



**Le Beaujolais Villages 2015 cuvée *Opale***  
**du Domaine de Thulon**  
**élu « Meilleur Gamay du Monde »**



L'édition 2018 du **Concours International du Gamay** a eu lieu à la Cité Internationale de Lyon le 13 Janvier dernier. Près de 750 échantillons venant du monde entier et issus du cépage gamay ont été dégustés par un jury de 160 dégustateurs professionnels et amateurs avertis.



A l'issue, le trophée du Meilleur Gamay du Monde a donc été décerné au **Beaujolais Villages 2015 cuvée *Opale* du Domaine de Thulon**.

Annie et René Jambon, rejoints par leurs enfants Carine et Laurent au début des années 2000, produisent des Beaujolais Villages et des Crus sur 17 ha cultivés en agriculture raisonnée. Leur domaine est situé au cœur du Beaujolais, à Lantignié.

Décrite comme la « pierre précieuse » du domaine, la cuvée *Opale* provient du lieu-dit « Les Souzons » composé de granite rose et de quartz. En 2015, année solaire et précoce, les vignes de 70 ans, taillées en gobelet sur des sols chauds et drainants, ont fourni des rendements d'à peine 25hl/ha. Cette cuvée est issue d'un travail d'orfèvre et de patience. Les raisins ont été 100% égrappés avant un pressurage doux. La fermentation et la macération se sont déroulées en cuve pendant 15 jours puis l'élevage s'est fait en fûts de différentes essences de bois (30% en fûts neufs et 70% en fûts de 1 à 2 vins) durant 24 mois. Batonnage des lies fines, fermentation malo lactique en fûts, assemblage en cuve pendant 1 mois avant la mise en bouteilles au domaine sans filtration.

Résultat : un nectar puissant avec des notes de torréfaction et de fruits noirs : mûres, cerises et une bouche complexe et charnue. Prix de vente au caveau : 25 euros TTC.

Ce Trophée illustre l'immense potentiel du cépage Gamay lorsqu'il s'épanouit sur ses terroirs de prédilection en Beaujolais. Il s'agit aussi d'une belle mise en lumière des terroirs des Beaujolais Villages, qui n'ont rien à envier à leurs voisins les crus. Enfin, **cette récompense vient conforter la démarche de montée en gamme en cours sur la commune de Lantignié**. Un feuilletton qui ne fait que commencer et qui promet de grands vins de terroir...

On vous aura prévenu, **le Beaujolais, nouvelle génération** passe à l'action, dans une énergie commune et fédératrice, les différents acteurs du vignoble sont bien décidés à faire des AOP beaujolaises des incontournables de la consommation mondiale. Ces dernières ne manquent pas d'atouts, préparez-vous à être surpris !

**INVITATION REMISE DES PRIX INTERNATIONAL DU GAMAY**

La **remise des prix « Médaille d'Or »**, se déroulera le **lundi 29 Janvier**, dans l'espace de réception d'Only Lyon : la Skyroom, au sommet de la Tour Oxygène à Lyon.

Elle sera suivie d'un **buffet** lors duquel **les vins médaillés d'or des producteurs présents seront dégustés.**

Date : **Lundi 29 Janvier de 10h30 à 12h00**

Lieu : Skyroom - Tour Oxygène  
10-12 Boulevard Vivier Merle  
69003 Lyon - France

Merci de confirmer votre venue par email à [gamay@concoursgamay.com](mailto:gamay@concoursgamay.com) ou par téléphone au 04 74 68 84 40 **avant le 24 Janvier.**

Une fois votre confirmation reçue, vous recevrez par email les indications d'accès à la Skyroom.

Contact presse : Inter Beaujolais – Mélina Condé-Bénédict - 04 74 02 22 16 / 06 77 70 08 72

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