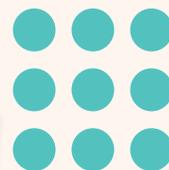




# BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



DOSSIER  
DE PRESSE  
1945-2005-2025



*Soyez d'un naturel généreux !*



© Gilles Dautel

# SOMMAIRE

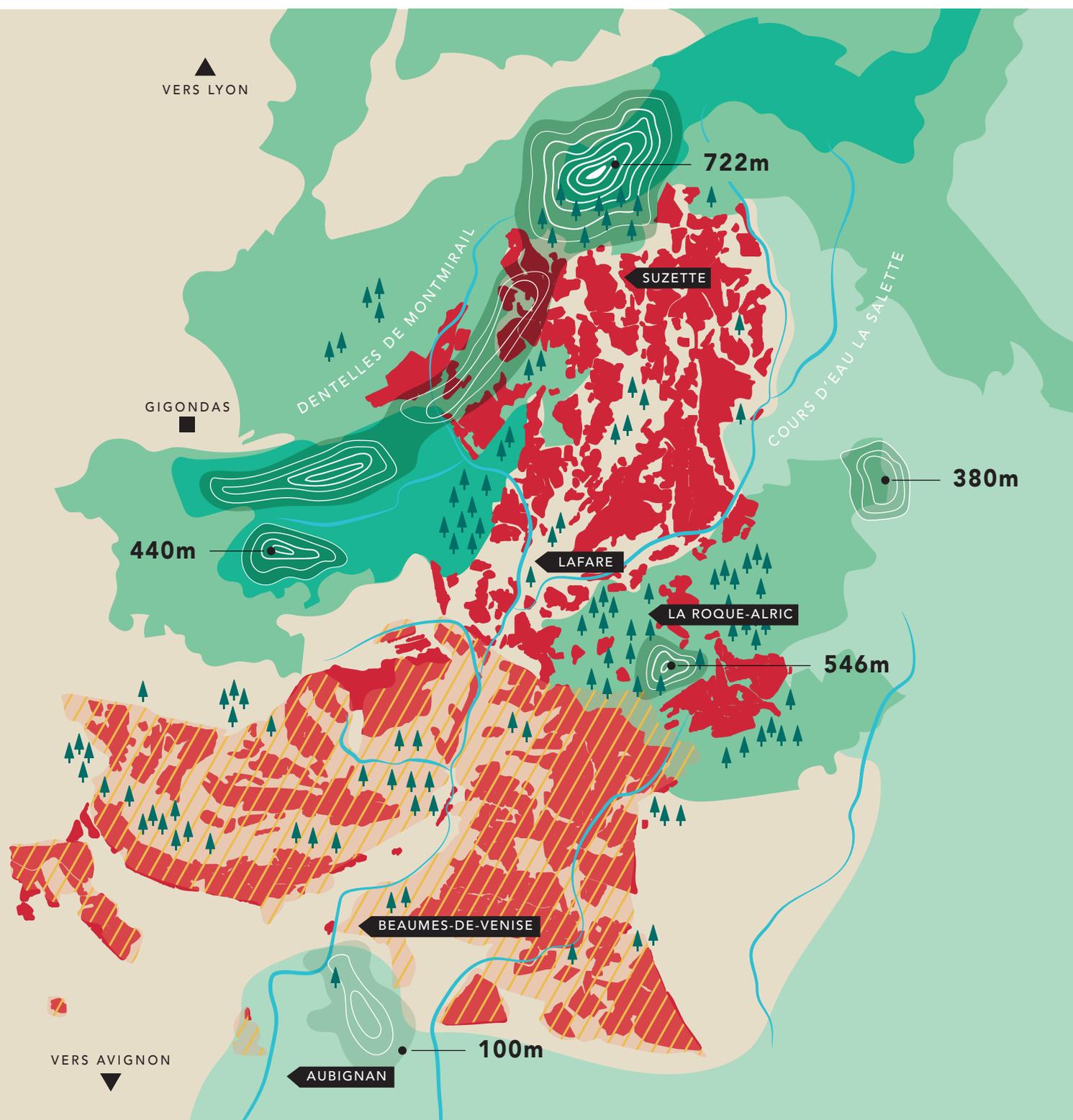
7	<b>EDITO</b>
9	<b>ALMANACH</b> Les origines 1945 1992 2005 2013 2014-2024 2025
24	<b>UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS</b>
26	<b>LE TERROIR AUX DEUX VISAGES</b>
30	<b>DES VIGNERONS ENGAGÉS</b>
34	<b>VOUS DONNER RENDEZ-VOUS</b>



DÉCOUVREZ LA VIDÉO  
ANNIVERSAIRE



# UNE MOSAÏQUE DE PAYSAGES ET DE TERROIRS HORS DU COMMUN



**■** BEAUMES-DE-VENISE  
CRU ROUGE

**■** MUSCAT  
DE BEAUMES-DE-VENISE

**■** ZONE D'INTÉRÊT FAUNISTIQUE  
ET FLORISTIQUE TYPE I

**■** ZONE D'INTÉRÊT FAUNISTIQUE  
ET FLORISTIQUE TYPE II

**■** RÉSERVE DE BIOSPHÈRE

**▲▲▲** FORÊTS DE PROTECTION

**○** DÉNIVELÉS

**~** EAU

L'AOP Beumes-de-Venise c'est une histoire de vignes et d'hommes portés par des villages nichés sur les reliefs des Dentelles de Montmirail. Les appellations bordent une **Réserve de Biosphère** au cœur de trois **Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique**. La nature est ici omniprésente et forme un corridor écologique unique. La **Réserve Prairie** y est 120 fois plus importante que les critères du label HVE (10%).

Le respect et la protection de l'environnement sont ici une évidence et le cœur même de l'âme de nos terroirs et de nos vins.





© Jalade



# EDITO

Depuis l'Antiquité la vigne façonne une partie des paysages de Beaumes-de-Venise. Le Muscat, planté en terrasses sur les pentes escarpées du massif montagneux très ciselé des Dentelles de Montmirail, veille sur les vignerons depuis des millénaires.

Malgré les aléas climatiques, les ravageurs et autres vicissitudes, la vigne est depuis la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la principale culture sur les territoires de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette faisant vivre plus de 150 familles.

Les vignerons, bien conscients de vivre dans un écrin de verdure hors du commun qu'ils ont façonné au fil des siècles dans le respect de la nature, ont à cœur de préserver et d'entretenir ce bien précieux et ce patrimoine exceptionnel hérités de leurs ancêtres tout en se tournant résolument vers l'avenir en s'adaptant aux nouvelles contraintes climatiques, environnementales, sociétales et économiques. Être attentifs aux attentes de leurs consommateurs, créer du lien entre les personnes, transmettre aux futures générations l'amour et le respect de ce bien commun est l'engagement pris par les vignerons et négociants de nos appellations.

Le Muscat de Beaumes-de-Venise est un vin qui a su se réinventer en proposant des instants de dégustation différents qui sont en adéquation avec cette nouvelle consommation. Pour l'AOC Beaumes-de-Venise, les vins profitent de l'altitude du vignoble pour transmettre fruité, finesse et élégance dans l'ensemble des flacons produits.



Jean Paul ANRÈS, *Président du Conservatoire*  
Claude CHABRAN, *Président de la section Producteur*  
Xavier VIGNON, *Président de la section Négocier*

# NOTRE HISTOIRE...



**2021-2023**

Révision des Cahiers  
des Charges de l'AOP. Dépôt du dossier  
auprès de l'INAO pour la reconnaissance  
du Cru blanc

**2013**

Labellisation  
Vignobles & Découvertes

**1992**

Terrasses classées  
Paysages de Reconquête

**1956**

Beaumes-de-Venise  
AOC Côtes du Rhône

**Fin XIX<sup>e</sup>**

Crise Phylloxérique  
Restructuration du vignoble

**600 av J-C**

Plantation des Premiers Muscats  
par les colons grecs

**2014**

Création de la  
bouteille syndicale

**2005**

AOC Beaumes-de-Venise  
Cru des Côtes du Rhône

**1978**

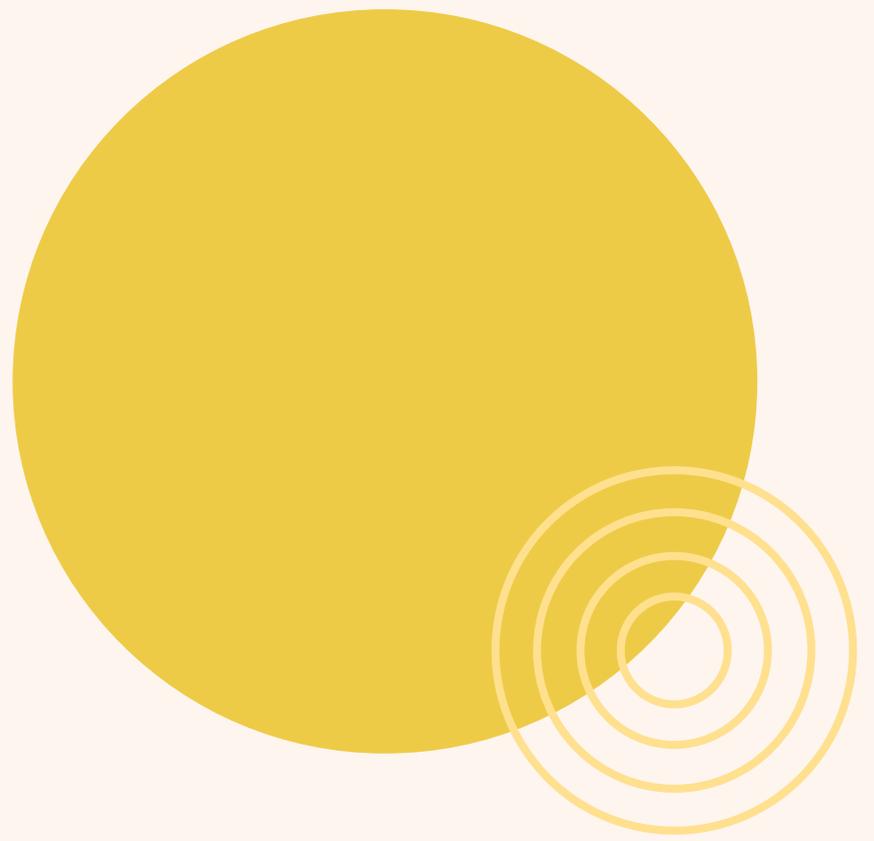
Beaumes-de-Venise  
AOC Côtes du Rhône Villages  
avec nom de commune

