

Beaujolais Bio 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

Dans sa parure vive et pétulante de cerises fraîches, il brille de mille reflets d'or.

Dès son entrée en scène, il annonce toutes les subtilités qui nous attendent dans le verre.

Le nez est floral, roses séchées, pivoine, sur fond de fruits en confiture, fruits rouges mêlés de rhubarbe légèrement beurrée. La finale est chaude, elle se prolonge sur quelques notes de groseille et de sucre Candy chaud. Gourmandises olfactives...

La mise en bouche est toute en délicatesse, en fraîcheur, en gourmandise. Le palais s'ouvre dans un drapé souple et fluide. La finale se poursuit dans la soie, longue et envoutante comme un appel à retrouver les plaisirs gouleyants qui nous ont traversé.

En deux mots : fraîcheur et gouleyance

A table

Compagnon naturel des repas légers et gouteux, il sait mettre en valeur les terrines de légumes ou de volailles. Sa fluidité lui permet des accords nombreux avec des plats fondants, viandes blanches, pâtés de champignons, préparation de légumineuses bien assaisonnées, ...

Parfait pour ouvrir l'appétit avec des bouchées originales et travaillées qui amusent les palais et aiguisent la gourmandise.