

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AGENDA

LE FESTIVAL OENO-BISTRONOMIQUE
**Bienvenue en
Beaujonomie**

LES 2, 3 & 4 JUILLET 2021
EN BEAUJOLAIS

À TABLE !

**UN CHEF, UN VIGNERON,
DES CONVIVES, DE BELLES
HISTOIRES**

BELLES TABLÉES ET PARTAGE

**DÉGUSTATIONS ET DÉCOUVERTES
DANS PLUS DE 50 DOMAINES ET
MAISONS DU BEAUJOLAIS**

**FACE AUX VIGNES, SOUS LES TONNELLES,
AU CŒUR DES CHAIS...**

ANIMATIONS DANS LE VIGNOBLE

Porté par Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais, le festival Bienvenue en Beaujonomie se tiendra à partir du vendredi 2 juillet au soir et se poursuivra jusqu'au dimanche 4 juillet dans les domaines, maisons et caves du Beaujolais. Au déjeuner ou au dîner, les amateurs partageront un moment autour de la même table chez un vigneron de leur choix pour un repas bistronomique chic et décontracté. Des instants chaleureux mêlant rencontres, belles histoires, vin, cuisine et découvertes du vignoble. Ce week-end beaujonomique réunira une cinquantaine de domaines, maisons et caves du Beaujolais qui ouvriront leurs portes pour l'occasion.

AMBIANCE NÉO-BISTROT DANS LES DOMAINES, MAISONS ET CAVES DU BEAUJOLAIS

Les curieux et les amoureux de vin et de gastronomie (re)découvriront pendant tout un week-end des **Beaujolais de Caractère et d'Exception**, qui se déclinent en rouges, blancs, et rosés. Le concept : chaque vigneron façonne son **propre programme** en invitant dans sa cuisine un chef (ou en concoctant lui-même le repas si c'est un vrai cordon bleu), et en composant sa propre activité, allant de la découverte du vignoble, à une dégustation commentée, en passant par un jeu d'énigmes, une balade en 2CV ou encore un concert. Les convives découvriront ainsi une cuisine beaujonomique concoctée à base de produits frais dans une **atmosphère chic et décontractée** : apéritif sous une tonnelle, repas au cœur d'une cave, pique-nique dans les vignes... tout un moment de partage entre amateurs d'ici et d'ailleurs, agrémenté bien sûr de magnums sélectionnés pour l'occasion.

LES OFF DES APPELLATIONS

Bienvenue en Beaujonomie, c'est aussi des **animations en plein air** pendant tout le week-end, organisées par les appellations du Beaujolais.

À l'affiche cette année : pique-nique musical au Clos Vitis - Espace des Brouilly le samedi, en compagnie des vignerons de **Terre des Brouilly** - Pique-niques dans les vignes de Saint-Amour et marché de producteurs locaux le samedi, et deux dîners pour deux ambiances avec les vignerons du cru **Saint-Amour** les vendredi et samedi soir - Parcours œnologique « La ronde des Chiroubles » sur le site panoramique de la Terrasse de **Chiroubles** avec repas champêtre et animations musicales.

Contact presse | Inter Beaujolais | Laura Pillot
Tél. 04 74 02 22 16 | Mobile 06 08 86 02 64
lpillot@beaujolais.com

Suivez Bienvenue en Beaujonomie : @bienvenue_en_beaujonomie | bienvenue-en-beaujonomie.fr #benb

INSCRIPTIONS ET INFOS PRATIQUES

Le rendez-vous est donné sur le site <https://bienvenue-en-beaujonomie.fr/> pour sélectionner le domaine, la maison ou la cave de son choix et réserver sa place à table



LES 2, 3 & 4 JUILLET 2021,
(repas midis et soirs + animations dans le vignoble tout au long du week-end)



**EN BEAUJOLAIS, DE SAINT-AMOUR
AU NORD AUX PIERRES DORÉES AU
SUD**

EN SAVOIR PLUS SUR LES VINS DU BEAUJOLAIS

Situé entre les portes de Lyon et le sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais s'étend sur 14 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais, où plus de 2 000 domaines, 9 caves coopératives et 200 opérateurs ayant une activité de négoce 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.

Pour en savoir plus sur les vins du Beaujolais, consultez le carnet Beaujolais :

<https://carnet.beaujolaiss.com/fr/>