**1945**

AOC Muscat  
Beaumes-de-Venise  
Cru Vins Doux Naturels

**1309**

Le Muscat Beaumes-de-Venise  
sur les tables des Papes à Avignon



# ALMANACH

Célébrons ensemble les 80 ans du Muscat et les 20 ans du Beauges-de-Venise en mettant en lumière l'évolution remarquable de ce terroir viticole unique, ainsi que son héritage exceptionnel. Cette rétrospective souligne l'importance de la transmission des savoir-faire à travers les générations des familles de vigneronnes qui ont façonné ce paysage d'exception au fil des siècles.

Cet anniversaire est aussi l'occasion de revisiter les moments marquants de cette aventure collective, tels que l'obtention des labels AOC et la reconnaissance croissante des vins sur la scène française et internationale. Loin de se reposer sur ses lauriers, les appellations Beauges-de-Venise et Muscat de Beauges-de-Venise continuent d'innover et de se diversifier, notamment à travers l'œnotourisme, qui permet aux amateurs de vin de découvrir les richesses du terroir de Beauges-de-Venise.

Cet anniversaire ne célèbre pas seulement un siècle d'excellence, il ouvre surtout une nouvelle page pour les décennies à venir, avec une ambition renouvelée de préserver et sublimer cet héritage viticole.

# LES ORIGINES



## - 250 Ma TRIAS

Océan peu profond.  
Climat aride. Dépôts marins  
sédimentaires : calcaires, gypses et  
sels sur 600-700 m.



## - 200 Ma JURASSIQUE

Climat humide, limite équatorial.  
Sédimentation marine :  
calcaire et argile.

## - 145 Ma CRÉTACÉ

Climat chaud et humide.  
L'accumulation de sédiments  
se poursuit : calcaire et roches  
sédimentaires. Développement  
de la vie.

## UNE HISTOIRE D'HOMMES À TRAVERS LES SIÈCLES

Au **V<sup>e</sup> siècle avant JC**, des colons grecs d'Asie mineure installent un comptoir marchand au pied des Dentelles de Montmirail, à Beaumes-de-Venise. Reconnaisant un microclimat particulier pouvant permettre l'épanouissement du cépage muscat à petits grains, ce peuple de commerçants implante la culture de la vigne et de l'olivier, et donne naissance au Muscat.

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>e</sup>, les plantations de muscat réapparaissent au début du XX<sup>e</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 le 1er juin 1945 l'AOC Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes-de-Venise (avec effet rétroactif à la récolte 1943).**

**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. Beaumes-de-Venise c'est aussi la convivialité et le partage.

Le Muscat de Beaumes-de-Venise a été agréé **Site Remarquable du Goût** par les représentants des ministères en charge de l'agriculture, du tourisme, de la culture et de l'environnement et le Président de l'association des sites. Cette association entre vin, site et accueil permet de créer une synergie qui rend la visite ou le séjour à Beaumes-de-Venise inoubliable.

# UNE HISTOIRE GÉOLOGIQUE RICHE



Il y a presque 250 millions d'années la Vallée du Rhône se trouvait au bord d'un océan gigantesque qui s'étendait du Massif Central à l'Océan Pacifique. Sous l'effet du climat, des mouvements terrestres et le recul de l'eau, les sédiments (calcaires, marnes et safres) se sont peu à peu déposés, formant ainsi un sous-sol riche et unique, et quatre terroirs emblématiques, berceaux des deux appellations.



## - 66 Ma CÉNOZOÏQUE

Retrait des océans (glaciation des pôles), mouvements tectoniques (formation des Alpes).  
Soulèvement et plissement des couches sédimentaires.

## -34 Ma OLIGOCÈNE ET MIOCÈNE

Soulèvement des couches sédimentaires qui forment la base des Dentelles de Montmirail.

## - 5 Ma PLIOCÈNE

L'érosion par l'eau, le vent et les cycles de gel/dégel sculptent les roches, formant les crêtes et les pics distinctifs.

« Le muscat est cultivé depuis longtemps à Beaumes et donne un vin remarquable »

PLINE L'ANCIEN (23-79)  
HISTOIRE NATURELLE.

**Le 9 juin 2005\***, les vins rouges de Beaumes-de-Venise accèdent au rang de Cru des Côtes du Rhône. 15 années plus tard, dans un objectif d'amélioration constante et d'adaptation aux changements climatiques, les cahiers des charges des 2 Crus ont été révisés. Depuis 2022, le dossier a été officiellement déposé à l'INAO pour la reconnaissance des Blancs en Cru des Côtes du Rhône.

Toujours avant-gardiste, une partie de l'appellation a été labellisée *Paysage de Reconquête* pour ses terrasses en 1992. C'est la première destination *Vignobles & Découvertes* reconnue en Côtes-du-Rhône méridionales.

\* 9 juin 2005 décret d'appellation.  
25 octobre 2005 parution au journal officiel.

DÉCOUVREZ LES  
AMBASSADEURS DE MÉMOIRE



ANNÉE

1945

## RECONNAISSANCE DU MUSCAT AOC VIN DOUX NATUREL

Depuis 1945 (rétroactif en 1943), seuls les vins provenant du cépage *Muscat à Petits Grains* blanc et noir, récolté sur un territoire délimité des communes de Beaumes-de-Venise et d'Aubignan ont droit à l'AOC Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes-de-Venise.

À cette époque l'appellation est une terre de polycultures et la vigne occupe une part infime de l'économie locale... Seuls 3 producteurs de Muscat sont officiellement recensés dans l'appellation.



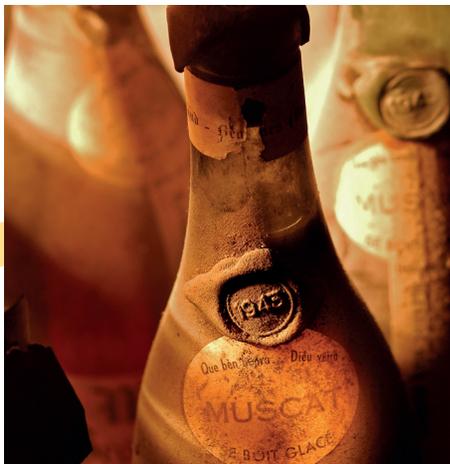
PRODUCTION  
**60HL**



PRODUCTEURS  
**3 VIGNERONS  
INDÉPENDANTS**



DÉCRET D'APPELLATION  
**1<sup>ER</sup> JUIN 1945**

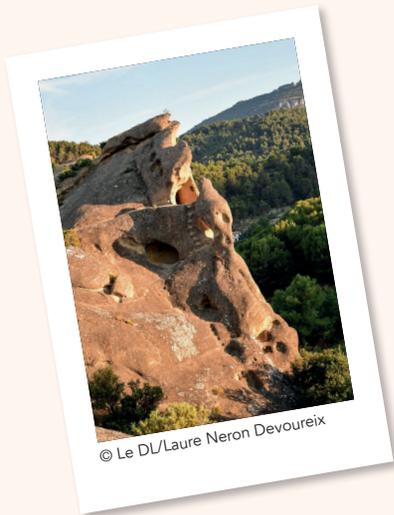


© Richard Sprang

*Bouteille historique de 1943  
du Domaine des Bernardins.*



**1953** Surnommé le « Nectar des Dieux » par le Baron Le Roy (1890-1967), fondateur de l'INAO, le Muscat de Beaumes-de-Venise est servi au couronnement de la Reine Elizabeth II (1953) **et vit son âge d'or dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle.**



## CARTE POSTALE VITICOLE

Le **ROCHER DE ROCALINAUD** est un amas de sable aggloméré et sculpté par le vent et la pluie ; vestige d'une dune sous-marine formée durant le miocène. C'est le cœur des « **TERRES BLONDES** », terroir de sables, idéal pour la culture des Muscats.

