
Le Côte de Brouilly 2020 du Domaine Nicole & Romain Chanrion élu Meilleur Gamay du Monde au Concours International du Gamay

La 13^{ème} édition du Concours International du Gamay s'est déroulée à la Cité Internationale de Lyon samedi 14 janvier dernier. 729 vins en provenance de 4 pays (France, Suisse, Italie, Etats-Unis) et tous issus du cépage gamay, ont été dégustés par un jury de 168 dégustateurs professionnels du vin et amateurs éclairés.

À l'issue de la dégustation, un « grand jury » composé de différents experts (deux sommeliers, une œnologue, un maître de chai et un amateur expérimenté) a re-dégusté à l'aveugle les vins médaillés d'or, afin d'élire le trophée du Meilleur Gamay du Monde 2023 : il s'agit du Côte de Brouilly 2020 du Domaine Nicole & Romain Chanrion.

229 médailles dont 119 Or et 110 Argent ont été attribuées cette année.

Mention spéciale au meilleur vin de Suisse : AOC Genève, Domaine de la Planta, La Révolution 2021, 100 % gamay.



Le Domaine Nicole & Romain Chanrion

Vignerons depuis 8 générations, la famille Chanrion exploite 7 hectares de vignes sur les différents versants du Mont Brouilly. Leurs vins allient tradition et modernité grâce aux deux générations qui cohabitent aujourd'hui sur le domaine.

Nicole Chanrion, formée au lycée viticole de Beaune, retrouve ses racines dans le Beaujolais en reprenant en 1979 le domaine familial, après une expérience dans la Napa Valley en Californie. Elle est alors l'une des premières femmes à devenir viticultrice et gérer un domaine. Attachée au cru Côte de Brouilly, elle s'investit également dans la profession en devenant présidente de l'appellation.

Son fils, Romain Chanrion, tout d'abord ingénieur dans le secteur de l'énergie, a décidé en 2014 de rejoindre progressivement le domaine, animé par l'envie de se consacrer pleinement à sa passion pour la viticulture.

« Nous vivons pour nos vignes et dans nos vignes depuis plusieurs générations. Qui mieux que nous peut souhaiter un cadre de travail le plus naturel possible, indispensable à la pérennité du vignoble ? Notre métier, nous l'aimons. »

Romain Chanrion a à cœur de travailler dans le respect de l'environnement et dans la valorisation des terroirs de la Côte de Brouilly, proposant ainsi depuis 2017 des sélections parcellaires.



Le Côte de Brouilly 2020 élu Meilleur Gamay du Monde

Le vin récompensé représente l'ensemble de la production Côte de Brouilly 2020 de l'exploitation où sont réunis plusieurs lieux-dits dans une même cuvée : Les Crozes, Chardignon, Godefroy, Le Pavé et une petite parcelle sur Brulhié, couvrant ainsi différents versants de la colline. Après une vinification et un élevage parcellaire où chacune des spécificités de ces terroirs s'est révélée, leur assemblage a affirmé les différents caractères de l'appellation Côte de Brouilly. **À la manière d'un orchestre symphonique où chaque famille d'instruments apporte richesse et complexité au morceau de musique interprété, cette réunion a apporté au vin puissance, élégance, fraîcheur et minéralité tout en préservant un parfait équilibre.**

Romain Chanrion ajoute : « L'année 2020 a été marquée par un épisode caniculaire soutenu sur la colline de Brouilly. Nous avons dû nous adapter sans oublier les principes fondamentaux de la vinification traditionnelle beaujolaise (macération semi-carbonique et élevage en foudre de chêne). Et dans ce contexte, beaucoup de détails ont leur importance. L'alchimie a heureusement été trouvée. Nous en sommes heureux ! »

Laurent Lacorne, amateur expérimenté, faisant partie du deuxième jury qui a attribué la distinction, s'exprime :

« Sélectionner le Meilleur Gamay du Monde, c'est savoir lire les vins, comprendre le travail du vigneron et se mettre à la place du consommateur. Être juré, c'est assurer la responsabilité d'identifier les vins qui sauront porter durant une année une médaille, tout en entraînant derrière eux vignerons et dégustateurs. Être grand juré, c'est repérer « la pépite » qui arborera l'étoile du vainqueur tout en endossant une mission : être le porte-drapeau d'un cépage qui plaît de plus en plus pour sa fraîcheur, sa complexité et sa gourmandise. **Le Côte de Brouilly du Domaine Nicole & Romain Chanrion possède toutes les qualités requises pour entrer dans la cour des grands. Vive le gamay ! »**



À propos du Concours International du Gamay

Conscient qu'un des critères de sélection d'un vin pour le consommateur est le cépage, **Inter Beaujolais**, l'Interprofession des vins du Beaujolais, a décidé depuis 2010 de promouvoir le gamay, cépage emblématique de sa région, en organisant avec **Armonia** le Concours International du Gamay.

Inscrit sur la liste de la DGCCRF (Ministère de l'Economie et des Finances) et certifié ISO 9001 par le biais d'Armonia depuis 2014, le concours s'adresse aux producteurs du monde entier dont les vins sont élaborés à partir de gamay. Il a pour objectif :

- De renforcer la notoriété du gamay et l'image plébiscitée de vins ronds, joyeux et fruités auprès des consommateurs
- De faire découvrir la diversité du gamay dans le monde auprès des prescripteurs et amateurs. Après dégustation par un jury composé d'experts et de professionnels du vin, le Concours International du Gamay récompense les vins incarnant le mieux les qualités de ce cépage.

CONTACT PRESSE

Inter Beaujolais - Laura Pillot, responsable presse France
Tél. 04 74 02 22 16 - Mobile 06 08 86 02 64
lpillot@beaujolais.com

CONTACT INTERNATIONAL DU GAMAY

Victor Gomez - 04 74 68 84 40
gamay2023@newsconcours.fr
www.concoursgamay.com



Suivez les vins du Beaujolais :



www.beaujolais.com
#vinsdubeaujolais

Pour en savoir plus sur les vins du Beaujolais, consultez le carnet Beaujolais : <https://carnet.beaujolais.com/fr/>