



LES AOP MUSCAT VIN DOUX NATUREL



Le 13 Novembre 2025

Claude et Marie-Line SAUZET

L'AOP Muscat désigne la production de vins blancs doux naturels.

Elle regroupe 7 appellations communales :

- 4 dans le Languedoc :

*Muscat de Frontignan (AOC le 31 mai 1936)

*Muscat de Lunel (AOC le 27 octobre 1943)

*Muscat de Saint-Jean-de-Minervois (AOC le 10 Novembre 1949)

*Muscat de Mireval (AOC le 28 décembre 1959)

Pour un total de 1 500 hectares de vignes exploitées.

- 1 dans le Roussillon,

*le Muscat de Rivesaltes (AOC le 29 août 1956). Il occupe à lui seul plus de 3 500 hectares de vignes (plus grande appellation muscat) et dont la production annuelle atteint 100 000 hectolitres.

- 1 dans la Vallée du Rhône

* Muscat Beaumes-de-Venise (AOC le 1^{er} juin 1945)

280 hectares de vignes exploitées

- 1 dans le nord de la Corse

* Muscat du Cap-Corse (AOC depuis 1993)

93 Hectares de vigne exploitées.

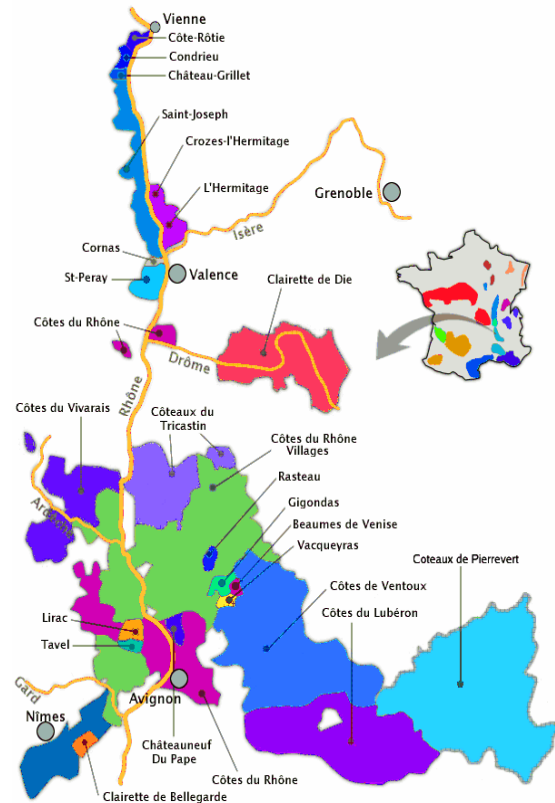
Aux 3 AOP Muscat (Rivesaltes, Lunel et Saint-Jean-de-Minervois) la mention complémentaire « muscat de Noël » est attribuée aux bouteilles dont le conditionnement a lieu dès la fin des vendanges et avant le 1^{er} décembre de l'année de la récolte. C'est le premier muscat de ces 3 appellations de l'année puisque sa commercialisation débute le 3^e jeudi du mois de novembre suivant la récolte (comme pour le Beaujolais nouveau), alors que le muscat « classique » ne peut être mis sur le marché qu'à partir du 1^{er} février de l'année suivant la récolte.

GEOGRAPHIE

À l'exception de Saint-Jean-de-Minervois, et de Beaumes-de-Venise, tous les muscats sont produits dans des zones proches de la Méditerranée, chaudes et très ensoleillées, où le raisin va pouvoir atteindre une grande concentration en sucre.

L'aire d'appellation Muscat Beaumes-de-Venise est située dans le département du Vaucluse, sur les communes de Beaumes-de-Venise et d'Aubignan. Les parcelles sont en général au pied des dentelles de Montmirail.

Il s'agit d'une des appellations de la vallée du Rhône méridionale, limitrophe des aires produisant le Vacqueyras (à l'ouest) et le Gigondas (au nord-ouest), enclavée dans l'aire du Beaumes-de-Venise (qui s'étend, elle, sur quatre communes).



HISTOIRE

Les vins doux naturels de Muscat sont les héritiers d'une très ancienne tradition du Bassin méditerranéen.

On retrouve ce type de vin en France, en Espagne, en Italie, en Grèce, ou encore au Portugal.

Dès l'Antiquité romaine, on appréciait les vins sucrés, dits « vins généreux ». Les vins étaient alors obtenus uniquement grâce à leur récolte tardive, lorsque le climat le permettait, et l'action de la pourriture noble (botrytis).