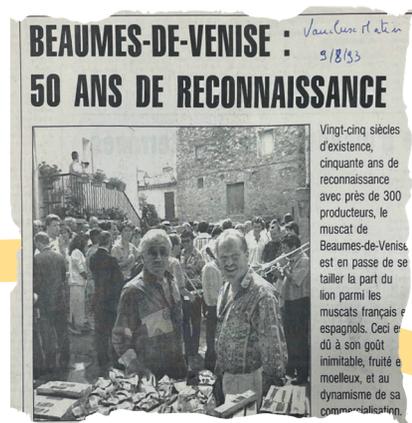
**VILLAGE : BEAUMES-DE-VENISE**  
**PLANTATION : 1945**  
**ALTITUDE : 140M**

### Fin des années 90

Le Muscat de Beaumes-de-Venise est l'un des premiers produits français à accéder au titre de **Site Remarquable du Goût**.



**1993 : 50<sup>e</sup>  
anniversaire**



**La polyculture au cœur  
de la vie locale. Le bon  
sens paysan...**

DÉCOUVREZ LES  
AMBASSADEURS DU TERROIR  
DU MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE



ANNÉE

1992

## TERRASSES CLASSÉES PAYSAGE DE RECONQUÊTE



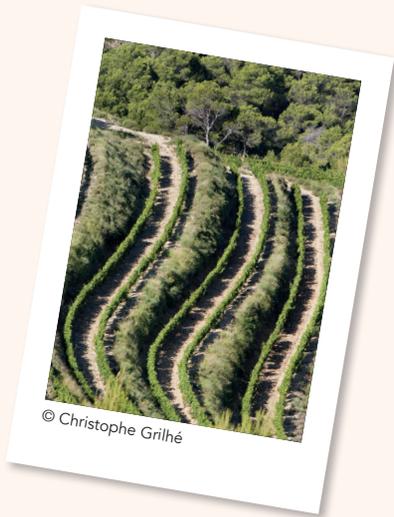
© Christophe Grilhé

**Le label *Paysage de Reconquête*,  
la recherche d'un nouveau modèle  
de développement durable.**

Le label *Paysage de Reconquête* (porté par le Ministère de l'Environnement) est attribué dans le cadre de programmes visant à revitaliser et préserver des territoires emblématiques, notamment des paysages viticoles. Une partie de l'aire d'appellation Beaumes-de-Venise a ainsi été labellisée en 1992 mettant en lumière les efforts des vignerons pour protéger ce terroir unique, notamment à travers des pratiques respectueuses de l'écosystème, en évitant l'érosion des sols et en maintenant la biodiversité. Ce label est également une reconnaissance du travail collectif visant à préserver le patrimoine paysager et historique de la région, tout en favorisant l'œnotourisme et la découverte des crus exceptionnels de l'appellation.

© Christophe Grilhé





## CARTE POSTALE VITICOLE

Sur le terroir des « **TERRES BLANCHES** », les banquettes permettent de réduire l'érosion des sols en ralentissant l'écoulement de l'eau de pluie, ce qui limite le ruissellement et favorise l'infiltration de l'eau dans le sol. En retenant l'eau sur les parcelles, les banquettes améliorent la recharge des nappes phréatiques et la disponibilité en eau pour les vignes.



**VILLAGES : LA ROQUE-ALRIC · BEAUMES-DE-VENISE**  
**PLANTATION : 1975 À 2016**

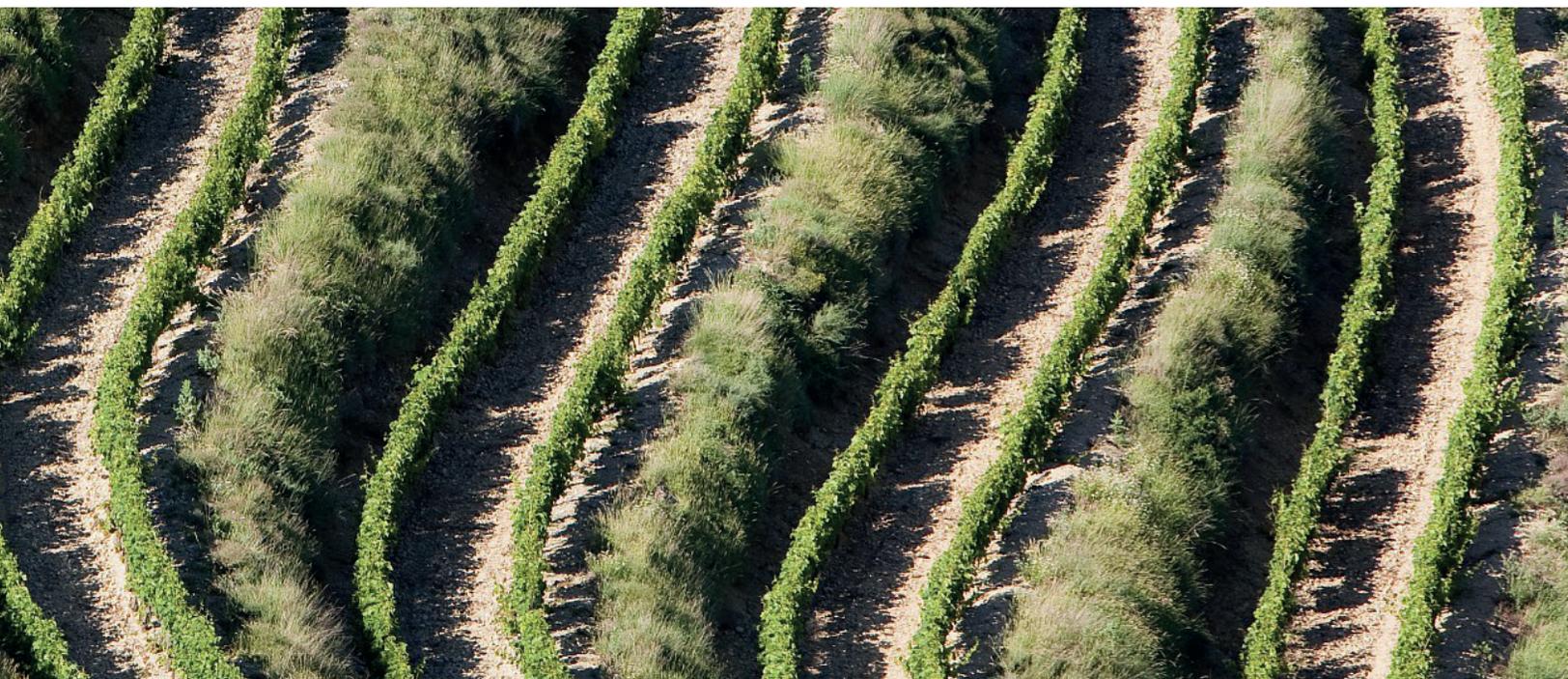
Les années 90 marquent ainsi l'engagement profond des vignerons pour la préservation de l'environnement. Avant la mode du bio et par conviction profonde, ils vont signer la **Charte Vivre\*** en **1998** qui marque un tournant dans l'approche environnementale des vignerons, en posant les bases d'une viticulture qui concilie tradition et protection de la nature.

Cette initiative vise à promouvoir une viticulture durable en adoptant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Les engagements incluent la réduction de l'utilisation des herbicides, la préservation des zones boisées et une gestion plus éco-responsable des vignobles.

DÉCOUVREZ LES  
AMBASSADEURS DE TERROIR



\* Vigneron Investi en Viticulture Respectueuse de l'Environnement



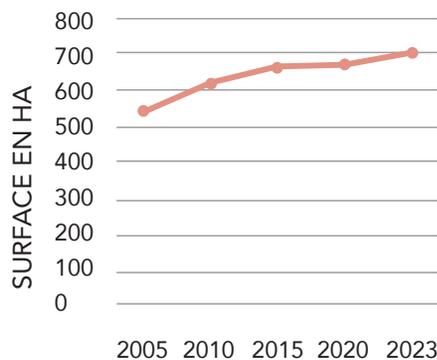
ANNÉE

# 2005

## BEAUMES-DE-VENISE ROUGE DEVIENT CRU DES CÔTES-DU-RHÔNE

Avec la même exigence portée à leur vin doux naturel, les vignerons de Beaumes-de-Venise ont aussi œuvré pour la reconnaissance de leur rouge. Au prix d'un travail fastidieux mais précieux, qui a consisté notamment, à partir de 1997, à cartographier les différents types de terroirs et à les mettre en valeur par des vinifications séparées. **Une consécration par le décret du 9 juin 2005\***, qui vient donc couronner 20 ans d'effort et récompenser la centaine de vignerons qui animent l'AOC, dans le respect de l'environnement et de la qualité dans le paysage des Dentelles de Montmirail.

**Cette reconnaissance est le point de départ d'une vague de développement du vignoble et des surfaces viticoles revendiquées.**



**+12%**  
en 10 ans

**+27%**  
en 20 ans



SURFACE  
500 HA



PRODUCTION  
18 000 HL



ACTEURS

**23 CAVES PARTICULIÈRES  
3 CAVES COOPÉRATIVES  
9 MAISONS DE NÉGOCE**



Louis Castaud



*Les familles historiques qui ont porté les appellations.*

## Le début d'un nouveau dynamisme collectif.

La confrérie de la cave des vignerons de Beaumes-de-Venise est créée en **1981** à l'initiative de son **1<sup>er</sup> Grand Maître Jean-Michel Zapp**, lyonnais d'origine et propriétaire de vignes. Le premier chapitre fut organisé sur la place du marché sous chapiteau en plein hiver. Elle est désormais gérée par le Conservatoire et donc l'ensemble des vignerons des AOC Beaumes-de-Venise et Muscat Beaumes-de-Venise..



