
Le Brouilly lieu-dit Pierreux 2020 du Domaine Nicolas Boudeau élu **« Meilleur Gamay du Monde »**

La 12^{ème} édition du Concours International du Gamay a eu lieu à la Cité Internationale de Lyon samedi 15 janvier dernier. 738 échantillons venant du monde entier et issus du cépage gamay, ont été dégustés par un jury de 150 dégustateurs professionnels et amateurs avertis.

À l'issue de la dégustation, un « super jury » composé de différents experts (trois sommeliers, un œnologue et un journaliste spécialisé) a décerné à l'aveugle, parmi les vins présélectionnés, le trophée du « Meilleur Gamay du Monde » 2022. Il s'agit du Brouilly lieu-dit Pierreux 2020 du Domaine Nicolas Boudeau.

245 médailles dont 110 Or et 135 Argent ont été attribuées cette année.

Mention spéciale au meilleur vin de Suisse : AOC Genève, la Cave et Domaine Les Perrières, La Chênaie 2020, 100 % gamay.



Le Domaine Nicolas Boudeau

Nicolas Boudeau, Charentais d'origine, a été séduit par le vignoble beaujolais il y a une vingtaine d'années. Après une solide expérience acquise dans des domaines tels que le Château des Jacques, le Château de Bellevue ou encore le Château du Moulin-à-Vent, Nicolas Boudeau s'installe à Odenas en 2007 et fait l'acquisition d'un peu plus de 3 hectares en appellation Brouilly. Aujourd'hui, il possède une dizaine d'hectares de vignes en AOC Brouilly, 1 hectare et demi en AOC Côte de Brouilly et environ 2 hectares en AOC Beaujolais Villages.

Désireux de produire des vins exprimant toute la finesse de leurs terroirs, Nicolas Boudeau a souhaité, depuis 2018, mettre en avant les richesses géologiques des différents lieux-dits de chacune des appellations qu'il cultive.

Il incarne la force tranquille d'un vigneron artisan respectueux du territoire, des terres, de la nature et des Hommes.

Nicolas Boudeau ajoute : *« Ce trophée est une belle reconnaissance du travail de valorisation des lieux-dits dont je suis empreint. Je suis également ravi de cette distinction précieuse pour l'association Terre des Brouilly et pour le Beaujolais en général qui ne cesse de démontrer son appartenance aux "grands vins". »*

Le Brouilly lieu-dit Pierreux, 2020

La parcelle, exposée à l'est, est composée majoritairement de granit rose très profond et également de roches volcaniques siliceuses. Les vignes âgées de 60 ans taillées en gobelet, s'épanouissent sur des sols chauds et drainants. Le millésime 2020 a bénéficié d'un climat exceptionnel.

Les raisins ont été 50 % égrappés avant un pressurage doux. La fermentation et la macération se sont déroulées en cuve pendant 16 jours avec maîtrise des températures en dessous de 30°C. Des remontages doubles quotidiens ainsi que des pigeages et délestages ont été effectués régulièrement afin de faire ressortir le terroir. L'élevage s'est poursuivi en cuve béton pendant 9 mois.

Le prix de vente TTC départ cave de la cuvée : 20 €.

Caroline Daeschler, sommelière, faisant partie du deuxième jury qui a attribué la distinction, s'exprime :

« On a dès le début un vin ample légèrement épicé, avec de la complexité. C'est très fruité et déjà très élégant, complexe et généreux, rien qu'au nez. En bouche, c'est un vin bien travaillé qui s'exprime avec des tanins soyeux. Il a une très belle longueur qui nous dit qu'il va pouvoir continuer à se développer et à mêler encore d'autres petites histoires. Il y a du potentiel à venir. C'est un vin de garde. On a un profil de Brouilly comme on les aime, c'est-à-dire généreux et festif, joyeux et enthousiaste ! Un classique du cépage avec la petite touche de l'âme en plus. »

Ce trophée illustre l'immense potentiel du cépage gamay et la diversité des méthodes d'appréhension de ce cépage. Le Brouilly lieu-dit Pierreux 2020 du Domaine Nicolas Boudeau en est l'exemple parfait. Cette récompense vient conforter la démarche de valorisation des vins du Beaujolais qui se traduit notamment par la mise en lumière des lieux-dits du Beaujolais. Ces cuvées issues des lieux-dits sont des vins qui racontent un terroir, le dévoilent et le subliment.



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.

Les objectifs du concours :

- Continuer de renforcer l'image et la notoriété du gamay auprès des consommateurs, d'autant que ce cépage correspond parfaitement aux attentes actuelles de consommation de vin : des vins ronds, croquants et fruités.
- Faire découvrir la diversité et les atouts du gamay dans le monde auprès des prescripteurs et amateurs.

Armonia
DEVELOPPEMENT ET SÉLECTION