

VIVE LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX !

Alors que les amateurs de vin réclament des moments de convivialité, ne devrait-on pas penser inévitablement aux Beaujolais Nouveaux ? Ces vins joyeux, croquants, attachants et à portée de toutes les générations et de toutes les bourses en sont les meilleurs alliés ! Cueillis, pressés, vinifiés, embouteillés, expédiés par 700 vigneronnes et vignerons, puis confiés aux cavistes, restaurateurs et commerçants, les Beaujolais Nouveaux arrivent sur les tables le 3^{ème} jeudi du mois de novembre.



RENDEZ-VOUS LE
JEUDI
17
NOV
OÙ QUE L'ON SOIT !

L'arrivée des Beaujolais Nouveaux marque la fin d'un cycle de douze mois de travail pour les vignerons. Ces jus gourmands apparaissent depuis plus de 70 ans comme de vrais rayons de soleil et illuminent le début de l'hiver. Ces vins de fête sont l'excuse idéale pour se rassembler et célébrer l'immanquable rendez-vous du 3^{ème} jeudi du mois de novembre. Ils sont le fruit d'un travail méticuleux réalisé par des hommes et des femmes qui adaptent leur savoir-faire chaque année à la nature et aux spécificités du nouveau millésime. Il existe une grande diversité de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux : des cuvées classiques, traditionnelles et éclatantes de plaisir élaborées par des maisons et caves reconnues ; des vins brillants élaborés par de jeunes vignerons ; une pincée de rosés ; des Beaujolais Nouveaux plus légers et subtils ; d'autres plus enveloppés... quoi qu'il en soit, il y en a pour tous les goûts ! Le rendez-vous est donné cette année le jeudi 17 novembre, en France et dans le monde entier, pour fêter tous ensemble, chacun à sa façon, l'arrivée des Beaujolais Nouveaux.



ON S'AFFAIRE AUTOUR DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX, TIG, TAC...

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX 2022, UN FOISONNEMENT DE SAVOIR-FAIRE

Céleste Bigo – Directrice artistique & illustratrice

« Le dessin au trait est un clin d'œil à la technique du collage et exprime ce foisonnement, soutenu par des couleurs vives et joyeuses renforçant l'énergie de la composition. L'illustration s'inscrit dans les codes d'expression plus « craft », caractéristiques des nouvelles générations de vignerons comme de consommateurs, pour souligner que ce grand moment vivant et intergénérationnel est plus que jamais dans l'air du temps ! Derrière chaque bouteille de Beaujolais Nouveau se cache une multitude d'acteurs passionnés : vendangeurs, vignerons, commerçants et serveurs. L'illustration met à l'honneur ce foisonnement de savoir-faire et met en scène les valeurs des Beaujolais Nouveaux : la convivialité, la générosité et les instants de célébration ! »

LE MILLÉSIME 2022, « IL GOÛTE COMMENT » ?

Daniel Bulliat – Président d'Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais

« Après une année 2021 excédentaire en eau, 2022 a été marquée par une grande sécheresse, très proche de 1976. Ce millésime est le plus précoce après 2003, année de la canicule. La récolte est très hétérogène d'un secteur à un autre de notre vignoble. La quantité sera inférieure de 20 % à la moyenne des cinq dernières années. Quant à la qualité, elle est réjouissante ! On retrouve des similitudes avec les grands millésimes 2009, 2015, 2018 et 2020. 2022 sera une année de vins signature. Ce millésime offrira des vins aux profils très variés : des vins amples et structurés avec une robe soutenue qui seront des vins de garde par excellence, ainsi que des vins gouleyants et charnus agréables à boire. »

OÙ FÊTER LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX ?

Les Beaujolais Nouveaux, ces vins joyeux et conviviaux, rassemblent et se dégustent au comptoir d'un bistrot, à table entre amis et dans des lieux chaleureux, comme le sont les Bistrots Beaujolais : un réseau de chefs fervents ambassadeurs des vins du Beaujolais en France comme à l'étranger, souhaitant faire découvrir leurs plus belles cuvées de Beaujolais pour susciter l'intérêt et donner envie d'en connaître plus sur le vignoble. Mâchons lyonnais, plats à partager, concerts... les Bistrots Beaujolais redoublent d'imagination pour faire (re)découvrir les Beaujolais Nouveaux et faire perdurer les festivités qui les entourent.

Retrouvez tous les Bistrots Beaujolais et leurs événements sur la plateforme « Les Rendez-vous Beaujolais » : rendez-vous.beaujolais.com

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX À TOUS LES ÉTAGES

Gaëtan Bouvier – Meilleur sommelier de France 2016

« Les Beaujolais Nouveaux, ce sont des vins qui permettent aux vignerons d'affirmer leur style. Il faut réussir à atteindre l'excellence dans la simplicité. »



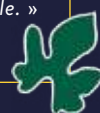
Noémie Schmitter – Restaurant Nosch à Lyon

« Les Beaujolais Nouveaux sont frais, fruités et faciles à boire. On trinque, on boit une gorgée... et on y retourne ! C'est une fête qui rapproche toutes les générations. »



Nadine Rosier – Sommelière conseil - Intermarché à Marseille

« Les Beaujolais Nouveaux, c'est un art de vivre à la Française. En tant que sommelière, cela permet de faire découvrir toute la diversité de ce vignoble. »



Hélène Postadjian – Caviste à Lyon

« Les Beaujolais Nouveaux représentent le partage et la convivialité. Ce sont des vins souples avec un joli fruit éclatant. »



CONTACT PRESSE



Inter Beaujolais

Laura Pillot

Tél. 04 74 02 22 16 | Mobile 06 08 86 02 64

lpillot@beaujolais.com

SUIVEZ LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

www.beaujolaisnouveau.fr



#ilovebeaujolaisnouveau