Beaumes de Venise : une intronisation théâtrale

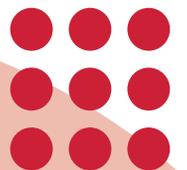
Le célèbre muscat de Beaumes de Venise fête hier avec faste son cinquantième. Ce vin doux naturel, que le baron Leroy surnommait "le nectar des Dieux", obtenait en effet l'appellation d'origine contrôlée en 1949, sous l'impulsion d'un producteur et vinificateur passionné, Louis Castaud. Hier, les vignerons célébraient dignement cet anniversaire. Temps fort des festivités au village, après les dégustations, le défilé et le banquet: Jean-Pierre Darms, directeur du festival de Carpentras et Roland Giraud. (Photo Ange ESPOSITO)



Une reconnaissance nationale et un engagement de la classe politique. Venue de Nicolas Sarkozy en 2011 et Emmanuel Macron en 2024.

Nicolas Sarkozy avait promis en 2007 au maire de Chi...

### Sarkozy bichonne les viticulteurs



### 2008, Forum International « Planète Terroirs » patronné par l'UNESCO et le Ministre de l'agriculture et de la pêche (Michel Barnier).

Mise en lumière de l'exemplarité des Dentelles de Montmirail dans la promotion de son terroir et de son organisation viticole.



ANNÉE

2013

## LABELLISATION VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



« Autour des Dentelles de Montmirail » est la première destination labellisée Vignobles & Découvertes en Vallée du Rhône méridionale.

Le label récompense l'implication et l'engagement des vignerons, hébergeurs, restaurateurs et activités des communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric, Suzette, Sablet, Gigondas et Vacqueyras pour la qualité de leur accueil et l'offre œnotouristique.

Tous les partenaires locaux qui affichent le label Vignobles & Découvertes s'engagent au respect de nombreuses exigences : une qualité d'accueil en français et dans au moins une langue étrangère, une sensibilité toute particulière à l'univers du vin, le goût de la transmission, l'authenticité, l'ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain.

EN SAVOIR PLUS SUR LA DESTINATION  
« AUTOUR DES DENTELLES DE MONTMIRAIL »



**Un label porté par le dynamisme de ses communes et ses habitants. La vigne au cœur de la vie économique.**

### SUZETTE

**16% du vignoble**

118 habitants

Altitude min 224 - max 740 m

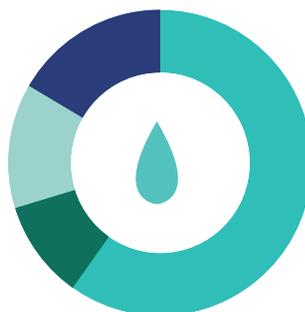
Un panorama à 360° et  
une vue à couper le souffle.

### LA ROQUE-ALRIC

**51 habitants pour 13% du vignoble !**

Altitude min 150 - max 517 m

Fermez les yeux et imaginez votre village de crèche provençale idéal.



### BEAUMES-DE-VEISE

**59% du vignoble**

2 398 habitants

Altitude min 44 - max 442 m

Et son célèbre Rocher de Rocalinaud, lieu insolite et énigmatique.

### LAFARE

**11% du vignoble**

125 habitants

Altitude min 129 - max 528 m

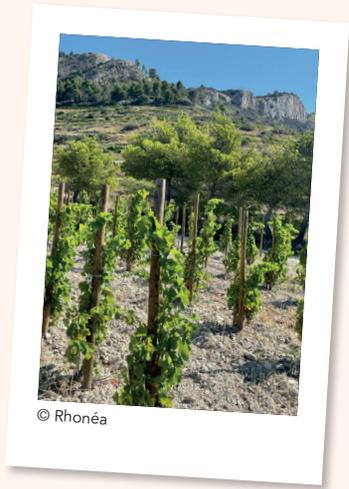
De nombreuses voies d'escalade et point de départ de randonnées dans les Dentelles.

### AUBIGNAN

**1% du vignoble**

4 communes principales : 2 692 habitants  
pour 1 069 ha de vignes classées en AOC.

**Soit 0.40 hectare de vignes par habitant !**



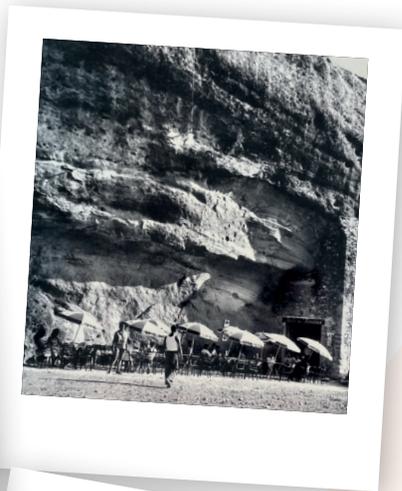
## CARTE POSTALE VITICOLE

En plein cœur des Dentelles de Montmirail, « **LES TERRES GRISES** » du Jurassique sont composées de limons et d'argiles.

**VILLAGE : LAFARE**  
**ALTITUDE : 330 M**  
**PLANTATION : 1945**



*Des villages accueillants  
très tôt tournés vers le  
tourisme.*



« Beumes wines are  
just as impressive as  
these idyllic  
landscapes »

JOHN BRUNTON, WRITER AND  
PHOTOGRAPHER



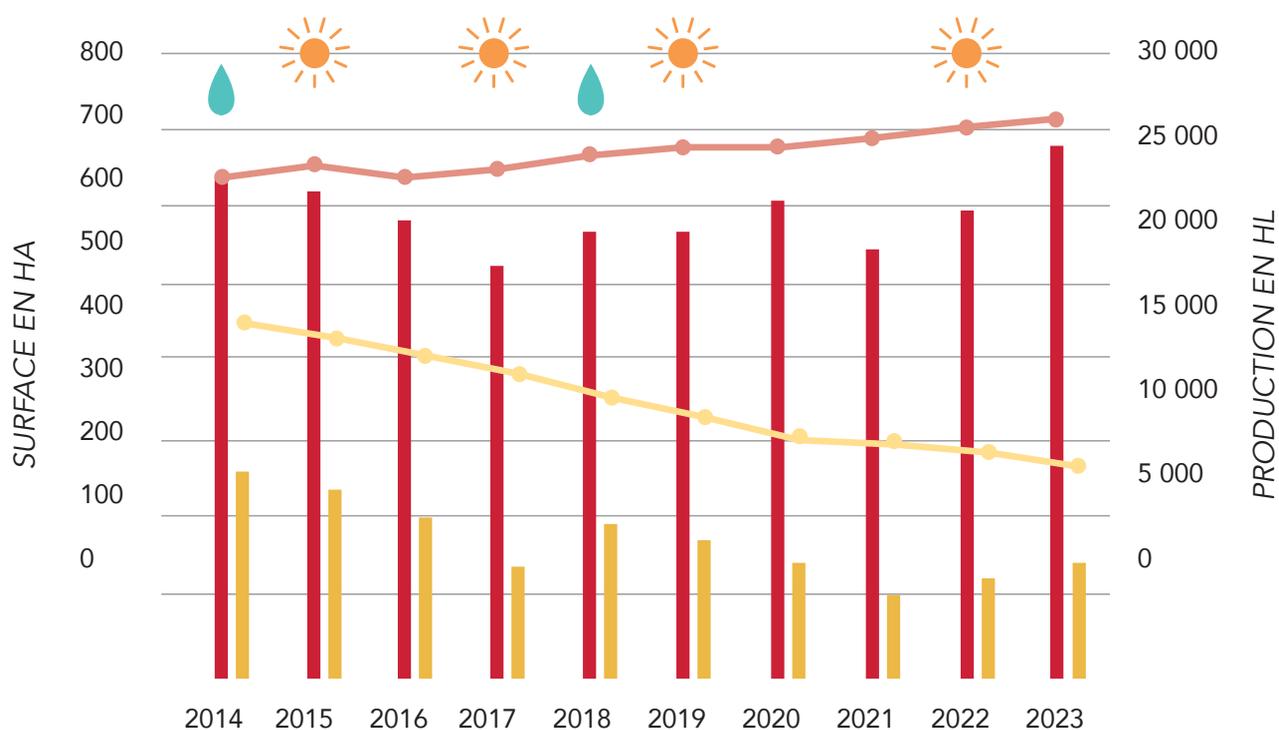
DÉCOUVREZ LES AMBASSADEURS  
DE TERROIR ET LE GROUPE  
DES JEUNES VIGNERONS



ANNÉES

2014  
2024

Depuis 10 ans, on observe un grand bouleversement climatique. Les vignerons et vigneronnes des appellations n'ont cessé de s'adapter, évoluer, repenser la viticulture pour préserver leurs ressources naturelles et leur terroir.



