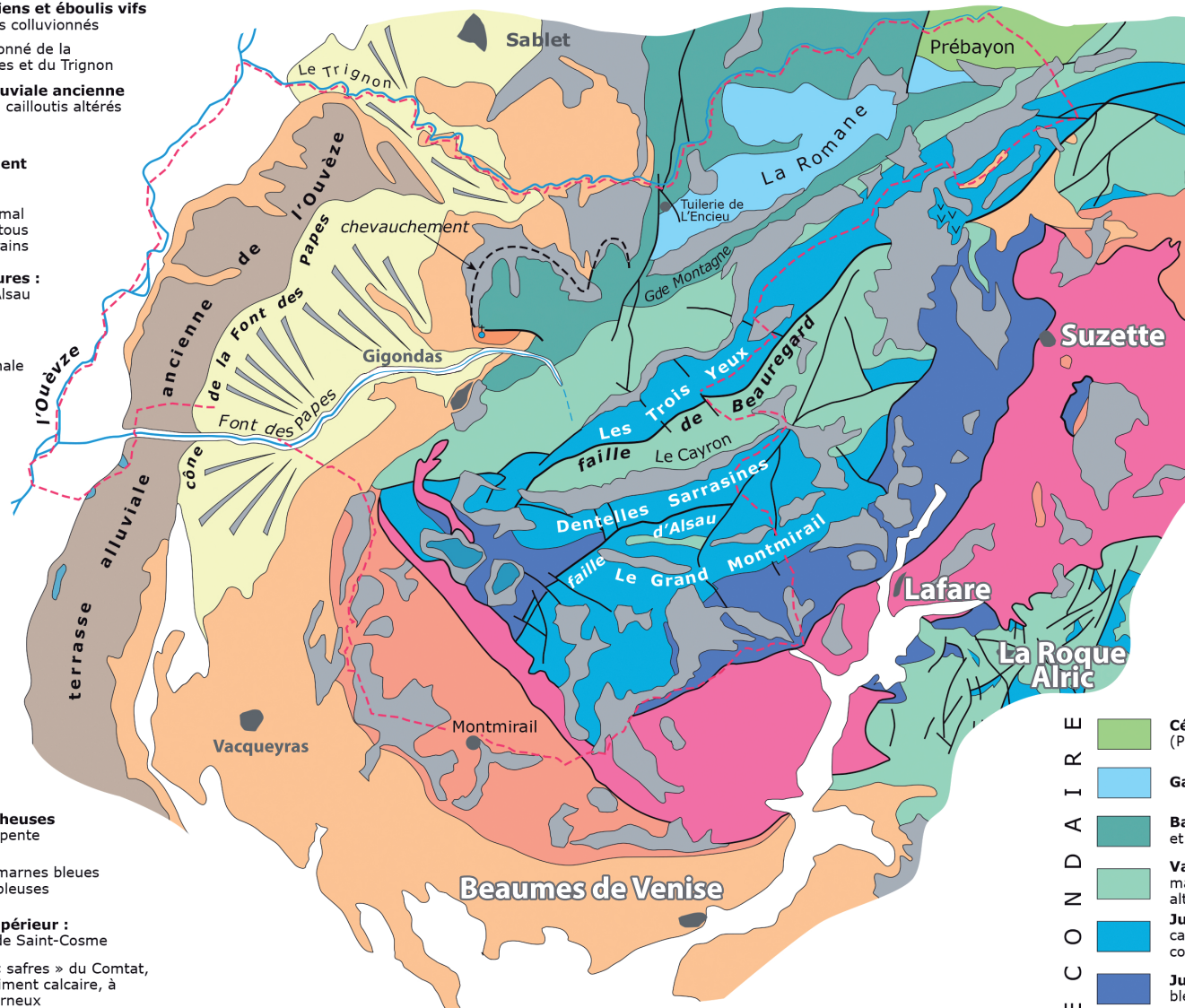
- QUATERNAIRE**
- Alluvions récentes des vallées
  - Éboulis anciens et éboulis vifs plus ou moins colluvionnés
  - Cône colluvionné de la Font des Papes et du Trignon
  - Terrasse alluviale ancienne de l'Ouvéze : cailloutis altérés

