

# Beaujolais 2020

## Millésime 2020

*2020 nous aura laissé au moins une bonne raison de le garder en mémoire : l'exceptionnelle qualité du millésime...*

*Le printemps précoce a induit un cycle végétatif rapide sans accident climatique ni gel, ni déluge.*

*A PIZAY, jamais la récolte n'aura commencé aussi tôt ! Les premiers ceps de Brouilly du domaine de Saint LAGER ont été récoltés le 12 Aout... Puis, jusqu'au 4 Septembre, les 45 vendangeurs ont cueilli les Régnié et les Brouilly pour conserver leur fruité avant de terminer avec les Morgon plus structurés. Après avoir bénéficié des chaleurs de Juillet, les grappes étaient à maturité parfaite. La vigne a pu trouver suffisamment d'eau pour conserver un très bel équilibre sucre/acidité dans ses fruits. Colorés, ronds, riches, gourmands, le plaisir est là...c'est un sans-faute, un 20/20....*

## Commentaires de dégustation

Il semble revêtu d'une robe pour aller danser, il vibre un flamenco au fond du verre. Il virevolte pour exciter nos papilles comme la muleta aguiche le taureau. Une invite à plonger dans l'arène... olfactive.

A la mise en nez, ce n'est pas une arène, c'est un amphithéâtre de la Rome antique, un monument de l'Aromatique qui distille milles senteurs complexes et délicates. Les fruitées dominent le spectacle. Les fruits noirs étalent leur richesse, la cerise accueillante et la mûre sombre entourent le cassis. Les fruits rouges leur répondent, groseilles en fraîcheur, framboises et fraises écrasées. La puissance des raisins noirs chauds donne le tempo. Le tableau se poursuit par des notes florales qui tapissent le fond de la composition, iris et primevère printanière se distinguent. Les roses terminent ce déroulé changeant, elles s'offrent en bouquet de remerciements pour tous les interprètes de ce balai olfactif. Le dernier rappel se fait délicatement vineux, toujours frais, agrémenté d'éclats d'épices, fondus dans le décor. Piège à romantiques, il demeure en nous, longtemps après que le rideau soit tombé...

Tourbillon de printemps, Il ombrage immédiatement nos palais de sa fraîcheur acidulée. Il renouvelle toutes les nuances de fruits mûrs déjà rencontrés. Des fruits à juste maturité, fondants mais sans mollesse, gourmands. Son croquant ponctue la rencontre sur une finale ferme et soutenue. Cette puissance affichée annonce de beaux moments gastronomiques à vivre avec les mets relevés des tables estivales. Promesses de Festivals pour papilles trop longtemps confinées.

Riche, complexe, puissant, mais avec finesse et retenue ; il en eu fait de trop qu'il n'en eut pas de trophée... du meilleur Beaujolais rouge 2020 du Beaujolais, au concours des vins du Beaujolais, à Villefranche en Beaujolais.

**En deux mots : Gourmand et Gouleyant**

## 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'Or : Concours des Grands Vins du Beaujolais 2021

Médaille d'Or : Concours International du Gamay 2021