 CHALEURS EXTRÊMES, SÉCHERESSE

 FORTE PLUVIOMÉTRIE

**AOC BEAUMES-DE-VENISE :**

 PRODUCTION (HL)

 SURFACE  
REVENDIQUÉE (HA)

**AOC MUSCAT BEAUMES-DE-VENISE :**

 PRODUCTION (HL)

 SURFACE  
REVENDIQUÉE (HA)



## CARTE POSTALE VITICOLE

Coexistence harmonieuse entre la vigne et les écosystèmes naturels. Intégration paysagère dans le vignoble en faveur de la biodiversité : les Balmes (petites grottes) caractéristiques, la réhabilitation des cabanons, les champs d'oliviers, les murets en pierre sèche... Ces aménagements créent des corridors écologiques et des habitats variés pour la faune sauvage.

**VILLAGE : BEAUMES-DE-VENISE**  
**PLANTATION : 1945**  
**ALTITUDE : 140M**

**Depuis 2016**, l'aire d'appellation Beaumes-de-Venise est en cours de révision. La révision est un travail de longue haleine, structuré et organisé. Les critères d'intégration de l'aire d'appellation sont d'ordre climatique (exposition de la parcelle), et pédologique (en fonction de la qualité des sols et sous-sols). La décision finale appartient à la commission d'expert de l'INAO après étude du dossier.

**En 2021**, malgré l'excellence de ses vins et son degré d'exigence déjà élevé, l'AOP n'a pas hésité à faire évoluer les Cahiers des Charges de ses Muscat et de ses rouges afin de s'adapter toujours plus aux enjeux agronomiques et climatiques de demain et s'engager en faveur de la biodiversité.

Le dossier pour la reconnaissance du Cru Beaumes-de-Venise Blanc a été déposé auprès de l'INAO **en 2022**. Un travail de fond entrepris depuis 2012 et l'aboutissement des efforts menés depuis plusieurs années pour diversifier la production sur les blancs tout en respectant les exigences qualitatives de l'appellation.

**Ces évolutions montrent l'engagement constant de l'AOP Beaumes-de-Venise à rester à la pointe de l'excellence et de l'innovation, tout en s'adaptant aux conditions agronomiques et aux attentes du marché. Une exigence de qualité reconnue par les professionnels et critiques du vin.**



« J'aime particulièrement l'équilibre exceptionnel du Muscat »

ANNE-SOPHIE PIC, 2014  
CHEFFE CUISINIÈRE ET MAÎTRE RESTAURATRICE



« Le Muscat est ma madeleine de Proust »

PHILIPPE FAURE BRAC, 2013  
SOMMELIER



« Ce vin reste pour moi toujours aussi mystérieux... »

THIBAUT SOMBARDIER, 2015  
CHEF CUISINIER

DÉCOUVREZ LES  
AMBASSEURS DE TERROIR



ANNÉE

2025

SOYEZ D'UN NATUREL GÉNÉREUX !

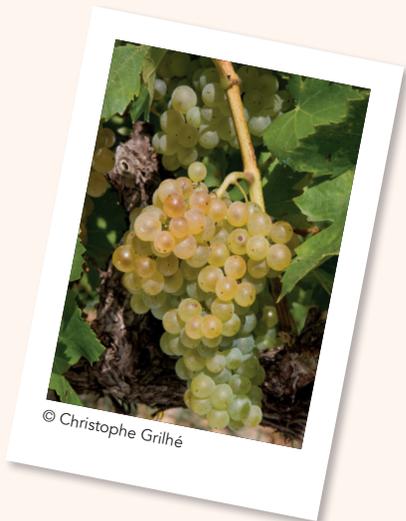
Ces deux anniversaires célébrés en 2025 sont l'occasion de réunir les acteurs des appellations Beauges-de-Venise et Muscat de Beauges-de-Venise pour un travail collectif. L'objectif est de transmettre le savoir accumulé aux nouvelles générations, de dresser un bilan, de questionner et envisager l'avenir...

Car si les Vins Doux Naturels ont fait la réputation de notre terroir, le Beauges-de-Venise rouge depuis 20 ans complète le caractère gourmand du Muscat avec une palette aromatique autour du fruit, de la finesse, du fleuri et de la fraîcheur qui répond aux nouvelles demandes des marchés export et des jeunes consommateurs.

Des anniversaires placés sous le signe de la générosité. Celle des paysages, des deux crus et des acteurs qui font l'appellation. Celle d'un territoire, d'une culture et de vins qui se partagent autour d'une multitude d'accords inattendus...



© G. Kessler



## CARTE POSTALE VITICOLE

Diversification de l'encépagement en rouge et blanc : l'introduction de cépages comme la Clairette, le Bourboulenc, le Carignan et le Mourvèdre (sur les zones les plus humides) enrichit les vins et améliore l'adaptation des vignobles face aux évolutions climatiques. Sur les cépages blancs, c'est aussi un pari vers l'avenir et le premier pas vers la reconnaissance du Cru blanc.

**VILLAGES : BEAUMES-DE-VENISE · LAFARE · SUZETTE**  
**PLANTATION : 1985 À 2016**  
**TROIS TERROIRS**

## CARTE D'IDENTITÉ DE L'APPELLATION



SURFACE  
**1 000 HA**



PRODUCTEURS  
**153\***

\* 96 revendeur en AOC Muscat  
 \* 123 revendeur en AOC Beaumes-de-Venise rouge



CAVES COOPÉRATIVES  
**2**



CAVES PARTICULIÈRES  
**61**



NÉGOCES  
**10**



ALTITUDE MOYENNE  
**400 M**



RÉSERVE PRAIRIE  
**135%**

Une distribution encore très française répartie équitablement entre grande distribution et circuit traditionnel. Un potentiel export à développer.

**50/50**  
GMS - CHR

**95%**  
en France

# UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS ET DE PAYSAGES **HORS DU COMMUN**



© G. Kessler

## LES 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). Normalement enfouie à 1 500 mètres de profondeur, c'est l'émergence des Dentelles de Montmirail qui a permis de remonter les dépôts du Trias en surface autour du village de Suzette par un phénomène de compression nommé « Diapir de Suzette » unique en Vallée du Rhône.

Riche en magnésium, en carbonate de calcium et en fer, le sol est de couleur ocre, jaune et violet. Ces sols cultivables, peu profonds, d'une fertilité très faible, permettent aux ceps implantés de subir moins de stress hydriques.

Les vins issus de ce terroir, où s'épanouit plutôt la Syrah, se caractérisent par leur richesse, leur souplesse et une belle longévité.



© G. Kessler

## LES TERRES GRISES DU JURASSIQUE

Se situent au nord du village de la Lafare. Adossé au versant sud-est du massif des Dentelles de Montmirail, ce terroir est principalement constitué de marnes noires oxfordiennes. Elles sont 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 permet d'avoir un ensoleillement optimal et leur assure une maturation homogène.

Terroir de prédilection pour le Grenache, les vins issus des Terres des Farisiens sont d'une couleur soutenue, avec une dominante de fruits rouges, gourmands et savoureux.

## Un patrimoine géologique unique

Les vins de l'AOP Beames-de-Venise et Muscat Beames-de-Venise doivent, en grande partie, leurs personnalités à deux types de phénomènes : la sédimentation, avec l'accumulation des plaques de calcaires, argiles et marnes au fil des siècles, et l'activité tectonique qui va conduire à exhumer tous ces sédiments vers la surface. Il en résulte la mise en lumière de quatre terroirs emblématiques.



© G. Kessler

### LES TERRES BLANCHES DU CRÉTACÉ

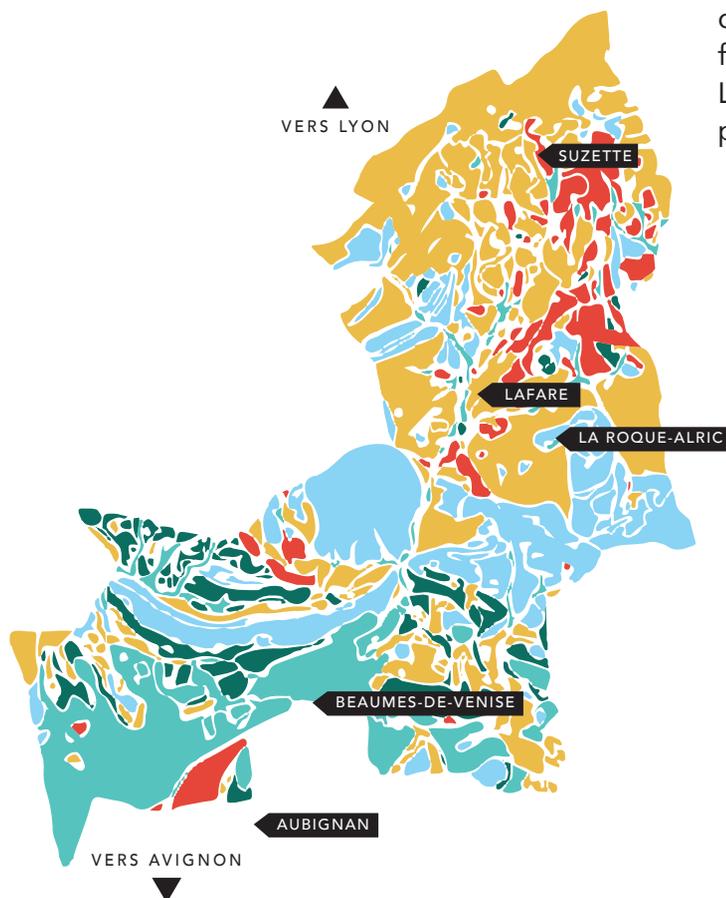
Sol argilo-calcaire marneux. Pour s'y développer, les racines de vigne tapissent les blocs de calcaire d'où elles extraient les sels minéraux nécessaires à leur croissance. Ce terroir, cultivé essentiellement en terrasses, reçoit un maximum d'ensoleillement idéal pour le Grenache et la Syrah, les deux cépages principaux de l'AOC Beames-de-Venise.



