

Le Morgon 2024 du Domaine Fabienne et Jean-Paul Ruet élu Meilleur Gamay du Monde au Concours International du Gamay, édition 2026

La 16^{ème} édition du Concours International du Gamay a de nouveau été l'occasion pour les vignerons de France et d'ailleurs produisant des vins issus du cépage gamay, de soumettre leur cuvée à l'exercice de la dégustation à l'aveugle.

Cette édition 2026 s'est tenue à la Cité Internationale de Lyon le samedi 10 janvier dernier et a rassemblé près de **130 jurés professionnels du vin et amateurs éclairés**.

Ce sont **615 vins en provenance de 4 pays** (France, Suisse, Italie, Brésil) et tous issus du cépage gamay, qui ont ainsi été présentés pour un total de **204 médailles dont 79 Or et 125 Argent**.

Les vins du Beaujolais sont dans l'air du temps. Les gamays, tantôt frais, fruités et séduisants, correspondent parfaitement aux nouvelles attentes des consommateurs d'aujourd'hui.



Le Domaine Fabienne et Jean-Paul Ruet —

Fabienne et Jean-Paul Ruet ont créé leur exploitation en 1983 avec 1 hectare de vignes en Beaujolais. Avec tout l'amour du travail, ils ont repris au fil des années des hectares de différentes appellations beaujolaises telles que Brouilly, Fleurie, Morgon, Côte de Brouilly, Beaujolais Villages, Beaujolais blanc, leur permettant aujourd'hui d'avoir une belle diversité de cuvées à proposer à leurs clients. Tous les week-ends et ce depuis 35 ans, ils partent direction la capitale pour vendre leurs bouteilles sur les marchés parisiens. Leur fils, François, les a rejoints sur l'exploitation familiale et partage les mêmes valeurs de travail et la même passion pour le vin, tout en apportant une nouvelle dynamique. Depuis 2 ans, leur fille, Noémie, travaille également sur l'exploitation. De quoi poursuivre cette belle aventure familiale partie de zéro.



Rendez-vous à 11h00 le lundi 26 janvier pour la remise du trophée, le cocktail apéritif, la dégustation et la visite du cuvage au Domaine Fabienne et Jean-Paul Ruet,
652 route de Nety, 69460 Saint-Etienne-des-Oullières.

Merci de nous confirmer votre souhait de présence par mail à lpillot@beaujolais.com

La cuvée médaillée : Morgon 2024 du Domaine Fabienne et Jean-Paul Ruet

Le Morgon, issu du millésime 2024, est un vin riche et harmonieux qui allie fraîcheur et finesse. Cette cuvée issue de vieilles vignes âgées en moyenne de 80 ans s'épanouissant sur des sols argilo-calcaires, a été vendangée à la main puis égrappée à 100 %, suivie d'une longue macération. Ce Morgon se déguste dès à présent comme il peut se garder dans le temps.



Méloïdie Lardon, caviste, faisant partie du deuxième jury qui a attribué la distinction, s'exprime :

« Ce vin séduit par son boisé finement intégré, sa grande élégance et son bel équilibre. La bouche est précise, avec une jolie matière maîtrisée, des tanins fins et une structure remarquable pour l'appellation. Un vin tout en finesse et en gourmandise, idéal pour accompagner des viandes saignantes ou des plats à base d'agneau. »

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

- de renforcer la notoriété du gamay et l'image plébiscitée de vins ronds 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.

International du
Gamay

LES **GAMAY** DU MONDE
EN COMPÉTITION

10 janvier 2026
Cité Internationale - Lyon
Inscription : concoursgamay.com

Beaujolais
INTER BEAUJOLAIS



Suivez les vins du Beaujolais :



#vinsdubeaujolais