

LE BEAUJOLAIS



Situation géographique
 Le vignoble s'étend sur la rive droite de la Saône entre le sud de Mâcon et le nord de Lyon. Départements du Rhône et un peu de la Saône et Loire.

Climat
 Le climat est assez tempéré, l'ensoleillement est favorable à la culture de la vigne.

Sol
 Sol argilo-calcaire et granitique.

Le Beaujolais produit essentiellement des vins rouges : cépage Noir à jus blanc ; mais il existe une petite production de vins blancs : cépage

Appellations

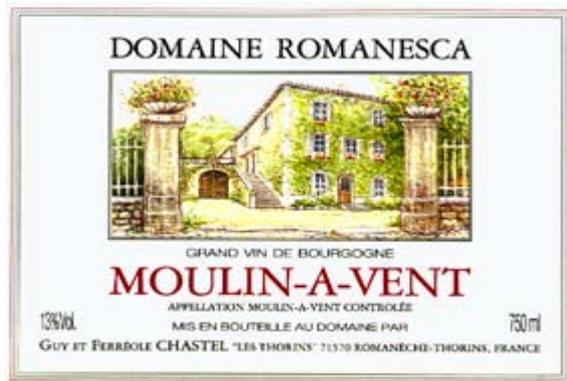
Appellations	Observations
.....	C'est l'appellation la plus étendue dont une partie se déguste dès novembre sous le nom de Beaujolais Nouveau. 3 % de blancs
.....	Degré minimum supérieur (10°) pour cette A.O.C., peu revendiquée.
..... ou	Répartis sur 38 communes, ils représentent 25% de la production totale du vignoble Beaujolais. Là aussi, une partie est commercialisée en Beaujolais Villages Nouveau. Certaines communes peuvent adjoindre leur nom à l'A.O.C., exemple : Beaujeu, Quincié, Odenas, etc.
10 crus	Les 10 crus du Beaujolais sont les fleurons de la production beaujolaise : Phrase mnémotechnique : <i>Alors Je Cherche Mon Frère Chez Ma Respectable Cousine Berthe.</i> 100 % rouge.

Les A.O.C. Beaujolais, Beaujolais Supérieurs et Beaujolais Villages sont réputés pour leur vin rouge léger, souple et fruité.

Les crus du Beaujolais ne sont pas vendus en primeur car ils gagnent à vieillir quelques années. Ils sont plus corsés, plus fins avec des arômes plus complexes.

Accords mets & vins

- Le beaujolais est un vin simple et franc du casse-croûte : un pain de campagne, du saucisson de Lyon, de la rosette, du jésus, un saucisson chaud de Lyon (garni d'une salade de pommes de terre tièdes ou de lentilles vinaigrette).
- Les crus du Beaujolais complètent bien la cuisine du terroir, les viandes rouges et le petit gibier.
- Le Beaujolais blanc mettra en valeur les poissons (carpe, brochet..), quenelles de poissons ou bien une Cervelle des Canuts (fromage blanc battu avec des échalotes, fines herbes, vin blanc, vinaigre et assaisonnement).





La vinification par macération carbonique

Le principe :

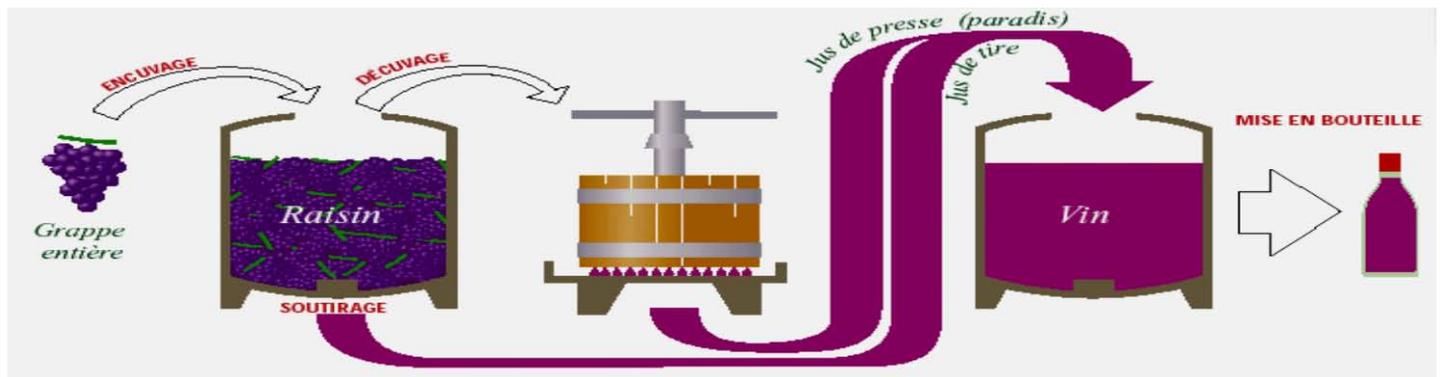
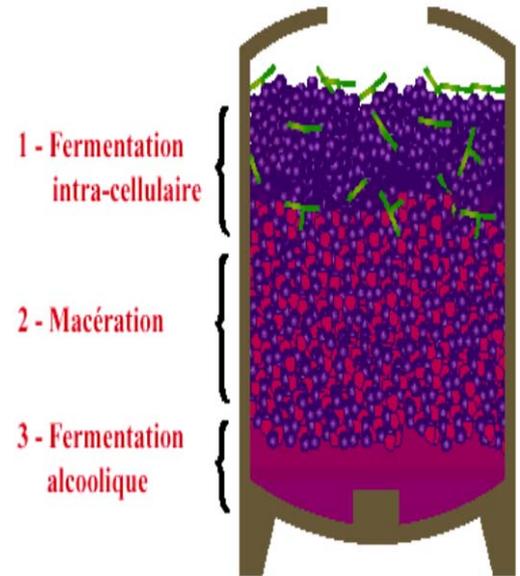
- Les raisins sont en grappes entières.
- Ils sont ainsi vendangés,
- **Cuvaison**

→ classique : le jus des raisins écrasés par le poids de la vendange au fond de la cuve, fermente et produit suffisamment de dioxyde de carbone (CO₂) pour remplir la cuve de gaz.

→ : au milieu de la cuve, des grappes baignent dans le jus, elles macèrent et libèrent leurs constituants (arômes, tanins, pigments).

→ : dans le haut de la cuve, des grappes entières sont sous atmosphère où le gaz carbonique a remplacé l'oxygène. A l'intérieur des grains se développe une fermentation spécifique dite « intracellulaire ». Au bout de quelques jours, les grains libèrent le jus faiblement alcoolisé.

- &
- du jus de tire et du jus de presse (*paradis*)
-
- Les vins sont filtrés et mis en bouteille.



Les durées de macération en cuve :

- 4 jours pour les Beaujolais Nouveaux
 - 6 à 10 jours pour les Beaujolais Villages et les Crus du Beaujolais.
- Une cuvaison plus longue permet de développer les arômes de conservation et une structure tannique plus corsée, nécessaire à un bon vieillissement.

Qu'est-ce qu'un vin Nouveau ?

Qu'est-ce qu'un vin Primeur ?

Qualités organoleptiques des vins Nouveaux :

Ces vins rouges obtenus par macération carbonique ne sont pas des vins de garde. De couleur peu intense, ils présentent des arômes de fruits et de fleurs, et une certaine fraîcheur apportée par une bonne acidité et une quantité de tanins faible.

Température de service : 10° C

Prix : 3 à 10 € environ