© G. Kessler

### LES TERRES BLONDES DU MIOCÈNE

Sols argilo-sableux issus de l'érosion du « safre », roche tendre du Miocène, qui sont le terroir de prédilection du Muscat auquel ils confèrent toute sa finesse, sa fraîcheur et une complexité incomparables. Les vins rouges issus des safres sont aussi caractérisés par cette finesse et des arômes fleuris.



- MARNES ET CALCAIRES DE L'OXFORDIEN (JURASSIQUE)
- MARNES DU TRIAS : ROCHE MÈRE, CARGNEULES, DOLOMIES, GYPSE
- MARNES ET CALCAIRES DE L'HAUTERIVIEN, DU VALANGINIEN (CRÉTACÉ)
- MARNES SABLEUSES, SAFRES ET COLLUVIONS DE L'OLIGOCÈNE/MIOCÈNE
- ALLUVIONS RÉCENTES : CAILLOUTIS, GRAVIERS, SABLES ET LIMONS (QUATERNAIRE)

DÉCOUVREZ LES TERROIRS DE  
BEAUMES-DE-VENISE  
AVEC GEORGES TRUC



# UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS ET DE PAYSAGES **HORS DU COMMUN**



## UN VIGNOBLE D'ALTITUDE

Un parcellaire qui s'échelonne de 65 à 500 m d'altitude créant une mosaïque de microclimats qui influencent la culture viticole. Ce dénivelé, avec une différence de température d'environ 6°C entre les zones les plus précoces et les plus tardives, permet une maturation variée des raisins. Les versants orientés est et ouest échelonnés offrent des conditions idéales pour la viticulture.

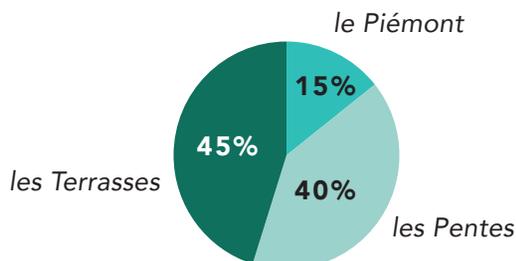


## LES UNITÉS PAYSAGÈRES

Le vignoble se répartit au sein de 3 unités paysagères. **Le Piémont**, au cœur des anciennes terrasses alluviales, est une véritable mer de vigne.

**Les Terrasses** « architecturées » par l'Homme sont couvertes d'un manteau boisé, marquées par des restanques viticoles et des vergers d'oliviers et soutenues par des murets en pierres sèches.

Enfin **les Pentes, au cœur des massifs des Dentelles**, un espace vallonné où se mêlent pinèdes, chênaies, banquettes de vignes, villages perchés, mas viticoles isolés...



## LES ZONES BOISÉES

Les bois ont été exclus de l'aire d'appellation Beaumes-de-Venise afin de préserver le paysage et favoriser les équilibres naturels et la biodiversité.

Le massif est classé « Forêt de protection » qui interdit tout changement d'affectation ou tout mode d'occupation du sol de nature à compromettre la conservation ou la protection des boisements.

L'appellation Beaumes-de-Venise, ce sont **1 299 ha de surfaces boisées pour 1 000 ha de vignes ! Cette zone est ainsi en capacité d'absorber toutes les émissions de CO<sup>2</sup> liées à la production viticole.**

## Des atouts à protéger

Le vignoble avec ses reliefs, sa biodiversité exceptionnelle, ses ressources en eau, ses paysages uniques et son patrimoine classés, possède des atouts singuliers et rares qui participent à façonner des vins au caractère incomparable.



### L'EAU

Les réserves hydriques : une ressource essentielle pour le futur !

**La Salette** est un cours d'eau de petite taille qui traverse les communes de Beaumes-de-Venise et Lafare et prend sa source dans les Dentelles de Montmirail. Il naît des eaux de ruissellement qui descendent des vallons environnants. **La source Saint Christophe et la source Anres**, situées sur les villages de Lafare et La Roque-Alric, sont alimentées par les eaux de pluie qui s'infiltrent dans les sols calcaires des Dentelles de Montmirail, accumulées dans les nappes souterraines avant de ressortir en surface.



### LA BIODIVERSITÉ

**La flore** : les habitats comprennent des garrigues, des forêts de chênes, des pinèdes, des capriers et des falaises offrant ainsi une multitude de niches écologiques. On y trouve une grande diversité de plantes, dont certaines espèces endémiques ou rares (ophrys de la Drôme) ainsi que des espèces adaptées aux milieux rocheux et arides (millet printanier, gagée des prés, genêt, gui du genévrier, potentille caulescente).

**La faune** : la protection de l'environnement porte ses fruits et favorise la présence des espèces endémiques. Les vignobles abritent ainsi reptiles, insectes et volatiles de toutes espèces. On notera notamment la présence du lézard ocellé, l'aigle de Bonelli, la mésange charbonnière...

### UN PATRIMOINE CLASSÉ ET PROTÉGÉ

La Réserve de Biosphère du Mont Ventoux (bordure Est de l'appellation) reconnue par l'UNESCO vise à promouvoir et valoriser le développement social et économique des populations en cohérence avec la protection des écosystèmes et les paysages naturels et culturels.

Le classement des ZNIEFF\* - *des Dentelles de Montmirail, des Dentelles à l'ouest de Lafare et de Saint Amand* - qui bordent l'ensemble des appellations et les habitats, constitue un corridor écologique et un refuge pour de nombreuses espèces rares et protégées.

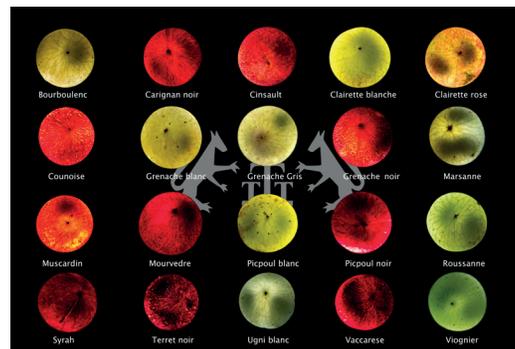
Les communes sont aussi référencées comme « sites inscrits » par le ministère de l'Écologie et l'UDAP\*\*. Les travaux y sont soumis à déclaration auprès de l'Architecte des Bâtiments de France pour avis.

\* Zones Naturelles d'Intérêt Écologique, Faunistiques et Floristique  
\*\* Unités Départementales de l'Architecture et du Patrimoine

# UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS ET DE PAYSAGES **HORS DU COMMUN**

## Une viticulture adaptée

Les viticulteurs de Beaumes-de-Venise mettent en place des pratiques culturales durables visant à protéger ce précieux patrimoine vivant et en particulier les ressources en eau, enjeu majeur pour les années à venir. Les pratiques d'aujourd'hui doivent permettre de préserver et utiliser judicieusement les réserves hydriques tout en répondant aux besoins spécifiques de ces sols exigeants.



© Guenhaëli Kessler

## GESTION DE L'EAU

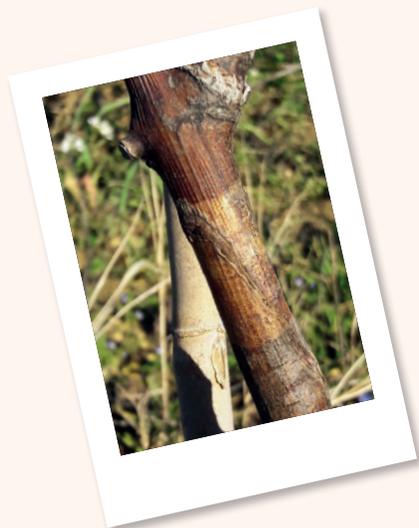
Malgré la situation en altitude du terroir et l'accès à l'eau via les sources proches, la problématique du stress hydrique s'accroît au vu des changements climatiques à venir. Les vignerons agissent donc déjà pour préserver les ressources :

- Maintenir des sols en bonne santé pour améliorer la rétention d'eau en **ajoutant régulièrement de la matière organique stable**. Des sols sains qui participent aussi à la qualité des raisins cultivés.
- **En pratiquant le travail du sol intégral ou en alternant un rang sur deux**, les viticulteurs améliorent la pénétration des pluies et minimisent la concurrence hydro-azotée, ce qui est crucial pour maintenir la santé des vignes.
- Les techniques de gestion de l'eau sur les parcelles en pente, **écoulement et drainage**, sont essentielles pour éviter le ruissellement et garantir que les vignes reçoivent l'humidité nécessaire sans risque d'engorgement.

## LES CÉPAGES

Des choix qui s'opèrent aussi sur le long terme dans la sélection des meilleurs couples cépages/terroir pour résister aux temps plus secs à venir :

- **Implanter des cépages tardifs et « tolérants » à la sécheresse** tels que Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Piquepoul, Grenache Noir, Cinsault ou Carignan... et limiter l'intégration de certains cépages (Syrah, Viognier, Roussanne et Mourvèdre) qui, bien que présents sur le territoire, sont contrôlés, afin de privilégier des variétés mieux adaptées aux enjeux climatiques actuels.
- **S'adapter aux demandes des consommateurs** et sélectionner les parcelles de rouges pour la réalisation des cuvées « fruit frais » sur la souplesse et la buvabilité.



