



Communiqué de presse
23 novembre 2017

Quel sera le meilleur Gamay du Monde ?

La 7^{ème} édition du Concours International du Gamay, organisé par Armonia, aura lieu le samedi 13 janvier 2018, à la Cité Internationale, à Lyon. Une nouvelle occasion pour les consommateurs et les professionnels du monde entier de découvrir la diversité et les atouts de ce cépage. Point d'orgue de la dégustation, l'attribution parmi environ 500 cuvées présentées, de médailles aux vins les mieux notés, mais aussi et surtout du Trophée du Meilleur Gamay du Monde 2018.

Pas moins de 150 dégustateurs internationaux, professionnels et amateurs avertis, participeront le 13 janvier 2018 à l'élection du Meilleur Gamay du Monde, à Lyon. Après la dégustation des échantillons venus de France, des Etats-Unis et de Suisse, ils proposeront au Grand Jury les meilleurs d'entre eux, soit ceux ayant obtenu une note globale supérieure à 90/100. Parmi cette sélection privilégiée, le jury, composé d'œnologues, de journalistes et de sommeliers, distinguera le Meilleur Gamay du Monde.

L'International du Gamay décernera également ses médailles d'Or et d'Argent aux vins les mieux notés par les dégustateurs. Ces cuvées magnifient les qualités de ce cépage particulièrement apprécié pour la fraîcheur et le fruité des vins auxquels il donne naissance : des vins ancrés dans l'air du temps.



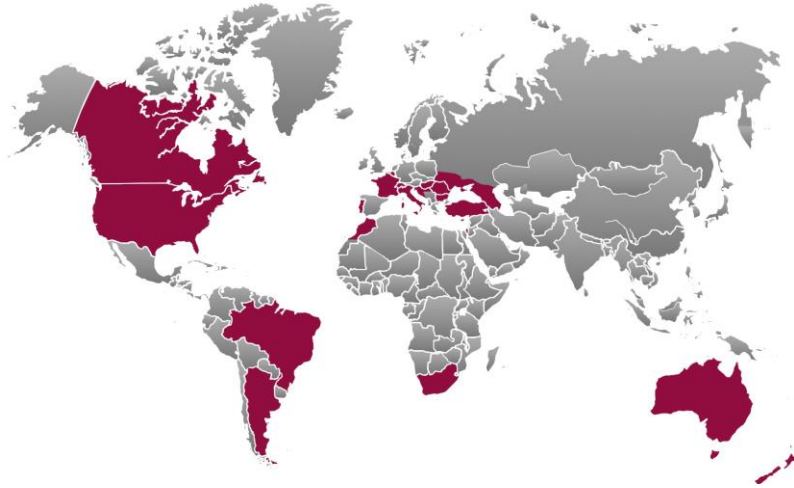
L'ensemble des producteurs de vins issus du cépage Gamay (au minimum 85% entrant dans la vinification) peut participer à ce concours professionnel, homologué par la DGCCRF Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes). Ce sont environ 500 cuvées de ce type qui devraient être présentées cette année au concours.

Au fil des années, l'International du Gamay a conquis ses lettres de noblesse. Les médailles et le Trophée décernés lors de ce concours ont un impact reconnu sur la commercialisation des vins.

« Notre cuvée Canicule 2014 a été vendue en 6 mois, trois fois plus vite que d'habitude. Nous avons reçu beaucoup de visites de nouveaux clients au domaine, ce qui nous a permis de faire découvrir le reste de notre gamme », témoigne ainsi Patrick Pechard - Domaine Tano Pechard – Lauréat 2017 du Trophée.

Le Gamay en quelques mots

Le Gamay couvre aujourd'hui 37 000 hectares de vignes dans le monde. Si sa terre de prédilection reste les coteaux granitiques et argilo-calcaires du Beaujolais, il a aussi élu demeure dans de nombreux vignobles français et pays. Dégusté dans sa jeunesse, le Gamay séduit par son fruité, son soyeux et sa fraîcheur. Lorsque les vins patientent quelques années, ils offrent alors une belle complexité et de la profondeur avec une large palette aromatique : notes de fruits confits, florales, épicées, minérales...



Le Gamay dans le monde

Retrouvez toute l'actualité du Concours International du Gamay sur www.concoursgamay.com

Contacts presse

Agence OXYGEN -  [@OXYGEN_Lyon](https://twitter.com/OXYGEN_Lyon)
Elisa Conreux - elisa@oxygen-rp.com - 06 12 96 22 69
Anne Masson - anne@oxygen-rp.com