- Chevauchement de St-Cosme
- Contact anormal du Trias avec tous les autres terrains
- Failles majeures : Beauregard, Alsau
- Failles
- limite communale de GIGONDAS

- Masses rocheuses glissées sur pente

- TERTIAIRE**
- Pliocène : marnes bleues finement sableuses
  - Miocène supérieur : Tortonien de Saint-Cosme
  - Miocène : « safres » du Comtat, grès fins à ciment calcaire, à rares lits marneux
  - Oligocène : marnes et sables, calcaires lacustres, gypses

- SECONDAIRE**
- Crétacé (P)
  - Jurassique
  - Trias
  - Valmaliens
  - Jurassique
  - Jurassique
  - Trias



0 m 500 1000 m



### TERRES GRISES DU JURASSIQUE

Situé sur le versant sud des Dentelles de Montmirail, ce terroir est constitué de Marnes noires oxfordiennes du jurassique supérieur. Abrisées du mistral grâce aux Dentelles, les vignes plantées sur ces coteaux profitent d'un ensoleillement exceptionnel. Les vins issus des Terres grises du Jurassique sont d'une couleur soutenue, avec une dominante de fruits mûrs.



### TERRES ROUGES DU TRIAS

Leur nom vient de la période la plus ancienne de l'ère secondaire (200 à 300 millions d'années avant notre ère). Riche en magnésium, en carbonate de calcium et en fer, le sol est de couleur ocre, jaune et violet. Peu fertile, il permet néanmoins aux ceps de ne pas subir la sécheresse, ni l'humidité. Le vin issu de ce terroir se caractérise par sa richesse, sa souplesse et sa longévité.



### TERRES BLANCHES DU CRÉTACÉ

Ces sols se sont formés après l'ère du Trias, il y a 100-140 millions d'années. Cultivés essentiellement en terrasses, ils bénéficient d'un ensoleillement maximal, idéal pour le Grenache et la Syrah, les deux cépages principaux de l'AOC Beaumes de Venise. Le Muscat issu de ce terroir se caractérise par une fraîcheur et une complexité incomparables.





**Cénomarien** : grès et marnes (Prébayon)

**Gargasien** : marnes bleues

**Barrémien** : calcaires fins et marnes indurées

**Valanginien-Hauterivien** : marnes et calcaires en alternance

**Jurassique supérieur** : calcaires lités et massifs constituant les Dentelles

**Jurassique moyen** : marnes bleues oxfordiennes

**Trias** : marnes colorées, cargneules, gypses, sel



# BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES





## ORIGIN OF THE BOTTLE

To celebrate the 10th anniversary of the AOC Beaumes de Venise in 2015, winemakers have created a coat of arms that would represent the 4 villages which compose the appellation : Beaumes de Venise, Lafare, La Roque Alric and Suzette.

Thus was born the new coat of arms containing all or part of the symbols of each village.

## ORIGINE DE LA BOUTEILLE ÉCUSSONNÉE

### L'itinéraire d'une bouteille :

Pour fêter le 10<sup>ème</sup> millésime de l'AOC Beumes de Venise, les Vignerons ont imaginé un blason qui représenterait les 4 communes qui la composent : **Beumes de Venise**, **Lafare**, **La Roque Alric** et **Suzette**. C'est ainsi qu'est né le blason reprenant tout ou partie des armoiries de chaque village :

Les trois Taus d'Or du blason de **Beumes de Venise** symbolisent la réunification des trois communautés chrétiennes de Beumes, Saint Vérant et Aubune.

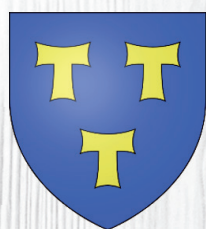
Pour **Lafare**, son blason est un château sous lequel passe un loup. Seul le loup a été repris pour des questions de lisibilité.

Pour **La Roque Alric**, de la croix recroisetée d'azur, cantonnée de quatre mouchetures d'hermine de sable, seule la croix a été conservée et associée aux trois Taus d'or du blason de Beumes de Venise.

Pour **Suzette**, à gauche azur à trois bandes d'or. A droite loup azur sur fond or, seul le loup a été conservé répondant ainsi à celui de Lafare.

Un anneau fait le tour de la bouteille d'une extrémité à l'autre du blason représentant « l'alliance » de ces 4 communes.

