

Beaujolais Rosé 2019

Le millésime 2019

Belle année après des débuts difficiles ! Le climat a très fortement marqué ce millésime.

Le gel de Printemps a limité la quantité. Au matin du 5 Avril, une partie des inflorescences embryonnaires ont été détruites dans les bourgeons déjà sortis de leur coton hivernal. Le Chardonnay a perdu 50 % de sa récolte. Les Gamays ont réussi à ressortir quelques grappes de leurs bourgeons dormants pour produire 70% de leur potentiel.

La canicule de Juillet a encore concentré le rendement en produisant des petites baies. Bienheureusement, Août fut plus clément, des orages, sans grêle, ont permis à la vigne de terminer sa maturation sereinement. Septembre sec et tempéré a favorisé une récolte paisible permettant de vinifier des vins fruités, concentrés, pourvus d'une charpente tannique qui promet une longue garde.

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 s'enflamme pour déclarer sa finesse et sa légèreté.

Bouquet intense, immédiat. Fraicheur de fleurs blanches. Haies printanières d'aubépines et d'églantiers.
Senteur des chemins creux aux soirs de printemps, primevères et nuances de mousse fraîche ; retour à la source.
Tableau frais soutenu par des effluves lointains de fleurs de citronniers et d'écorces de pomélos.
Une trace d'iode comme en brise océane termine la promenade aromatique.

Palais aux milles glaces qui reflètent et conservent la fraîcheur ressentie dès l'accueil.
Il réveille les papilles. Il sonne la fin du matin, annonce et appelle l'apéritif des jours ensoleillés.
Il fait pleurer les salivaires, convoque des mets salés et relevés pour contenir sa fougueuse vivacité.
Qu'on apporte les gambas et autres crustacés grillés, les taramas et sauces épicées...

En deux mots : Fraîcheur et Fraîcheur !!!

A table

Présent dès l'apéritif il poursuit sur les entrées de légumes crus, les asperges, avec de préférence 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 qui la servent en entrée, parmi les onze saladiers de 'lyonnaiseries' qui débudent les agapes des 'gones'...