

# Beaujolais Rosé 2017

## Le millésime 2017

*2017, millésime d'angoisses maîtrisées, d'extrêmes climatiques inhabituels, des froids et chauds qui se terminent très bien...*

*Le printemps précoce a exposé les jeunes pousses de vigne au gel, Pizay n'a été que peu touché. Puis l'été se fit orageux et la grêle a frappé, Régnié et côte de Py ont été meurtris.*

*Les derniers jours d'Août, très chauds et secs, ont permis aux raisins d'atteindre des degrés de maturité optimum.*

*Les vins sont riches et le fruit est abondant, gras, confit.*

*L'évaporation de l'eau des raisins a concentré l'ensemble des constituants, sucres, acidités, arômes, tanins... pour donner des vins gourmands, armés pour la garde.*

## Commentaires de dégustation

Il affiche la pâleur rose et délicate que l'on peint aux pommettes des poupées de porcelaine.

Paré des nuances chaudes orangées, œil de perdrix, il montre sa retenue et sa légèreté.

Son bouquet est plus affirmé, groseilles et raisins sont en gelées sur fond de pâte de coing fraîche.

La finale se fait tendre et mélancolique comme l'essence d'une rose qui se fane.

Le palais est souple et gourmand. L'attaque est tendre et riche, c'est une compotée de fruits variés. La matière se développe sur des nuances de groseilles et de raisins en confiture.

La finale se fait savoureuse et fondante.

**En deux mots : Tendresse et Gourmandise**

## A table

Les entrées de légumes crus, les asperges, avec de préférence des mayonnaises ou des sauces à la crème sans vinaigre. Servi frais il trône aux entrées, médaillons de poissons, ballotines en gelée...

Mais il sait également servir des plats chauds, poissons en papillotes relevés de fines herbes justes dosées, viandes blanches grillées délicatement enrobées...

Il accompagne goulument une cervelle de canut, préparation fromagère des bouchons lyonnais...