Espace Saint Jean 35 Rue du Parc Saint Jean 69220 Belleville en Beaujolais

Avec comme thème les mots du vin, je vous propose un petit voyage didactique dans l'univers des appellations, du sol au vin, pour votre plaisir !

Tel : 04 74 65 96 32 - esp.psj@gmail.com

- Situé entre **Lyon** et **Mâcon**, le Beaujolais s'étire sur 55 km de long sur les départements du Rhône et de la Saône et Loire. Le vignoble compte près de 20 000 hectares de vignes plantés en deux cépages différents, le **Gamay** et le **Chardonnay** pour les vins d'appellations d'origine protégée. Le Gamay, utilisé pour les vins rouges et rosés, représente plus de 90% de la superficie du vignoble. Le chardonnay donne les Beaujolais et Beaujolais villages blanc.

- Le cépage ***Gamay noir à jus blanc*** offre une grande diversité et une variété de vins des plus fruités aux plus complexes en fonction des terroirs, du climat et du savoir-faire des vignerons.

- Le vignoble du Beaujolais compte 2 appellations régionales : Beaujolais, Beaujolais villages et **10 crus** : Morgon, Fleurie, Brouilly, Côte de Brouilly, Moulin à vent, St Amour, Chiroubles, Chénas, Régnié, Juliénas.

Nous sommes en Beaujolais, terre d'exception dans le monde des appellations

Des paysages vallonnées entre la vallée
de la Saône et les monts du Lyonnais …

- Un cépage unique en rouge, le **Gamay Noir à Jus Blanc** permet l'expression de la diversité, de la richesse des différents terroirs d'appellation du Beaujolais..

- Des terres argilo-calcaires aux arènes granitiques, en passant par les granits roses, les porphyres bleus, les manganèses, etc. chaque vigneron trouve dans son appellation, dans son terroir, la matière a exprimer son savoir faire, son âme de vigneron, autour de ce cépage, le Gamay.

- Le Gamay, ce cépage peu cultivé ailleurs, a trouvé sa terre de prédilection en Beaujolais depuis toujours et suscite de plus en plus de nouveaux adeptes dans le monde. (pour preuve le concours annuel Le Mondial du Gamay).

- C'est un cépage au goût moderne, avec les qualités que plébiscitent les nouveaux consommateurs, à savoir la fraîcheur, le fruit, les arômes, la rondeur, la souplesse, qui sont les critères du vin plaisir, convivial, universel.

Ce cépage unique permet de comprendre toute la puissance de l'AOC à produire de la diversité et de l'originalité.

Un terroir, un cépage, et un savoir-faire unique

Particularités de la vinification Beaujolaise traditionnelle

Récolte manuelle en grappe entière

Encuvage en grappe entière (pas d'égrappage)

Macération carbonique (saturation de la cuve en gaz carbonique naturel produit par levures dans le process de vinification)

Assemblage vin de goutte et vin de presse (pour obtenir la cuvée)

La durée de vinification en cuve avant pressurage dure en moyenne de 6 à 15 jours selon les choix du vigneron et les appellations.

Dans les crûs du Beaujolais, en fonction des terroirs, des expositions, de la tradition, toutes les pratiques de vinification Bourguignonnes peuvent être pratiquées.

L'égrappage partiel

Le pigeage

Le grillage

L'élevage sous bois

Dans toutes les vinifications Beaujolaises, les vins sont qualifiés de secs (sans sucre résiduel), ayant effectués les fermentations secondaires (malactiques – désacidification naturelle du vin).

Après l'évocation de ces grands principes, le vin s'élabore avec la passion du vigneron, tel un cuisinier en recherche d'excellence et de sublimation.

Une vinification Beaujolaise traditionnelle

Quelques notions de l'approche de la dégustation

Rappelons un **principe de base** : la perception des goûts et des odeurs dépend de la physiologie naturelle de chacun et de son environnement social et culturel.

La dégustation est tout d'abord **la recherche du plaisir de la découverte** et de l'originalité, elle ne doit pas être normative, elle procède simplement de règles simples, d'approches basiques, et permet ainsi une bonne appréhension du produit.

La chronologie d'approche de la dégustation est simple, après le choix d'un verre approprié.

C'est une invitation à la curiosité, lors de votre découverte pratique du vin !

A la recherche
du plaisir, de
la découverte,
de l'originalité …

1

Porter le vin à son **regard**, l’observer ; de nombreuses remarques vont vous livrer des informations, notamment via la couleur, son intensité, ses nuances, sa profondeur, sa limpidité, etc.

2

Il faut ensuite tourner légèrement le vin dans le verre et le **sentir** : les premières sensations vont vous amener vers des souvenirs olfactifs que vous traduirez par des mots, des ressemblances, des souvenirs, des métaphores, des associations etc.

3

La dégustation arrive enfin avec le premier jet en **bouche**, c’est l’attaque : premières sensations des papilles exacerbées !

Vient ensuite le milieu de bouche, c’est là que l’on roule le vin, qu’on le grume, qu’on l’exhale, et c’est là que le vin tente de convaincre, voir d’impressionner.

4

Après l’expulsion la dernière phase c’est la finale, le **verdict** !

Tous les mots qui traduisent les ressentis, le volume, la longueur, le gras, le soyeux, etc.

Autant de termes que chaque vigneron prendra plaisir à vous faire appréhender en allant jusqu’à la notion de «Caudalies» et de «Queux de paon».

La dégustation, une rencontre authentique entre un terroir, un cépage, et le savoir-faire des vignerons passionnés !