Ce n'est qu'à partir du XIII^e siècle, grâce au médecin-chimiste Arnaud de Villeneuve, que fut mis au point le procédé de mutage, consistant à stopper, pendant la fermentation, le processus de transformation du sucre en alcool par l'adjonction d'une faible quantité d'alcool quasi pur dans le moût (5 à 10 %). Elle a permis de mieux maîtriser les vinifications et de faciliter la conservation des vins lors de leur transport.

Aujourd'hui, les muscats sont exclusivement vinifiés par des producteurs-récoltants et doivent afficher une teneur en alcool finale entre 15 et 18°. Selon leur terroir d'origine, ils sont dotés de robes aux nuances variées, du jaune paille brillant à l'or intense. Au fil des années passées en cave, les reflets ambrés se font plus présents.

VINIFICATION DES VINS MUTES

Il s'agit d'une technique particulière de vinification. On récolte des raisins rouges ou blancs en sur-maturité que l'on vinifie de manière classique puis, au cours de la fermentation, on ajoute de l'alcool neutre. Cette opération nommée mutage va interrompre la fermentation alcoolique et ainsi permettre de garder des sucres résiduels en même temps qu'elle va augmenter le potentiel alcoolique du vin.

On peut distinguer plusieurs types de vins mutés en fonction du moment de l'adjonction d'alcool dans le moût.

Si l'**alcool est rajouté avant le début de la fermentation** ou au début, il s'agit d'une mistelle ou vin de liqueur. On retrouve dans cette catégorie, le Pineau des Charentes (ajout de cognac), le Flocc de Gascogne (ajout d'armagnac) ou encore le Macvin du Jura (ajout d'eau de vie de marc du Jura). Ils sont tous élaborés avec une eau de vie de la même origine que le moût de raisin. On peut également citer la Carthagène du Languedoc et le Ratafia de Champagne ou de Bourgogne qui sont issus d'alcool vinique, à base d'eau de vie de marc de raisin.

Lorsque le mutage s'effectue **en cours de fermentation alcoolique**, il s'agit de **Vin Doux Naturel ou VDN**. La législation impose dans ce cas, l'utilisation d'un alcool neutre.

Les Muscats, le Rasteau, le Banyuls, le Rivesaltes, le Porto, le Maury se retrouvent dans cette catégorie.

Plus le mutage sera réalisé tardivement, moins il restera de sucres résiduels et plus le vin sera sec au goût.

La dernière catégorie est celle des vins vinés. L'adjonction d'alcool (eau de vie) s'effectue **lorsque la fermentation alcoolique est achevée**. Cet ajout est destiné à relever le titre alcoométrique et permet d'élaborer des vins très secs aux arômes très spécifiques. On peut citer dans cette catégorie le Xérès, le Madère et le Marsala.

CEPAGES

L'appellation AOP Muscat désigne la production de vins blancs doux naturels exclusivement produits à partir du **Muscat à petits grains Blancs**.

Deux exceptions : 1) pour les vins de l' AOP muscat de Rivesaltes, deux cépages sont utilisés : le muscat à petits grains et le muscat d'Alexandrie.

2) En AOP Beaumes-de-Venise 2 cépages sont utilisés : le Muscat à petits grains blancs et le muscat à petits grains noirs. L'AOP autorise la production de muscats blancs, rosés, ou rouges. La production de blancs domine, avec plus de 90% du total. Les vins doux naturels rosés proviennent de l'assemblage de raisins noirs et blancs, mis ensemble en macération.

Le Muscat à petits grains

Il est d'origine grecque, cultivé dans la plupart des pays de la Méditerranée depuis l'Antiquité. Ce sont probablement les Romains qui ont apporté en Gaule, dans la province narbonnaise, les premiers plants de muscat. Sous le règne de Charlemagne, Frontignan exportait déjà ses muscats et cette renommée s'étendit encore à partir du XIIe siècle. De vigueur moyenne, à débourrement précoce, le muscat est un cépage fragile, sensible aux maladies. Il est cultivé pour la production principalement de vins doux naturels.



Le muscat est un cépage typiquement méditerranéen. Mais il a su aussi s'adapter à d'autres zones chaudes et ensoleillées, le littoral méditerranéen en priorité, mais également la vallée du Rhône et, dans une moindre mesure, l'Alsace sur les contreforts du massif vosgien, où il est progressivement remplacé par le muscat Ottonel pour la production de vins secs.

GEOLOGIE / CLIMAT

Muscat de Frontignan :

Le vignoble s'appuie sur les collines calcaires de la Gardiole et reste protégé des vents desséchants du nord-ouest (Mistral et Tramontane). Il est exposé plein sud et profite en revanche de l'influence des vents marins, qui apportent un peu d'humidité et de fraîcheur, si précieuses pour la maturation progressive mais très poussée des raisins qui servent à l'élaboration des vins doux.