Le fond de la bouteille est aussi marqué au nom de Beumes de Venise pour mieux retrouver vos précieux nectars en cave.



Beumes de Venise



Lafare



BEAUMES  
DE  
VENISE



La Roque Alric



Suzette

*[...] Un anneau fait le tour de la bouteille d'une extrémité à l'autre du blason représentant « l'alliance » de ces quatre communes. [...]*

## AOC BEAUMES DE VENISE



600 à 700 hectares



20 000 à 25 000 hectolitres



100% rouge



*Le climat méditerranéen se caractérise par des étés et des hivers secs et une grande amplitude de la pluviométrie annuelle de 400 à 900 mm. Le Mistral joue un rôle prépondérant. L'ensoleillement moyen est de 2740 heures. La température moyenne annuelle est de 14,2°c.*

(source Inter-Rhône et station météo secteur d'Orange)

## VIN DOUX NA MUSCAT DE BEAUMES DE V

350 à 450 hectares

6 000 à 11 000 hectolitres

Blanc : 80 à 90%

Rosé : 10 à 15% - Rouge : 1 à 3%

*La production varie d'une année sur l'autre en fonction des conditions climatiques et la surface de production peut varier selon les plantations.*

NATUREL  
E VENISE



BEAUMES DE VENISE  
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

### How to serve them ?



Muscat Beaumes de Venise :  
43° F - 50° F



Beaumes de Venise red :  
57° F - 60° F

### Wine pairing



Have you ever tried Muscat de Beaumes de Venise with cheese, Asian food, citrus or chocolate ?

Have you ever tried Beaumes de Venise Red with Mediterranean food, red berries or chocolate ?

### How to conserve them ?



Muscat de Beaumes de Venise can be consumed young but you can also age them for long periods, even maybe a lifetime !

Beaumes de Venise Red can be consumed young (after 2-3 years) or consumed later after additional aging, 10-15 years for some of them.

## COMMENT DÉGUSTER LES BEAUMES DE VENISE ?



### Comment les servir ?

Le Beaumes de Venise est servi entre 14°C et 16°C.

Le vin doux naturel de Beaumes de Venise se sert entre 6°C et 10°C.

Pour rafraîchir vos bouteilles plusieurs solutions s'offrent à vous :

- soit vous avez anticipé et vous avez tout votre temps, dans ce cas, mettez votre bouteille à refroidir dans le réfrigérateur. Si vous voulez apporter chez des amis, pensez à le transporter dans une glacière souple avec un bloc réfrigérant.
- soit vous êtes pressé et dans ce cas, vous pouvez mouiller un torchon, l'entourer autour de votre bouteille et les placer 15 minutes dans le congélateur. Vous pouvez également placer votre bouteille dans un seau à glace rempli d'eau salée et de glaçons.



### Comment les accorder ?

Pour les Beaumes de Venise rouges on préférera une cuisine méditerranéenne, des plats mijotés, des fruits rouges et du chocolat.

Pour les Muscat de Beaumes de Venise, les créations asiatiques, indiennes et épicées conviendront ainsi que le fromage, les desserts aux fruits et le chocolat.

C'est également un des rares vins à s'accorder avec les asperges.



### Comment les conserver ?

Les Beaumes de Venise rouges peuvent se conserver de 10 à 15 ans pour certains. La plupart d'entre eux seront à leur apogée entre 6 et 8 ans mais les consommer dans leur jeunesse permettra d'apprécier au maximum leurs arômes de fruits frais.

Les vins doux naturels Muscat de Beaumes de Venise peuvent se garder à vie du fait de leur vinification particulière. En les consommant jeunes, on appréciera leurs saveurs fraîches avec le temps ils évolueront vers des parfums mentholés et d'eucalyptus.



[...] Les Muscats de Beaumes de Venise  
peuvent se garder à vie. [...]



BEAUMES DE VENISE  
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



*Soyez d'un naturel généreux !*

Interprofession des AOC de Beaumes de Venise  
Conservatoire des AOC  
10, place de l'Eglise - 84190 Beaumes de Venise  
Tél. : +33 490 36 11 26  
aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

[WWW.BEAUMESDEVENISE-AOC.FR](http://WWW.BEAUMESDEVENISE-AOC.FR)