



**Le Morgon 2017 cuvée *Fût de Chêne*  
du Domaine Franck Chavy  
élu « Meilleur Gamay du Monde »**

L'édition 2019 du **Concours International du Gamay** a eu lieu à la Cité Internationale de Lyon le 12 Janvier dernier. 755 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 du concours, le trophée du Meilleur Gamay du Monde a donc été décerné au **Morgon 2017 cuvée Fût de chêne du Domaine Franck Chavy**.

Vignerons depuis 4 générations, la famille Chavy exploite aujourd'hui 10 hectares de vignes.

En 1991, après avoir obtenu son BTS à Beaune, Franck Chavy élabore son premier millésime. Brouilly, Régnié, Morgon, beaujolais rosé et depuis l'an dernier Beaujolais blanc figurent parmi les appellations produites par le lauréat.

Le Meilleur Gamay du monde 2019 prend ses racines sur les sols composés de sable, de roche et de gres du lieu-dit « Corcelette », un des 7 grands terroirs historiques du Cru Morgon. 2017 est un millésime précoce, sec et chaud au même titre que 2015, l'année de la dernière cuvée gagnante du concours en 2018. Franck Chavy signe ici une cuvée représentative de ce que l'on fait de meilleur en Beaujolais grâce à des conditions climatiques et un terroir exceptionnel mais par-dessus-tout grâce à la persévérance de ce perfectionniste dans l'âme. Macérations longues (20 jours), élevage en trois volumes de fûts de chêne différents (500L, 215L & 350L) : Toute la créativité de ce technicien passionné s'exprime dans ce Morgon 2017. Ici, le Gamay est réellement mis en valeur par un élevage subtil. Résultat : Des arômes de petits fruits noirs précédant des notes d'épices (anis sauvage, poivre, moka) qui ont su charmer les dégustateurs du jury. Prix de vente au caveau : 19€50.

« Cultivons la passion, partageons le plaisir » : Une phrase qui résume parfaitement l'implication de Franck Chavy auprès des consommateurs et la philosophie de son domaine. Ce Trophée illustre l'immense potentiel du cépage Gamay et la diversité des méthodes d'appréhension de ce cépage. La cuvée de Morgon 2017 de Franck Chavy en est l'exemple parfait. Le Gamay est un cépage pluriel permettant d'obtenir des styles de vin différents pour toutes les occasions de consommation.

## INVITATION REMISE DES PRIX INTERNATIONAL DU GAMAY

La **remise des prix « Médaille d'Or »**, se déroulera le **lundi 28 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 28 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 – 04 74 02 22 10

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