https://ww2.ac-poitiers.fr/ecogest/spip.php?article943 - Auteur : Marie-Anne Dupuis

Jeudi 19 novembre : un site pour découvrir le Beaujolais nouveau

publié le 17/11/2015

Descriptif :

Beaujolais nouveau : appellation AOC

Dans le Beaujolais, le Gamay est le cépage roi. Raisin noir à jus blanc, ce fruit s'épanouit sur les coteaux du vignoble beaujolais, entre Bourgogne et Lyonnais. Ramassé avec attention à la main, fragile, c'est l'unique cépage cultivé pour élaborer ces vins d'appellation contrôlée. Le vignoble beaujolais constitue d'ailleurs la plus grande ressource de gamay au monde.

L'histoire entre le Gamay et le vignoble beaujolais est une amitié bien ancienne. Si le mot "Gamay" apparaît au quatorzième siècle, la culture de la vigne dans la région beaujolaise remonte à plus de 2 200 ans, au temps de l'époque romaine. Depuis ces jours anciens, le Gamay n'a jamais cessé d'offrir des vins gouleyants et fruités.

Quand au cœur du brumeux mois de novembre, l'on porte le vin nouveau au nez, ce sont toutes les senteurs des raisins d'été qui reviennent gaiement à l'esprit. Chaque année est porteuse de subtiles nuances dans l'expression du cépage Gamay. C'est l'effet millésime. La nature donne le "la" avec lequel chaque vigneron a patiemment appris à composer.

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.