

Marché aux vins de Noël sur la Place du Marché à Beaumes de Venise



A quelques jours des réveillons et des repas de fêtes, à l'abri des trombes d'eau et de la grêle, nombreux étaient les amateurs à goûter puis acheter le meilleur du terroir, les vins de Vacqueyras et de Beaumes de Venise chez une trentaine de producteurs installés là pour le week-end.

A commencer par Christophe Galon du Domaine « Les semelles de vent » chères à Arthur Rimbaud. Avec sa femme Yu Yen, venue de Taïwan et amoureuse des voyages, il a repris le domaine familial il y a 25 ans et depuis, il sublime les Syrah et Grenache avec ses cuvées « Séduction » en rouge ou ses blancs 100% Mourvèdre de Chateauneuf du Pape, sur un vignoble de 12 hectares et en plus il dessine lui-même ses étiquettes! Il exporte 30% de sa production vers Taïwan bien sûr, mais aussi le Canada, les Etats-Unis et le Costa-Rica et un peu en Europe et Scandinavie.

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2022



Christophe Galon du Domaine 'Les Semelles de vent'.

A côté, « la Pigeade », route de Caromb qui depuis les années 60 croit en l'appellation « Muscat de Beaumes de Venise ». Aujourd'hui c'est Marina et Thierry Vaute qui vendangent à la main, au pied des Dentelles de Montmirail. « Nous faisons ces salons pour parler de notre métier qui est aussi notre passion », explique Thierry Vaute. « Nous devons partager notre savoir-faire, communiquer, comme le font les vignerons de Bourgogne pour la St-Vincent. Le vin c'est leur ADN, ils organisent des navettes entre Gevrey-Chambertin, Beaune, Pommard et Vosne-Romanée pour aller à la rencontre des vignerons, on devrait faire pareil ici pour que rayonnent nos productions ».



Thierry et Marina Vaute de La Pigeade.

Autre exposant, Alain Ignace, dont les vignes se situent justement entre Beaumes et Vacqueyras. Il propose une large gamme de blancs (AOC Vacqueyras), de rouges (50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah) à la robe profonde, au nez de fruits noirs et de poivre, aux tanins ronds qui accompagnent côtes de boeuf, tajines ou agneau au romarin. Mais aussi, un muscat blanc issu de vieilles vignes aux senteurs de vanille et de baba au rhum, un muscat rosé (si, ç existe!) qui embaume les pétales de roses, « J'en ai même vendu au chef étoilé de Roanne, Michel Troigros! » lance Alain Ignace, pas peu fier. Il a aussi sorti un vinaigre balsamique, hors du commun, hyper-concentré à partir de grappes issues du terroir sablonneux du Miocène pour le foie-gras poêlé par exemple.

Enfin, dernière rencontre et non des moindres dans ce salon sur la place de Beaumes de Venise. Richard Olivero, un artisan de la vigne qui exploite seul 10 hectares. Entusiaste et écolo, il a un slogan : « Partage - Plaisir - Générosité ». Ses cuvées du « Domaine La Demoiselle Suzette » ont pour noms « Frisson intense », « Délice des sens » ou « Souvenir d'été ». Son « Muscat Beaumes de Venise » peut accompagner un clafoutis d'abricots. Cet homme parle avec une telle passion de ses raisins, de ses vins qu'il faut aller le rencontrer sur place, déguster ses productions, d'autant qu'il propose aussi deux chambres d'hôtes douillettes entre Ventoux et Montmirail, à 450m d'altitude au milieu des vignes avec confitures- maison au petit-déjeuner. Il dit souvent de ses bouteilles que : « Ce n'est pas que du vin, il y a aussi de l'amour » et que « L'on voit l'âme du vigneron dans son vin ». Une expérience à partager avec lui.