## CARTE POSTALE VITICOLE

Les vigneron·nes testent de nouvelles pratiques pour s'adapter au changement climatique. Travail sur les sélections massales (utilisation de greffons issus des meilleurs ceps, favorisant la diversité génétique et l'adaptation aux conditions locales) ou greffe anglaise (coupe précise qui assure une excellente fusion entre greffon et porte-greffe).

**VILLAGE : SUZETTE**  
**OBJECTIF : ADAPTATION CLIMATIQUE**



### TRAVAIL SUR LE VÉGÉTAL

· Assurer une meilleure gestion de l'évapotranspiration en **réduisant la hauteur de la surface foliaire** < 1m10 et la densité, et **réfléchir à l'ombrage naturel des grappes**. Ces pratiques permettent de réduire le stress hydrique sur les vignes, assurant ainsi une meilleure qualité des raisins.

· **Adapter la charge**, ébourgeonner l'intérieur des souches et les départs des entre-cœurs.

· Optimiser les modes de conduite pour **favoriser l'aération naturelle des grappes** et éviter les entassements.



### LES APPORTS

· Utiliser des **engrais verts** pour limiter l'érosion et le lessivage des minéraux sur la période automne/hiver.

· Apport de **matière organique fraîche** dans les sols afin d'améliorer leur vitesse de fonctionnement.

DÉCOUVREZ LES  
AMBASSADEURS DE TERROIR



# LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

## AOC MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

Depuis 1945, seuls les vins provenant du cépage « Muscat à Petits Grains » blanc et noir, récoltés 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 naturelle contenue dans les baies.



CÉPAGE  
**MUSCAT À PETITS  
GRAINS NOIR OU BLANC**



TERROIR  
**TERRES BLONDES**



SURFACE  
**280 - 350 HA**



PRODUCTION  
**5 000 - 9 000 HL**



ÂGE MOYEN DES VIGNES  
**44 ANS**

### 2021 | RÉVISION DU CAHIER DES CHARGES

pour poursuivre la recherche d'excellence dans le respect de l'environnement :

- Harmonisation de l'aire de proximité immédiate de vinification avec le cahier des charges du rouge.
- Hausse de la densité de plantation de 2,20 à 2,50.
- Renforcement des engagements agro-environnementaux avec l'interdiction du désherbage chimique total de la parcelle, de l'entre rang et des tournières.



ROUGE  
1%

ROSÉ  
6%



BLANC  
93%

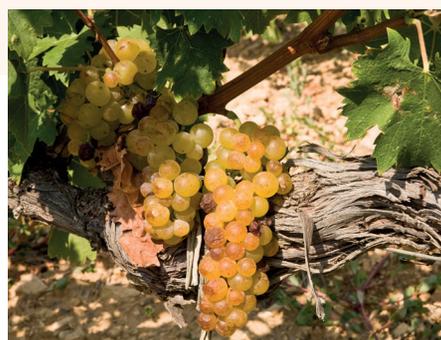
## ÉLABORATION

Le Muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux naturel caractérisé par une fermentation interrompue par mutage à l'alcool, permettant de conserver des sucres résiduels naturels et une **intensité aromatique prononcée**.

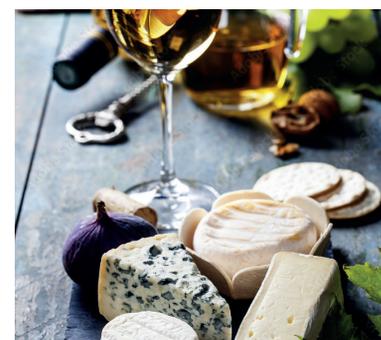
## PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Visuellement, il se présente avec une robe **du jaune pâle au doré**, assez typique des vins mutés. Au nez, il offre un bouquet riche et intense, avec des arômes fruités qui rappellent les **fruits exotiques**, les **agrumes confits**, et des touches florales comme la **fleur d'oranger et la rose**.

La bouche est **ronde et veloutée**, tandis que l'acidité équilibre la douceur, assurant une finale persistante et fraîche. La teneur en alcool, généralement autour de 15% vol., accentue la perception aromatique sans alourdir le profil gustatif, faisant du Muscat de Beaumes-de-Venise un vin qui dévoile des notes de fruits frais et fleurs blanches.



© Jalade



DÉCOUVREZ LES RECETTES  
GÉNÉREUSES CONCOCTÉES PAR  
L'APPELLATION, POUR SURPRENDRE  
VOS PAPILLES !



© Nathalie Daguet

## LE RENOUVEAU

Le Muscat de Beaumes-de-Venise reconnu et apprécié des connaisseurs, doit cependant se réinventer pour faire face à des changements d'habitudes de consommation. La douceur et la polyvalence du Muscat en font notamment un ingrédient de choix pour les mixologues modernes, qui l'intègrent dans des cocktails créatifs, permettant ainsi de toucher une nouvelle génération de consommateurs. Cette tendance s'inscrit dans un contexte plus large de redécouverte des vins doux naturels, souvent délaissés, mais aujourd'hui réinterprétés de manière contemporaine, notamment en association avec des desserts ou des apéritifs plus légers ainsi que la cuisine exotique.

Le renouveau du Muscat de Beaumes-de-Venise passe également par une diversification dans les couleurs : blanc, rouge et rosé. Le rosé, en particulier, séduit par sa fraîcheur et ses arômes fruités, tandis que le rouge offre une expérience plus structurée et intense.

# LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

## AOOC BEAUMES-DE-VENISE ROUGE

Le Cru Beaumes-de-Venise rouge représente aujourd'hui 2/3 du territoire des appellations. Un Cru d'excellence qui doit sa réputation à son terroir et au savoir-faire de ses vignerons qui se sont imposés un cahier des charges exigeant et veillent à ce que la qualité et la typicité des vins demeurent conformes aux attentes légitimes des consommateurs.

**Le cahier des charges de 2005** montre l'engagement des vignerons envers la qualité et l'environnement avec un rendement contrôlé (38hl/ha). C'est notamment la première appellation en Vallée du Rhône à avoir protégé ses zones boisées. Dans le travail des vignes, le désherbage chimique est proscrit entre les rangs et en cave, l'enrichissement des vins est interdit.

Le cahier des charges impose 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 un minimum de 25% de l'encépagement. Le Mourvèdre vient compléter les deux premiers ainsi que d'autres cépages secondaires tels que Carignan, Cinsault, Counoise et des cépages blancs, autorisés à hauteur de 10% maximum qui complètent la palette et vont permettre d'apporter une touche originale pour apparaître comme la signature du vigneron.



CÉPAGES  
**GRENACHE - SYRAH -  
MOURVÈDRE**



TERROIRS  
**4**



SURFACE  
**718 HA**



PRODUCTION  
**25 233 HL**



ÂGE MOYEN DES VIGNES  
**33 ANS**

### 2021 | RÉVISION DU CAHIER DES CHARGES

pour poursuivre la recherche d'excellence dans le respect de l'environnement :

- Intégration du Mourvèdre en cépage complémentaire. L'encépagement doit-être de 20% de Syrah et 5% de Mourvèdre · harmonisation de l'aire de proximité immédiate de vinification avec le Muscat.
- Hausse de la densité de plantation de 2,20 à 2,50.
- Renforcement des engagements agro-environnementaux avec l'interdiction du désherbage chimique total de la parcelle, de l'entre rang et des tournières.



© G. Kessler

## CARTE POSTALE VITICOLE

Sur le secteur de La Roque-Alric et Suzette, on retrouve des marnes et des calcaires de couleur fauve qui forment les « **TERRES ROUGES DU TRIAS** ». Ce sont des sols plus ou moins profonds caractérisés par la présence de fer. Cette terre devient plus dure lors des périodes de sécheresse, mais garde suffisamment de petits interstices pour que les racines fines des plantes puissent continuer à y puiser l'eau et les nutriments nécessaires.

**ALTITUDE : 380 M**  
**VILLAGE : SUZETTE**



## LES CÉPAGES PRINCIPAUX

### 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, au formidable potentiel aromatique (petits fruits rouges et noirs, menthe poivrée, réglisse, café), ce cépage 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.



## PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Les gradients d'altitude (50 à 500 mètres) qui forment le vignoble de Beaufort-de-Venise composent une mosaïque de terroirs unique permettant une grande variété d'assemblage. Les vins rouges ont cependant tous cette signature entre élégance, fraîcheur et finesse qui participe à la générosité de l'appellation.

Au nez, les vins développent une palette aromatique complexe dominée par des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre, cassis), complétés par des notes épicées (poivre noir, réglisse) et des accents de garrigue typiques de la Vallée du Rhône méridionale.

Les vinifications en macération longues et les élevages en cuve ou en fût - selon les pratiques des vignerons - apportent structure et rondeur en bouche, avec des tanins fins mais présents. Les vins sont équilibrés entre puissance et fraîcheur avec une finale persistante et un bon potentiel de garde (pour les dégustateurs les plus patients !)



