

## En 2020, le meilleur gamay du monde est un vin du Beaujolais : le Saint-Amour 2018 cuvée Les Grandes Mises de la Maison Mommessin



Le Concours International du Gamay, récompensant chaque année le meilleur gamay du monde, a couronné samedi 11 janvier dernier un gamay du Beaujolais : le Saint-Amour 2018 cuvée Les Grandes Mises de la Maison Mommessin.

160 dégustateurs professionnels et amateurs avertis sont venus du monde entier pour goûter pendant une matinée à la Cité Internationale de Lyon plus de 802 gamays venus de 4 pays (France, Suisse, Italie, Royaume-Uni). La cuvée a été choisie par un « super jury » parmi les vins présélectionnés.

En 2019, le concours avait couronné un Morgon du Domaine Franck Chavy.

### MOMMESSIN, UNE DOUBLE IDENTITÉ BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

C'est en Bourgogne viticole, près de Mâcon, que la Maison Mommessin trouve ses origines dès 1865. Son fondateur Jean-Marie Mommessin, fait l'acquisition de la Grange Saint-Pierre où il décide de s'établir. C'est une superbe dépendance de l'abbaye de Cluny dont la clef de Saint-Pierre est l'emblème et qui deviendra celle de la Maison. Le patrimoine viticole de Mommessin, qui est agrandi par les générations successives, s'étend aujourd'hui jusqu'en Beaujolais. En 1997, la Maison s'installe au pied du Mont Brouilly à Quincié-en-Beaujolais. Saint-Amour, Morgon, Côte de Brouilly, Beaujolais-Villages rouge et Beaujolais blanc font partie des appellations que produit la Maison, lauréate cette année.

Le Saint-Amour 2018 cuvée Les Grandes Mises de la Maison Mommessin, élu meilleur Gamay du monde, c'est un travail d'équipe entre Lydie Nesme (viticultrice), Florent Georger et Patrick Vivier (responsables technique et direction vin), Grégory Large (Directeur Général Mommessin), et leurs vignerons partenaires.

Florent Georger, responsable technique et direction vin de la Maison Mommessin : « *La cuvée prend ses racines sur des sols composés de granit très altéré. Les raisins sont encuvés en grappes entières et sont ensuite vinifiés pendant environ 15 jours. Nous ne pratiquons presque pas de remontage, simplement 1 ou 2 délestages en fin de fermentation alcoolique. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant un an. Le vin présente une très belle couleur rubis aux reflets violacés. Le nez est délicat et présente des arômes de fruits noirs très mûrs. La bouche est ample et veloutée, offrant des notes épicées en fin de bouche. Les mots clés qui décrivent parfaitement cette cuvée sont : partenariat avec les vignerons, petit volume, travail à la vigneronne, et terroir granitique. Je vous conseille de l'accompagner avec une poularde à la crème et aux morilles ainsi que les fromages. Prix de vente TTC départ cave : 14,95 € ».*

**Ce trophée illustre l'immense potentiel du cépage gamay. La cuvée de Saint-Amour 2018 de la Maison Mommessin démontre que le gamay permet d'obtenir différents styles de vin pour toutes les occasions de consommation, des Beaujolais de Fête, de Caractère et d'Exception.**

### LES VINS DU BEAUJOLAIS EN QUELQUES MOTS

Situé aux portes de Lyon, le vignoble du Beaujolais s'étend sur près de 15 000 hectares de vignes où 2 000 hommes et femmes, 9 caves coopératives et 197 négociants s'épanouissent sur ses terres. Les 12 appellations du Beaujolais brillent par l'expression de leurs vins qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception : les crus 100 % rouges au nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Saint-Amour ; et les Beaujolais et Beaujolais-Villages au sud, qui se déclinent dans les trois couleurs et en vin nouveau. D'ailleurs, qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, les vins du Beaujolais, invitent toujours au partage.

### Contact presse

Inter Beaujolais - Laura Pillot

Tél. 04 74 02 22 16 - Mobile 06 08 86 02 64 - [lpillot@beaujolais.com](mailto:lpillot@beaujolais.com)