

# Beaujolais Rosé 2020

## Le millésime 2020

*2020 nous aura laissé au moins une bonne raison de la 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 Août....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

Pale et délicat comme le rose des pommettes des poupées de porcelaine. Il nous déclare sa flamme dans un tourbillon de reflets d'or.

Dès l'ouverture, son bouquet déploie une fraîcheur toute printanière d'iris et d'églantines.

Il s'affirme et s'enrichit d'effluves de grenades et de parfums de poires juteuses. De fines touches citronnées mêlées d'éclats de poivre blanc viennent ponctuer la finale.

Au palais, l'attaque espiègle et réveillée se poursuit longuement dans une ambiance fraîche, minérale, presque saline. Taquin, il joue avec nos papilles, il les excite et fait naître le besoin de mets gouteux et salés pour épouser sa vivacité. C'est l'heure de l'apéritif et des entrées relevées. Il insiste pour qu'adviennent les plaisirs des repas estivaux aux saveurs bien marquées...

**En deux mots : Fraîcheur et gouleyance !!!**

## 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 débutent les agapes des 'gones'...