

Beaujolais 2018

Le millésime 2018

2018, Millésime d'extrêmes;

Après un début d'année des plus traditionnels, l'été et l'automne ont culminé sur des crescendos de chaleur et d'ensoleillement.

La vigne a su profiter pleinement de cette arrière-saison exceptionnelle.

Le cycle végétatif raccourci par les beaux jours de Mai a permis aux grappes en nombre raisonnable, de concentrer très tôt leurs richesses. Elles ont poursuivi longtemps cette accumulation de matières et de couleur.

La longue maturation a permis de vinifier des vins opulents, équilibrés et profonds, caressants et puissants.

Dans la veine des 2009 et des 2015.

Commentaires de dégustation

Sa robe de grenat sombre et profonde affiche la puissance de ce millésime chaleureux. Ses nuances pourpres, vifs reflets de sa jeunesse, sont autant d'invitations aux plaisirs.

Ses arômes sont intenses et frais, dominés par les fruits rouges en confiture, la prune mûre entourée de groseilles et de cassis.

Des senteurs florales s'expriment ensuite, une pointe de lys, un zeste citronné de rose...

Des finales de tabac blond et de poivre blanc terminent avec des effluves discrets de tartelettes aux framboises chaudes...

En bouche, la fraîcheur est immédiate, accueillante. Elle donne le tempo.

Le palais est sous son charme. Les fruits noirs réapparaissent avant de laisser place à une vinosité soutenue.

La finale juste marquée par des tanins discrets se prolonge sur des notes de raisins chauds ;

C'est l'été qui revient...

En deux mots : Fraîcheur et Puissance

A table

Il rafraîchira les palais lors des repas d'été. Servi légèrement frais sans excès il sait demeurer expressif tout en désaltérant. Les grillades, les repas de légumes crus, les gaspachos et autres gourmandises de terrasse lui sont accordés.

Il est toujours très attendu sur un mâchon à la lyonnaise où se mêlent saucissons pur porc et fromages pur chèvre... un pur Gamay.

Palmarès

Médaille d'Argent : Concours des Grands Vins du Beaujolais 2019