
Wine Paris & Vinexpo Paris 2023

Rendez-vous avec les vins du Beaujolais

Vignerons et négociants du Beaujolais accueillent les professionnels de la filière vin du 13 au 15 février 2023 à l'occasion du salon Wine Paris & Vinexpo Paris, et invitent à :

- venir rencontrer les 58 domaines, caves, maisons et collectifs présents sur le stand « Beaujonomie by Beaujolais » (stand H3 A182) pendant toute la durée du salon, ou sur les stands individuels des opérateurs.

Cette année, sur le stand des vins du Beaujolais, les grands formats seront mis en lumière à travers une vitrine dédiée, et lors d'une **Magnum Party** qui aura lieu le **lundi 13 février à 17h00**. À l'affiche : dégustation de cuvées en format magnum.

- participer à la **master class « Le Beaujolais, la diversité d'un vignoble »** organisée par Inter Beaujolais le **lundi 13 février de 11h30 à 12h30** (sur réservation à interbeaujolais@beaujolais.com).

Cette master class propose de redécouvrir l'excellence de cette nouvelle génération de vins du Beaujolais. Les terroirs pluriels du vignoble offrent autant de vins singuliers. Riche d'une extraordinaire diversité de sols (Géoparc mondial UNESCO), chaque terroir, lieu-dit et parcelle est un terrain d'expression unique pour les vignerons. Maisons de renom et viticulteurs passionnés forment ce Beaujolais qui s'engage vers l'excellence (démarches collectives, agroécologie, vins d'exception, potentiel de garde...). Venez découvrir le « Beaujolais Nouvelle Génération », ses enjeux et ses vins !

Intervenants : Gaëtan Bouvier, sommelier ; Marine Descombe, Château de Pougelon ; Edouard Parinet, Château du Moulin-à-Vent.

Infos pratiques : la master class aura lieu dans la « salle 1 Les Masterclasses », située dans le hall 5.2, Paris Expo Porte de Versailles.

- participer à la **master class « Chénas & Régnié : identité et renouveau de deux joyaux du Beaujolais »** organisée par les crus Chénas et Régnié le **mardi 14 février de 17h30 à 18h30** (sur réservation à nathaliecrusdubeaujolais@gmail.com).

Cette master class propose de redécouvrir les appellations Chénas et Régnié. Animés par une énergie nouvelle impulsée par le désir de se surpasser et par une nouvelle génération de vignerons, les deux crus les plus confidentiels du Beaujolais se présentent à Paris pour montrer leurs potentiels, dégustation à l'appui : 6 vins reflétant la diversité et la richesse des terroirs qui leur confèrent une signature unique, mêlant élégance et complexité.

Infos pratiques : la master class aura lieu dans la « salle 1 On! Les Masterclasses », située dans le hall 5.2, Paris Expo Porte de Versailles.

- déguster librement près de 70 vins du Beaujolais sur l'espace Tasting Avenue (hall 3, au bout de l'allée D).



LES BEAUJOLAIS D'EXCEPTION

Au travers de ses paysages alternant vallons et monts arrondis, le Beaujolais est porté par un nouveau souffle. C'est un vignoble résolument tourné vers l'avenir. Une nouvelle histoire s'écrit ici, sur les bases posées par les maisons, caves et domaines précurseurs. Avec son histoire, ses valeurs, l'authenticité des hommes et des femmes qui le composent, leur rapport profond à leur terroir, le vignoble du Beaujolais livre pour chaque vin qui en est issu une histoire réelle, sincère, ancrée. Ici, chaque cuvée d'exception naît d'un travail minutieux fait de l'équilibre entre l'héritage de pratiques séculaires et l'innovation de vigneron passionnés.

Les Beaujolais d'Exception, 4 messages forts véhiculés

Le vignoble du Beaujolais souhaite mettre en avant ce qui fait l'essence de ses grands vins et de son identité :

- **des terroirs et des lieux-dits d'exception** : un travail très fin de caractérisation des sols du Beaujolais qui a duré plus de 10 ans (réalisé par SIGALES) a mis en lumière l'exceptionnelle diversité géologique du Beaujolais. C'est ainsi le premier territoire viticole français à être labélisé « **Géoparc mondial UNESCO** ».

Cette diversité des sols, associée au travail soigné du vigneron, donne naissance à des vins de grande qualité aux profils aromatiques très variés.

- **des vins de garde** : le cépage gamay offre des vins au fruité croquant dès leur plus jeune âge et également des vins au long potentiel de garde qui se bonifient avec les années.

- un cépage chardonnay qui s'épanouit également : **des vins blancs dignes de belles tables gastronomiques.**

- **une identité forte et assumée** : le Beaujolais, c'est un territoire où l'authenticité, le partage, la simplicité et la convivialité sont les maîtres-mots.

C'est aussi un vignoble qui s'engage collectivement dans un **superbe renouveau.**



Le vignoble du Beaujolais, partenaire officiel du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023

Les vins du Beaujolais sont fiers de s'associer au Concours du Meilleur Sommelier du Monde aux côtés d'autres vignobles et marques prestigieuses. Cet événement, qui se tiendra du 7 au 12 février 2023 et qui accueillera à Paris 68 des plus grands sommeliers du monde, est une occasion unique de faire rayonner les vins du Beaujolais auprès des professionnels mais aussi des amateurs.

À cette occasion, le vignoble fera déguster ses Beaujolais d'Exception entre les épreuves du Concours et sera présent lors des temps forts de la semaine, en compagnie de producteurs du Beaujolais.

À l'affiche également, une master class organisée auprès des quelques 200 sommeliers participants.

Grâce à cette alliance, Inter Beaujolais souhaite accompagner la démarche globale de valorisation de ses cuvées d'excellence. Ses domaines, caves et maisons auront ainsi l'opportunité d'affirmer leur vignoble parmi les plus grands, et de faire valoir leur attractivité et leur identité propre.



©Vins du Beaujolais / Studio Baalt



©Vins du Beaujolais / Etienne Ramousse

CONTACT PRESSE

Inter Beaujolais

Laura Pillot, responsable presse France

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

lpillot@beaujolais.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/>