© Nathalie Daguet

DÉCOUVREZ LES RECETTES  
GÉNÉREUSES CONCOCTÉES PAR  
L'APPELLATION, POUR SURPENDRE  
VOS PAPILLES !



# DES VIGNERONS RESPONSABLES

---

## LES ENGAGEMENTS DE BEAUMES-DE-VENISE

Le syndicat porte le nom de « conservatoire », c'est unique ! Cette dénomination témoigne de l'engagement de toute une filière dans le développement durable et une volonté de protéger (et partager) un héritage, des traditions culturelles et un territoire pour les générations à venir.

**Les vignerons de Beaumes-de-Venise sont portés par des convictions fortes**

Ils sont fiers d'affirmer que **la culture de la vigne est un art** qui sublime les paysages et le massif des Dentelles. Il faut protéger l'équilibre vertueux entre la richesse des terroirs et des paysages, la vie du territoire et la qualité des vins produits.

Les vignerons et vigneronnes sont **des maillons essentiels de l'économie du territoire** et de son attractivité touristique. Ils s'engagent durablement à faire vivre l'économie locale et à développer l'attractivité des territoires.

Enfin les hommes et femmes de Beaumes-de-Venise agissent collectivement pour protéger ce patrimoine unique au service de la biodiversité et des générations futures. Ils co-construisent les appellations à travers un groupe de producteurs réunis, l'intégration des acteurs locaux et la mise en place d'ateliers participatifs et/ou d'enquêtes. **Ils adoptent une démarche éco-responsable** en accueillant l'arrivée et l'implantation de la jeune génération de vignerons à prendre leurs responsabilités. Ils s'entraident en faveur de la transmission des savoirs.

« Se rappeler d'où on vient, qui on est, ce que l'on souhaite transmettre à notre nouvelle génération de vignerons n'est autre que du bon sens paysan ! »

THIERRY VAUTE, VIGNERON



© Thomas O'Brien



Ainsi en 2025, pour célébrer un anniversaire d'exception, le Conservatoire transforme ses convictions en acte et prend ainsi **trois décisions majeures** comme socles de ses **engagements** afin de répondre de manière forte aux enjeux économiques et écologiques des décennies à venir.

## ENGAGEMENT 1 : PÉRENNISER ET PROTÉGER LE PATRIMOINE EN FAVEUR DE LA TRANSMISSION DES GÉNÉRATIONS



**Préserver les habitats et les écosystèmes.** Les forêts des Dentelles de Montmirail créent un cadre naturel enchanteur où la nature et la viticulture coexistent harmonieusement.

Elles viennent en appui à la séquestration et au stockage du carbone lié à l'activité viticole. Les forêts et les cours d'eau sont essentiels pour l'environnement, fournissant oxygène, eau potable et habitats pour la biodiversité.

Ils jouent un rôle crucial dans la régulation du climat et l'équilibre des écosystèmes. Leur préservation est vitale pour lutter contre le changement climatique.

*PROJETS : entretien des haies et forêts existantes, se former à l'hydrologie régénérative, suivre la qualité de l'eau, carte de zones sensibles à l'érosion.*

**Entretenir les paysages viticoles** est crucial pour maintenir la qualité et la valeur patrimoniale des Dentelles de Montmirail. Ces pratiques permettent de préserver la biodiversité locale et de prévenir l'érosion des sols, favorisant ainsi une production viticole durable. En intégrant des méthodes de culture respectueuses de l'environnement, les vignerons contribuent à la richesse écologique de la région.

*PROJETS : reconversion des friches viticoles, plan collectif de sélection massale, inventaire de la biodiversité.*

**Renforcer notre démarche éco-responsable** et le bien-être au travail.

Adoption de pratiques agricoles durables : gestion raisonnée de l'eau, création d'un environnement de travail sain et motivant.

En favorisant la formation continue, la reconnaissance des compétences et un bon équilibre vie professionnelle/personnelle, nous améliorons le bien-être de nos vignerons.

Cette démarche collective garantit non seulement la qualité et la pérennité de nos vins, mais aussi la préservation de notre environnement et le renforcement de notre communauté viticole.

*DÉJÀ RÉALISÉ : gestion des effluents, réhabilitation de l'ancienne école de Lafare, création du groupe « Jeunes Vignerons ».*

## ENGAGEMENT 2 : VISER L'EXCELLENCE DES VINS : OPTIMISER LES PRATIQUES AGRO-OENOLOGIQUES DANS UN CONTEXTE D'ADAPTATION CLIMATIQUE

**Accompagner nos producteurs vers une transition durable des pratiques** via des formations et ressources pour : réduire l'utilisation des intrants, gérer l'eau efficacement et préserver la biodiversité, faciliter l'accès à des financements et encourager les engagements individuels, favoriser les échanges et la collaboration.

*PROJETS : newsletters techniques et accès aux cartes agronomiques, ateliers de transferts de compétences et de formations thématiques.*

**Adapter les pratiques viticoles face au changement climatique.**

Les variations climatiques, telles que vagues de chaleur, sécheresses prolongées et précipitations extrêmes, posent des défis majeurs. Adopter des pratiques durables est essentiel.

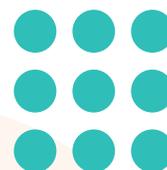
*PROJETS : cluster R&D avec le groupe « Jeunes Vignerons », parcelles sentinelles, diversité des cépages accessoires.*

**Travailler la neutralité carbone**

avec une approche intégrée alliant innovation et durabilité. Optimiser les pratiques culturales et adopter des technologies propres. Améliorer l'efficacité énergétique.

Valoriser les ressources locales et renforcer les cycles naturels.

*PROJETS : autonomie énergétique, étude en cours pour l'allègement de la bouteille.*





© Nathalie Daguet

### **ENGAGEMENT 3 : CULTIVER UN ANCRAGE TERRITORIAL ET PARTAGER À L'INTERNATIONAL LA RICHESSE DU TERROIR ET DES VINS DE BEAUMES-DE-VENISE !**

**Faire vivre pleinement l'expérience vigneronne** et offrir une immersion totale au cœur de nos vignobles. Les visiteurs peuvent explorer les vignes en compagnie de vignerons passionnés, découvrir les secrets de la vinification lors de visites guidées des caves, et déguster des vins d'exception directement à la source. Les ateliers de dégustation permettent d'apprécier la diversité des cépages et des terroirs, tandis que les événements locaux renforcent le lien entre les producteurs et les amateurs de vin. Cette expérience authentique et conviviale reflète l'engagement des vignerons à partager leur savoir-faire.

*PROJETS : ateliers vis ma vie et sentiers vignerons.*

**Dynamiser la stratégie digitale et renforcer notre présence sur les réseaux sociaux** pour toucher un public plus large et diversifié, augmentant ainsi la visibilité des appellations. En optimisant la communication digitale, le Conservatoire veut renforcer son image de marque, attirer de nouveaux clients, et fidéliser ceux existants, tout en mettant en avant la qualité et l'unicité de ses vins.

*PROJETS : activation Instagram, vidéos vignerons, plan de formation producteurs.*

**Soutenir la légitimité et la reconnaissance à l'international.** Cette reconnaissance permet de valoriser la qualité et l'unicité des vins de l'appellation, attirant ainsi une clientèle internationale exigeante et diversifiée. Elle facilite également l'accès à de nouveaux marchés et renforce la compétitivité face à d'autres régions viticoles. En établissant des partenariats internationaux et en participant à des événements mondiaux, le Conservatoire peut promouvoir son terroir, ses techniques de production et son patrimoine culturel.

*PROJETS : road trip, dégustation officielle avec critiques du vin, augmenter la part du vrac.*

# LES VIGNERONS VOUS DONNENT RENDEZ-VOUS TOUTE L'ANNÉE 2025



*soirée vigneronne  
ambiance Gospel*

**14**  
JUN  
SAMEDI  
2025

Venez fêter nos anniversaires en mode soirée vigneronne, ambiance Gospel !

**100 ANS**

BEAUMES DE VENISE  
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

SUZETTE  
- Vaucluse - Provence

*Soirée Vigneronne  
Ginguette*

**12**  
JUILLET  
SAMEDI

Venez fêter nos anniversaires en mode Soirée Vigneronne Ginguette à Lafare !

**100 ANS**

BEAUMES DE VENISE  
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

LAFARE  
- Vaucluse - Provence

*soirée vigneronne  
Provençale*

**24**  
MAI  
SAMEDI  
2025

Venez fêter nos anniversaires en mode soirée vigneronne Provençale !

**100 ANS**

BEAUMES DE VENISE  
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

LA ROQUE ALRIC  
- Vaucluse - Provence

*Banquet Paysan  
des Chefs*

**8**  
AOÛT  
VENDREDI

Venez fêter nos anniversaires en mode banquet paysan des chefs !

**100 ANS**

BEAUMES DE VENISE  
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

BEAUMES DE VENISE  
- Vaucluse - Provence



DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE  
DU PROGRAMME



© Christophe Grilhé





# BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

**Contact Conservatoire des AOC :**  
Eloïse & Florence

**Conservatoire des AOC**  
1, rue du moulin  
84190 Lafare

Tél. : +33 4 90 36 11 26  
aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

[www.beaumesdevenise-aoc.fr](http://www.beaumesdevenise-aoc.fr)

 AOC Beaumes de Venise

 BeaumesdeVenise  beaumesdevenise.aoc

