

LES CHRONIQUES DE BEAUMES-DE-VENISE

Édition de Février 2026



Chères lectrices, chers lecteurs,

L'auteure de ces lignes se doit, une fois encore, de lever le voile sur **les secrets les mieux gardés de notre terroir**. Car voyez-vous, pendant que certains parlent de vin avec une pompe qui ferait pâlir la cour d'Angleterre, nous autres, vignerons de Beaumes-de-Venise, préférons **laisser parler nos safres**.

Et quels safres, mes chers amis ! Quels safres...

■ Un scandale géologique vieux de plusieurs millions d'années

Il faut que vous sachiez - et cette révélation fera sans doute sourciller les plus connaisseurs - que sous vos pieds, lorsque vous foulez notre terroir, repose **l'un des plus fascinants mystères de la nature** : les safres du Miocène.

Ces marnes sableuses ocre-jaune, témoins d'anciennes mers qui recouvraient notre région il y a des millions d'années, confèrent à nos vins cette minéralité si particulière. Un sol pauvre, diront certains. Nous préférons dire : **un sol qui forge le caractère**.

Car voyez-vous, ces safres retiennent juste assez d'eau pour que la vigne survive aux étés provençaux, mais jamais trop pour qu'elle s'amollisse. Une discipline géologique d'une élégance rare, vous en conviendrez.

Tandis que nous taillons nos vignes en ce début d'année 2026, permettez à l'auteure de ces chroniques de vous confier un secret : **nous pensons déjà aux vendanges de septembre**. Car la patience, chères lectrices et chers lecteurs, est la première vertu du vigneron.

■ Un événement que nul ne devrait manquer

Mais voici la nouvelle qui fera certainement le tour des salons : **un Chapitre exceptionnel de notre Confrérie se tiendra le 14 février prochain**.

Et attention, que celles et ceux qui hésitent encore soient prévenus : **les inscriptions ferment le 5 février 2026**. Il serait fort regrettable de manquer pareille occasion de rejoindre notre cercle d'initiés.

■ Vendredi 14 février 2026

Le jour où vous pourriez devenir membre de notre illustre Confrérie

■ Dernière limite : 5 février

Ne dites pas que vous n'avez pas été prévenus...

Les places étant aussi rares que les bonnes manières dans certains salons, nous vous conseillons vivement la célérité.

■ Un secret qui mérite d'être partagé

L'auteure de ces chroniques sait reconnaître un lecteur de goût quand elle en croise un. Et vous, cher lecteur, faites assurément partie de cette élite.

Aussi, si ces révélations vous ont plu, **n'hésitez pas à les partager** avec vos relations les plus dignes de confiance. Un bon secret n'a de valeur que s'il circule... avec discernement.

■ Suivez nos pérégrinations quotidiennes

Car les secrets de Beaumes-de-Venise ne s'arrêtent pas à ces chroniques mensuelles. Non, non, non... Chaque jour apporte son lot de révélations, de portraits et d'anecdotes croustillantes.

Pour ne rien manquer de nos aventures :

■ **Instagram** – Où nous dévoilons les coulisses de nos vignes

■ **Facebook** – Où notre communauté se retrouve en toute convivialité

Car une personne avisée suit toujours les bonnes sources...

■ **Et maintenant... les révélations les plus rafraîchissantes !**

LES COCKTAILS SECRETS DE BEAUMES-DE-VENISE

Ou comment transformer notre Muscat en élixir de société

L'auteure de ces lignes a récemment eu vent d'un scandale des plus rafraîchissants : **certains vignerons de Beaumes-de-Venise oseraient détourner leur précieux Muscat** pour en faire des breuvages aussi colorés qu'irrésistibles. Et que dire ? Nous approuvons totalement cette audace !

Voici donc, en exclusivité, **les trois recettes qui font tourner les têtes dans les meilleures réceptions provençales** :

■ **Le Muscat' Agrumes**

Pour celles et ceux qui aiment les révélations pétillantes

Ce cocktail est **la quintessence de l'élégance estivale**. Imaginez : la douceur de notre Muscat rencontrant l'effronterie du soda Agrumes, le tout rafraîchi par une eau gazeuse qui apporte cette légèreté si recherchée.

Pour 1 litre de cocktail :

- 25 cl de soda Agrumes
- 25 cl d'eau gazeuse
- 50 cl de Muscat de Beaumes-de-Venise

Ajoutez des glaçons et dégustez bien frais avec une rondelle de citron.

■ **Le Muscat' Mojito**

Quand la Provence rencontre La Havane

Voici un assemblage qui aurait fait sourciller les plus conservateurs : **notre vénérable Muscat dans un Mojito** ! Quelle audace ! Et pourtant, quel succès...

Pour 1 litre de cocktail :

- 50 cl de soda Mojito

- 50 cl de Muscat de Beaumes-de-Venise

Ajoutez des glaçons et quelques feuilles de menthe pour parfaire l'illusion.

■ Le Muscat' Abricot

L'alliance dorée qui fait jaser

Et si l'auteure devait choisir son préféré ? Ce serait sans doute celui-ci. **Le nectar d'abricot et notre Muscat** créent une symphonie fruitée d'une telle harmonie qu'on se demande pourquoi personne n'y avait pensé plus tôt.

Pour 1 litre de cocktail :

- 50 cl de nectar d'Abricot
- 50 cl de Muscat de Beaumes-de-Venise

Ajoutez des glaçons et dégustez bien frais. Simplicité divine.

Ces trois cocktails sont à déguster absolument à la BODEGA du Muscat, cet établissement dont tout le monde parle et que nul amateur de plaisirs raffinés ne devrait ignorer.

Attention toutefois : ces breuvages se boivent frais, mais leur effet sur les esprits peut être... réchauffant. La modération reste de mise, même dans les plaisirs les plus exquis.



Voilà, chères lectrices et chers lecteurs, ce que l'auteure de ces lignes souhaitait porter à votre connaissance en ce début février.

Rendez-vous très bientôt pour de nouvelles révélations.

En attendant, que vos verres soient toujours pleins et vos curiosités toujours éveillées.

Votre dévouée chroniqueuse du vignoble,

Les Chroniques de Beaumes-de-Venise



Vous recevez ces chroniques car vous faites partie de notre cercle d'initiés. Si toutefois vous souhaitiez vous en retirer (ce que nous déplorerions sincèrement), vous pouvez le faire en vous désinscrivant.