

Beaumes-de-Venise voit la vie en blanc

Beaumes-de-Venise, 1 octobre 2026 — Il aura fallu près de quinze ans de travail, de conviction et de patience. Aujourd'hui, c'est officiel : le blanc entre dans le Cru Beaumes-de-Venise. Une reconnaissance très attendue qui ouvre un nouveau chapitre pour l'appellation et révèle une autre facette de ce terroir d'exception, au cœur des Dentelles de Montmirail.

Aux côtés du **Muscat de Beaumes-de-Venise**, Vin Doux Naturel reconnu en AOC depuis 1945, et du **Cru Beaumes-de-Venise rouge**, reconnu depuis 2005, le blanc prend officiellement sa place dans le Cru. Une nouvelle couleur qui ne vient pas bouleverser l'identité de Beaumes-de-Venise, mais au contraire **l'enrichir et en révéler toute la diversité**.

Le Comité national de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a validé l'extension du cahier des charges de l'AOC Beaumes-de-Venise à cette nouvelle couleur. Les blancs s'inscrivent dans **la même aire parcellaire délimitée que les rouges**, avec des **conditions de production qui leur sont propres**, notamment en matière d'encépagement et de rendement. Le cahier des charges prévoit également des règles d'assemblage spécifiques, avec notamment la possibilité d'intégrer le **Muscat à Petits Grains à hauteur de 5 à 30 %**.

Car le blanc n'arrive pas tout à fait en terre inconnue. Il existe depuis longtemps à Beaumes-de-Venise, dans les vignes comme dans les caves. **Ce qui change aujourd'hui est historique pour l'appellation : il entre pleinement dans le Cru.**

Le travail collectif engagé par les vignerons dès **2012** a conduit, en **2022**, au dépôt officiel auprès de l'INAO d'un dossier visant à intégrer les vins blancs au Cru. **Porté majoritairement par des exploitations familiales, où les savoir-faire se transmettent de génération en génération, le vignoble voit aussi émerger une nouvelle génération de vignerons qui poursuit cette dynamique.** La validation du dossier reconnaît aujourd'hui pleinement la place des blancs dans l'identité de Beaumes-de-Venise.

« C'est une grande fierté pour les vignerons de Beaumes-de-Venise. Cette reconnaissance couronne plus de quinze ans d'engagement collectif de nos vignerons. Elle ne crée pas une nouvelle appellation, mais révèle une facette supplémentaire d'un même terroir, qui s'exprime désormais pleinement à travers deux couleurs au sein du Cru. Une nouvelle page s'ouvre pour Beaumes-de-Venise, et nous sommes très heureux de pouvoir enfin la partager. »

Jean-Paul Anrès, Président de l'AOC Beaumes-de-Venise

LE MUSCAT À PETITS GRAINS, PLUS QUE JAMAIS DANS L'ADN DE BEAUMES-DE-VENISE

S'il est un cépage qui raconte Beaumes-de-Venise mieux que tout autre, c'est le **Muscat à Petits Grains**. Cultivé sur le territoire depuis des siècles, il est intimement lié à son histoire. Et aujourd'hui, il participe à en écrire une nouvelle page.

Jusqu'ici, il incarnait avant tout le **Muscat de Beaumes-de-Venise**, Vin Doux Naturel dont il constitue 100 % de l'encépagement. Avec l'entrée du blanc dans le Cru, le voilà qui change de registre et révèle une autre facette de sa personnalité, en intégrant à hauteur de **5 à 30 %** les assemblages.

D'un côté, l'expression intensément aromatique et douce du Muscat de Beaumes-de-Venise. De l'autre, une expression plus tendue et minérale, où le cépage vient apporter sa personnalité et sa complexité à l'assemblage.

Un même cépage, deux expressions au fil des terroirs et des stades de maturité : le Muscat à Petits Grains signe ici toute la singularité de Beaumes-de-Venise.

LA FRAÎCHEUR AU CŒUR DU TERROIR

Sous le soleil de la Vallée du Rhône méridionale, la fraîcheur reste le fil conducteur. Au pied des Dentelles de Montmirail, altitude, reliefs, expositions et microclimats composent une mosaïque de terroirs tout en contrastes. Une géographie singulière qui façonne le caractère des vins.

La fraîcheur souligne la finesse et l'élégance des rouges, se dévoile aujourd'hui sous un nouveau jour avec les blancs désormais intégrés au Cru et participe à l'équilibre du Muscat de Beaumes-de-Venise.

Rouge, blanc, Vin Doux Naturel : Beaumes-de-Venise peut désormais raconter son terroir dans toute sa diversité. Des vins aux caractères bien distincts, mais animés par une même origine et une même générosité.

À l'apéritif comme à table, dans des accords gastronomiques ou des dégustations plus spontanées, les occasions sont multiples. **Une diversité qui donne aujourd'hui encore plus de sens à la signature de l'appellation : « Soyez d'un naturel généreux ! »**



©Nathalie Daguet

À PROPOS DE BEAUMES-DE-VENISE

Au cœur de la Vallée du Rhône méridionale, dans le Vaucluse, Beaumes-de-Venise s'inscrit dans les paysages des Dentelles de Montmirail. La diversité de ses terroirs, ses reliefs, son patrimoine naturel et les savoir-faire transmis par des générations de vignerons façonnent l'identité du vignoble. Le territoire réunit aujourd'hui **l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise**, Vin Doux Naturel reconnu depuis 1945, et

l'AOC Beaumes-de-Venise, dont les vins rouges sont reconnus en Cru depuis 2005 et désormais les vins blancs en 2026.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Contacts presse / communication :

Service Presse Inter Rhône
press@inter-rhone.com

Contact Communication Conservatoire des AOC :

Eloïse
Conservatoire des AOC
1, rue du moulin
84190 Lafare
Tél. : +33 4 90 36 11 26
aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr
[INSTAGRAM](#) - [SITE INTERNET](#)