Muscat de Mireval :

Situé entre Sète et Montpellier, en prolongement de Frontignan au nord-est et enchâssé entre le massif de la Gardiole et l'étang de Vic, il se distingue de plusieurs façons ; une géologie assez homogène : terrains secs, caillouteux, pierreux qui sont plus calcaires sur les pentes de la Gardiole et plus argileux au fur et à mesure qu'on se rapproche de la mer. Le climat de Mireval est typiquement méditerranéen, caractérisé par des hivers doux et humides, des étés chauds et secs et des précipitations concentrées en automne et en hiver, souvent orageuses. La tramontane, vent du nord-ouest, s'y fait fréquemment sentir en hiver.

Muscat de Lunel :

Sur les communes de Lunel, Lunel-Viel, Vérargues et Saturargues, le vignoble se développe sur « la Coste » Il s'agit d'une terrasse alluviale formée par le Rhône et la Durance, voici deux à trois millions d'années, Ces dépôts fluviaux comportent jusqu'à 75 % de galets de roches arrachées aux Alpes par l'érosion : quartz, calcaire, granite, gneiss, basaltes et grès, et quelquefois silex, le tout enrobé d'une maigre terre argilo-sableuse. Cette composition, très proche de celle des Côtes-du-rhône, en fait un terroir particulièrement chaud, terrain d'élection du muscat. Du fait de leur richesse minérale (prédominance des galets), ces sols emmagasinent le rayonnement solaire et offrent à la vigne la possibilité de développer ses qualités « organoleptiques » qui donnent au vin, bouquet, moelleux, corps et arômes.

Muscat de Saint-Jean-de-Minervois :

Le vignoble pouvant produire le muscat est limité au territoire de la seule commune de Saint-Jean-de-Minervois. Le terroir est constitué de plateaux calcaires très caillouteux, chauds et d'une altitude relativement élevée (entre 250 et 280 m).

La couleur blanche de la roche domine, tout est blanc : les sols, les murets autour des vignes et les façades des maisons.

La récolte des raisins est plus tardive, généralement 3 semaines après les autres muscats de méditerranée.

Muscat de Rivesaltes :

Les sols de cette appellation sont divers et variés : granite, gneiss, schistes bruns et noirs, argilo-calcaires, molasses argilo-sablonneuses et terrasses caillouteuses. Son climat, caractéristique du Roussillon, est de type méditerranéen.

Muscat Beaumes-de-Venise :

Le terroir de Beaumes est composé de sables jaunes mollassiques helvétiques. Facilement sculptés par l'érosion éolienne, ces sables sont à l'origine de tumuli dont le plus connu est celui de Rocalinaud qui domine le ruisseau de Salette.

À l'intérieur des Dentelles se distinguent trois grandes zones.

Au sud, se trouvent les écaillés relevées de la Roque-Alric (Néocomien) et la surrection du Trias de Suzette à Beaumes. Au centre, les dentelles de Montmirail, proprement dites, dont les barres de calcaire blanc (tithonique) dominant le paysage. Au nord, une zone subtabulaire composée de couches du Crétacé inférieur et moyen.

Le climat, méditerranéen, est soumis à un rythme à quatre temps : deux saisons sèches, dont une brève en hiver, une très longue et accentuée en été ; deux saisons pluvieuses, en automne, et au printemps avec des pluies abondantes sinon torrentielles.

Muscat de Lunel

Domaine AMPELHUS

Thibaud VERMILLARD reprend en 2012 le domaine de son grand-père du côté de Lunel, Le domaine est cultivé en bio (certifié). Pour les vinifications, évidemment pas d'intrants, avec juste un léger ajout de soufre avant la mise (voire pas sur certaines cuvées de 2021). Il faut souligner que le domaine AMPELHUS a été créé seulement en 2019, lorsque le couple a estimé que les vins méritaient d'être vendus à un public de connaisseurs. Avant, toute la production était vendue à la coopérative locale. Cela peut expliquer que dès le départ, le niveau est élevé, et a permis à ses propriétaires d'être lauréats du 1er Prix du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir 2021.



Cépage : Muscat à petits grains

Terroir : Coteaux de galets roulés enveloppés dans de l'argile rouge ferrugineuse sur plusieurs mètres.

Rendements : 25 hl/ha

Climat : Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.

Vinification : Vendange manuelle en cagettes. Macération pelliculaire pendant 4 jours. Vinification avec levure indigènes à basse température pour préserver la qualité des arômes.

