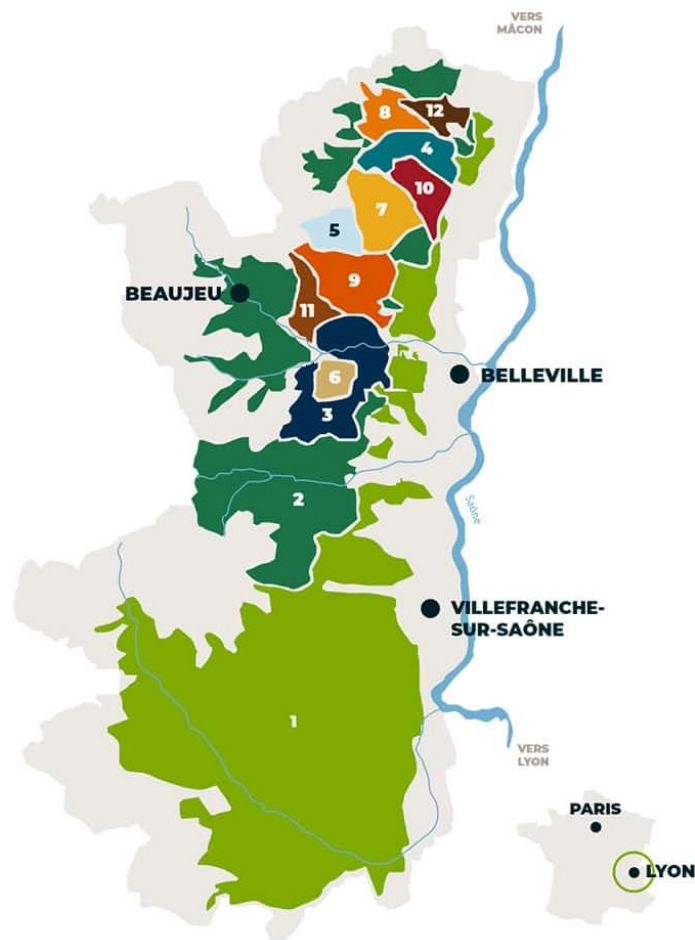


ATELIER « DÉGUSTATION » : LE VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS ET SES 10 CRUS



Le vignoble du Beaujolais : 3 univers !

1. Le Beaujolais nouveau
 2. Le Beaujolais et les Beaujolais-villages (1 et 2 sur la carte)
 3. Les terroirs et les crus du Beaujolais (3 à 12 sur la carte)
- Du Sud de Mâcon au Nord de Lyon - 22000 ha - 55km x 15km

10 crus (du Nord au Sud)

St-Amour (12), Juliéas (8), Chénas (4), Moulin-à-vent (10), Fleurie (7), Chiroubles (5), Morgon (9), Régnié (11), Brouilly (3), Côte de Brouilly (6).

Si Je Cache Mon Fromage, Comment Mener Royalement Bonne Chère ?
Beaujolais-villages (2), Beaujolais (1).

Les cépages du vignoble

Gamay noir à jus blanc

Chardonnay

Géologie et climat

Une géologie riche et complexe (300 variantes recensées), avec une base majeure de **granite et schistes** (sols acides) **au Nord** et de l'argilo-calcaire au Sud.

Un climat tempéré sous 3 influences :

- . courants **continentaux** avec gelées hivernales et printanières
- . air **océanique** combiné au rôle régulateur thermique de la Saône
- . des vents **méditerranéens**.

La montagne du haut Beaujolais provoque un effet de foehn. Pluviométrie modeste mais épisodes orageux et de très fortes chaleurs.

La vinification beaujolaise : la macération semi-carbonique

Vendange à la main ; grappes entières encuvées non foulées ; cuves fermées pour retenir le CO₂ ; sous le poids des raisins, les baies du dessous sont écrasées et libèrent du jus ; remontage du jus ; les levures transforment le sucre en alcool à l'intérieur de chaque baie de raisin ; le CO₂ ralentit la macération et permet d'extraire des arômes spécifiques et un maximum de couleur.

Macération courte (4 jours pour le BN, 6-8 jours pour le B et BV), plus longue 10-14 jours pour les crus.

Récupération du jus de goutte, pressage du moût de raisin restant en cuve.

Assemblage des jus de goutte et de presse, poursuite de la fermentation alcoolique.