



Le vignoble de Chénas



Un Domaine à Fleurie

Situation géographique

Le vignoble s'étend sur la rive droite de la Saône entre le sud de Mâcon et le nord de Lyon. Sur ce relief doux ces immenses coteaux descendent à faible altitude. Départements du Rhône et un peu de la Saône et Loire.

Historique

Le Beaujolais doit son nom à la maison des Beaujeu.

La trace du premier seigneur de Beaujeu apparaît aux alentours de 950. Il s'appelait Bérard et était un homme avisé dont le château, bien assis au dessus de l'Ardières, dominait fièrement le pays de Beaujeu. Durant les IXe, Xe et XIe siècles, les Sires de Beaujeu se taillèrent un territoire important. Ils firent du Beaujolais un état tampon entre le Mâconnais et le Lyonnais. Le vignoble de Jullénas serait le plus ancien.

Climat

Les écarts de température entre l'été et l'hiver sont très importants : de -20 à 38°C. Si la pluviométrie est moyenne et les vents irréguliers, le climat est assez tempéré. L'ensoleillement est favorable à la culture de la vigne, de plus, le vignoble est situé sur un ensemble de petites collines, exposées est sud-est, et protégé des vents d'ouest, froids et humides.

Sols

L'ensemble des sols est pauvre. Ils sont constitués dans la majorité des cas de schistes et de granites, mais on retrouve également de l'argile et de la silice.

Cépages

Le Beaujolais produit essentiellement des vins rouges, mais il existe une petite production de vins rosés et de vins blancs.

Gamay



Cépage roi en Beaujolais

Chardonnay



AOC Beaujolais-Villages blanc

Appellations

- Beaujolais
- Beaujolais Villages (38 communes peuvent utiliser l'appellation Beaujolais Villages)
- Beaujolais Villages blanc
- Beaujolais supérieur
- Grands crus
 - *Saint Amour*
 - *Juliéna*
 - *Chénas*
 - *Moulin à Vent*
 - *Fleurie*
 - *Chiroubles*
 - *Morgon*
 - *Régnié*
 - *Côte de Brouilly*
 - *Brouilly*



Caractère des vins

On peut distinguer deux types de beaujolais. Pour les zones d'appellation **villages, supérieur** et **Beaujolais**, les vins sont légers et agréables et à boire jeunes. Pour les grands crus, certains vins peuvent atteindre une grande complexité aromatique après 6 ou 7 ans. La température de service de ces vins est comprise entre 12 et 14°C. Le gamay donne des vins aux arômes de fraises des bois mûres. Les **grands crus** comme le Saint Amour, possèdent un bouquet plus subtil, épicé, boisé, avec des notes marquées de fruits rouges (groseille, mûres, cerises)., ils peuvent parfois rappeler les crus de Bourgogne.

On peut accorder les beaujolais, beaujolais villages et supérieurs avec un assortiment de charcuteries variées, des viandes blanches comme le carré de porc. Les grands crus conviendront mieux avec du petit gibier à plumes, des civets et autres plats en marinade où leur parfum poivré et boisé souligneront davantage la saveur du plat.

Le Beaujolais Nouveau



C'est devenu une tradition, chaque année, le monde entier attend l'arrivée du troisième jeudi de Novembre pour le déguster. En effet il s'agit d'un vin primeur qui est élaboré juste après la vendange dans le but d'être consommé en novembre. Ces vins nouveaux proviennent, pour 2/3 de leur volume, du terroir Beaujolais et pour 1/3 des Beaujolais Villages. La méthode de vinification utilisée est la macération carbonique (voir cours œnologie) mais comme les délais sont courts pour le primeur la vinification dans la cuve est ramenée à six jours seulement.

Le Beaujolais Nouveau n'est pas un vin dit de garde. Il n'est pas élaboré pour être conservé dans sa cave et doit être bu (de préférence) dans les mois qui viennent... Il ne faut pas être surpris par cela. Le vin primeur arrive de façon précoce, il a son charme mais il ne peut pas être comparé aux vins qui vieilliront en cuve jusqu'à Pâques et plus...