Elevage : En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.

Non millésimé : Assemblage 80% 2024 et 20% 2023

Garde : Peut facilement être conservé pendant plusieurs années.

Muscat de Frontignan Domaine du Mas Rouge

Le Domaine du Mas Rouge (SCEA Les Aresquiers), géré par Julien Cheminal depuis 1997, bénéficie d'une situation privilégiée sur le remarquable site des Aresquiers à Vic la Gardiole, à moins d'un kilomètre du littoral, entre Sète et Montpellier. Protégé des vents marins par le bois des Aresquiers et du Mistral par le Massif de la Gardiole, les 36 hectares de ce vignoble méditerranéen bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel de plus de 300 jours par an et d'une faible pluviométrie. La végétation y est précoce et la maturité des baies de raisin atteint des niveaux exceptionnels. Les plus vieilles vignes sont âgées de 50 ans et produisent des vins complexes et aromatiques qui font sa réputation d'aujourd'hui.

Les sols du Domaine du Mas Rouge sont d'origine jurassique. Ils se présentent sous forme d'alluvions anciens et de cailloutis calcaires, entourés de garrigues très pierreuses, de chênes verts et de plantes aromatiques (thym, romarin...).

Le cahier des charges de l'AOP Muscat de Frontignan n'impose pas de millésime car il autorise les assemblages interannuels.

Même si les muscats du Domaine du mas Rouge ne résultent pas d'assemblages, le domaine a décidé de rester dans la tradition du vin doux naturel sans année.

il récolte et travaille donc ses vins de façon à assurer une qualité et un style reconnaissables d'une année sur l'autre.

Si vous avez de bons yeux, il vous sera tout de même possible d'identifier l'année de mise en bouteille gravée au laser lors de l'embouteillage et qui se présente par exemple comme ceci : L23/339C (339em jour de l'année 2023).

Pays : France

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Muscat de Frontignan AOP

Cuvée : Muscat de Frontignan

Couleur : Blanc

Cépage : 100% muscat à petits grains

Alcool : 15.5%

Contenance : 75 cl



Muscat de Mireval Domaine de la Rencontre



C'est ici, en 1854, que Gustave Courbet a peint son chef-d'œuvre *La Rencontre*, stylisé sur les étiquettes. Pierre Viudes et Julie se sont rencontrés au Mexique et ont beaucoup voyagé à travers le monde. A 40 ans ils « rencontrent » ces vignes de Vic-la-Gardiole et créent en 2010 un domaine planté en cépage muscat petits grains qui compte aujourd'hui 12 ha.

La première année, ils ont produit un muscat sec et deux vins doux naturels AOP muscat de Mireval. Ils font aujourd'hui 10 cuvées différentes avec le muscat à petits grains.

Un terroir entre mer et garrigue : Le sol jurassique – argile, limoneux et calcaire, apporte une légère minéralité aux vins. La présence de fossiles d'ammonite sur les parcelles émerveille les visiteurs. Les parcelles ont un profil individuel qui amènent à faire une sélection pour chaque cuvée.

L'eau est très précieuse et très peu présente ; souvent la pluie tombe à côté du vignoble. Sur un sol naturellement drainant les vignes cherchent l'eau en profondeur dans le sol. La rosée du matin apaise la soif sur les feuilles. L'arrosage des vignes sur l'appellation AOC Muscat de Mireval est interdite.



Le Domaine est certifié Agriculture Biologique en 2021. Issu des vignes âgées entre 55-90 ans, conduites en gobelet en contrebas de la Gardiole, un milieu naturel protégé face à la méditerranée.

Cépage : Muscat Blanc à Petits Grains 100%

Alcool : 15.5% Sucre résiduel : 118 g/l

Millésime : 2024

Vendanges : manuelles traditionnelles avec sélection parcellaire. Pressurage pneumatique léger de vendanges entières. Fermentation lente à basse température et élevage en cuve inox thermorégulée. Utilisation de levures sélectionnées. Mutage au froid et ajout d'alcool pur de raisins. Bouchon technique en liège.

Muscat Saint-Jean-de-Minervois

Domaine Clos Bagatelle

En 1623, un ancêtre, artisan drapier, s'établit à Saint-Chinian, au lieu-dit Bagatelle. Depuis 5 générations, le vignoble est transmis de mère en fille. Le vignoble est replanté dans les années 1960, avec une extension sur un terroir de muscat.

