

Beaujolais Rosé 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

Il affiche la pâleur du rose délicat que l'on peint aux pommettes des poupées de porcelaine. Paré de reflets orangés lumineux, œil de perdrix; il déclare sa retenue et sa légèreté.

Son bouquet est plus affirmé : framboises et raisins sont en gelées, parsemés d'épices et de genêts en fleurs. 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 fraîche et tendre, c'est une compotée de petits fruits rouges et noirs. La bouche se développe sur des nuances de framboises et de fraises. La finale se fait savoureuse et fondante.

En deux mots : Fraîcheur 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 au début de repas sur les médaillons de poissons, les ballotines en gelée...

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...