

## MILLÉSIME 2017

### Des vins opulents, joyeux, soyeux, frais et éclatants

Les vendanges se terminent dans le vignoble du Beaujolais, l'agitation est passée des vignes aux chais. Le temps fort de la récolte s'est déroulé les quinze premiers jours de septembre, une période idéale pour le vigneron. On s'écarte en effet des fortes chaleurs estivales tout en conservant des journées longues et baignées de lumière.

2017 restera une année marquée fortement par les aléas climatiques. Un peu de gel au printemps, de violents orages de grêle au début de l'été, et un état de sécheresse assez généralisé.

Une pluie salvatrice à la veille des vendanges a permis de retrouver la fraîcheur qui manquait pour une maturité optimale dans les parcelles les plus touchées par le stress hydrique, et a permis au Gamay de pouvoir exprimer tout son potentiel fruité et aromatique.

Il n'y a eu en 2017, aucune pression de maladie, et bien que la vigne « ait tiré la langue » par manque d'eau, l'état sanitaire était parfait, et les raisins récoltés de très belle qualité, concentrés, avec une belle balance acide.

Les sarments étaient déjà bien « aoûtés » au début des vendanges, et les pépins légèrement boisés, ce sont là des signes classiques d'une grande maturité.

Les peaux épaisses et fermes, les grains millerandés et les faibles proportions de jus étant les garants d'une belle concentration.

Les premières dégustations révèlent des vins parfaitement équilibrés entre acidité, fruits et tanins. Les racines ont dû puiser plus profondément dans le sol pour se nourrir, et il semble que les terroirs remarquables s'expriment encore mieux que d'habitude.

S'il est encore un peu tôt pour le qualifier précisément, le millésime 2017 s'annonce en tous cas de grande qualité. « Les courbes de maturité fournies par le réseau maturation nous rappelaient déjà le millésime 2015, les premières vinifications nous le confirment, mais certainement avec des aspects plus croquants et élégants, constate Bertrand Chatelet, directeur de la Sicarex (Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais). Et d'ajouter : « Les premiers vins semblent gagner en éclat et en fraîcheur ».

Unique bémol en 2017, si la qualité est au rendez-vous, les volumes, comme malheureusement dans bien d'autres vignobles français, seront faibles. La nature n'a pas épargné grand monde cette année !

Rendez-vous dès le 16 novembre à l'occasion de « l'instant Beaujolais Nouveau » pour commencer à découvrir plus en détails le fruit de notre récolte 2017.

Contact presse : Inter Beaujolais – Mélina Condé-Benedic

04 74 02 22 16 / 06 77 70 08 72

[mcondy@beaujolais.com](mailto:mcondy@beaujolais.com)