Marie-Françoise conduit le domaine dès 1963 et repousse la 1ère les frontières du vignoble, cap sur le muscat de Saint Jean de Minervois. . Depuis 1993, ce sont Christine Deleuze (au commercial) et son frère Luc Simon (à la vigne) qui sont aux commandes des 60 ha de vignes familiales, à l'origine de Saint-Chinian et de muscat-de-Saint-Jean-de-minervois.

Séduits par la richesse des terroirs de Saint-Chinian, ils complètent le vignoble avec les parcelles de Donnadieu et d'Assignan.

AOP Muscat Blanc Moelleux 2024

Cépages : Muscat à petits grains

Culture : Terroir de calcaire lutétien

Age du vignoble : 35 ans

Les vignes sont cultivées en gobelet

Densité de plantation : 4500 pieds/hectare

Vinification : Raisin pressé entier sans être égrappé en évitant des pressions trop fortes. Le jus est débourbé à 4°C durant 36 heures. Fermentation alcoolique à 16°C suivi du mutage du muscat. Mise en bouteille au printemps pour garder le caractère très frais du muscat.

Harmonie mets : Tout en finesse et en élégance, le muscat Bagatelle se boit très frais (6 à 8°C) et s'accorde avec des mets tels qu'un beau morceau de roquefort satiné, bien persillé.

On se délecte aussi avec une assiette gourmande de glaces et sorbets (melon, fraise et chocolat mentholé) sauce citronnelle.



Muscat de Rivesaltes

Domaine CAZES

Depuis 25 ans, le domaine de 220 hectares est conduit entièrement en biodynamie. Pionnier en la matière et considéré comme une locomotive dans le paysage viticole français, le Domaine Cazes fonde son travail sur une harmonie totale entre les cépages, le climat, la faune et la flore, la terre et les hommes qui la travaillent.

Description : Créer des Vins Doux Naturels aux robes chatoyantes, empreints de multiples senteurs, est un art que pratique la Maison Cazes depuis plus de 100 ans avec une constance et une rigueur jamais égalées.

Cépages : Muscat d’Alexandrie, Muscat à Petits Grains.

Vignoble : Ces terroirs sont idéalement situés au carrefour des terrasses de l’Agly, à cheval sur les villages de Rivesaltes et de Salses-le-Château.

Type de sol : Argileux

Vinification : Pressurage direct et mise en fermentation à 18° dès la fin du débourbage. Mutage en phase liquide au milieu de la fermentation.

Élevage : Mise en bouteille dans les 6 mois suivant la récolte et conservation en cave climatisée.

Accords : Apéritif, roquefort, desserts aux fruits blancs et à la vanille.

Conseils de service : Servir à 8°C

Potentiel de garde : Millésime 2022 10 ans et plus.

Labels et Certifications : Bio



Muscat Beaumes-de-Venise

Domaine des BERNARDINS

Propriété familiale depuis six générations les propriétaires possèdent une bouteille de Muscat de 1847 témoignant de l'ancienneté du domaine. Au début du XIXe siècle l'ancienne propriété des moines a été transformée en domaine viticole. Mr Louis Castaud fut le premier à s'alarmer de la quasi disparition de la production traditionnelle du village et obtint l'appellation Muscat de Beaumes-de-Venise en 1945 après 10 ans de travail et de ténacité. Sa famille a su faire prospérer le Domaine des Bernardins en mariant savoir-faire et tradition. Aujourd'hui son arrière-petit-fils Romain Hall a pris la succession de ses parents. Après des années en agriculture raisonnée, le domaine proposera dès le millésime 2026 ses vins qui respectent le référentiel national de l'Agriculture Biologique.

SITUATION : Le Domaine des Bernardins se situe à Beaumes-de-Venise sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, dans la partie méridionale de la vallée du Rhône.

TERROIR : Sols calcaires tendres parsemés de zones gréseuses de molasses sableuses.



VINIFICATION : Après une récolte manuelle, est réalisé un pressurage pour effectuer la fermentation en phase liquide. Sans ajout de levures la fermentation alcoolique est contrôlée par une gestion des températures.

La vinification en Vin Doux Naturel demande l'arrêt de la fermentation pour garder de la douceur issue du raisin. L'équilibre du vin se joue au moment du mutage.

ÉLEVAGE : L'élevage du vin se fait en cuve inox durant les 6 mois qui précèdent la mise en bouteille.

CÉPAGES : Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25%

DONNÉES TECHNIQUES : Volume de production : 450 hl.

Superficie du vignoble : 17 ha Rendement : 30 hl/ha

Âge moyen des vignes : 50 ans Sucre résiduel : 110 g/l g/l

POTENTIEL DE GARDE : Millésime 2024. Plus de 15 ans.