

Beaujolais 2021

Millésime 2021

La vigne se réveillait en douceur lorsque le gel est venu la surprendre à l'aube du sept Avril... Un raisin sur trois n'a pas survécu ! Ce fut une année laborieuse ! Une quantité limitée, un feuillage protégé, un soleil enfin revenu, septembre nous a permis d'obtenir des raisins riches et frais comme nous les aimons... Les premières grappes étaient cueillies le 13 Septembre au matin. Les 2021 sont souples et très fruités, un millésime très Beaujolais, gourmand, gouleyant, dans la tendresse, toujours...

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 mille 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.

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 de Bronze : Concours des Vignerons Indépendants 2022