

Ecrit par le 4 juillet 2024

Beaumes-de-Venise : soirée football et DJ au Domaine de Coyeux



Ce vendredi 5 juillet, le [Domaine de Coyeux](#), situé à Beaumes-de-Venise, organise une soirée gourmande et musicale 'Nouba dans les Dentelles'.

Ce vendredi, l'humeur sera à la célébration et à l'esprit d'équipe au Domaine de Coyeux, propriété du groupe Maisons & Vignobles Strasser-Radziwill depuis 2022. Le domaine, situé à Beaumes-de-Venise, diffusera le match des 1/4 de finale de l'Euro 2024 qui opposera la France au Portugal demain soir à 21h.

Les vins du domaine seront mis en avant lors de cette soirée 'Nouba dans les Dentelles', et une petite restauration sera disponible sur place. Les DJs Peck et Galabru seront chargés de l'ambiance musicale. Les participants bénéficieront d'une vue imprenable sur les vignes, sur les majestueuses Dentelles de Montmirail, et sur le magnifique Géant de Provence.

Informations au 06 79 20 14 65 ou par mail à l'adresse oenotourisme@strasser-radziwill.com

Écrit par le 4 juillet 2024

Vendredi 5 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. 167 Chemin du Rocher. Beaumes-de-Venise.

[Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise](#)

Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise

Ecrit par le 4 juillet 2024



Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, [Isabelle](#) et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansois, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m² aménagés et prêts à accueillir du public.

Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024

L'ancien chai



Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce [Domaine de Coyeux](#), au détour d'un virage et d'un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu'à l'an 2 000, c'était l'âge d'or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l'ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j'ai changé mon fusil d'épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c'est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d'années. Ici, il y avait la mer, d'où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les

Ecrit par le 4 juillet 2024

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques...).

Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.

Ecrit par le 4 juillet 2024



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.