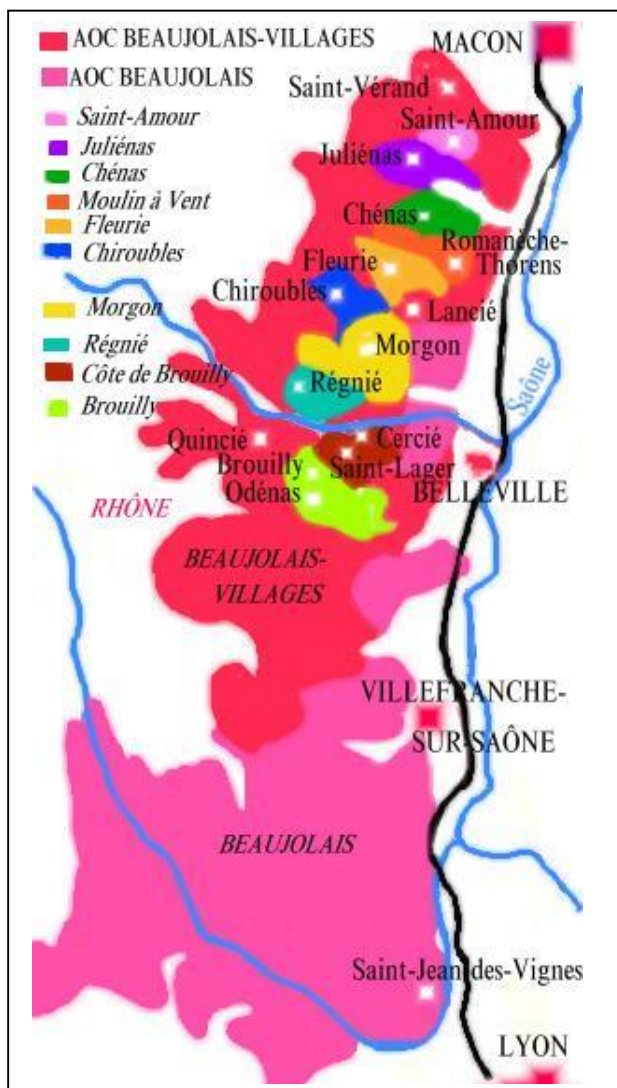




BEAUJOLAIS

DOMAINE DU PENLOIS

MAXENCE ET SEBASTIEN BESSON



DEGUSTATION DU 5 NOVEMBRE 2015

Le vignoble du Beaujolais est situé dans le nord du département du Rhône et sur quelques communes de la Saône et Loire. Administrativement rattaché au vignoble de Bourgogne, l'aire de production correspond au piémont des monts du Beaujolais, entre Mâcon et Lyon.

Installé sur des terrains essentiellement granitiques au nord et calcaires au sud, il produit très majoritairement du vin rouge à base du cépage Gamay Noir. La variété des terroirs a permis de créer douze appellations d'origine contrôlée : deux régionales et dix communales ou locales.

Même si c'est un vignoble très ancien, il est toujours présent dans l'actualité, notamment pour l'aura médiatique dont bénéficie le Beaujolais Nouveau.

- Le vignoble a bénéficié de l'appellation « Beaujolais » depuis 1937.
- Superficie plantée : 23 000 hectares en 2010.
- Cépages dominants : Gamay rouge et Chardonnay blanc.
- Vins produits : rouges, rosés et blancs ainsi qu'un peu d'effervescents.
- Production : 1 000 000 d'hectolitres.
- Densité de plantation : 5000 à 6000 pieds à l'hectare
- Rendement moyen : 52 hl pour le Gamay et 72 hl pour le Chardonnay.

HISTORIQUE

Les Romains (Columelle notamment) évoquent l'« allobroica » qui pourrait être l'ancêtre du pinot noir. Au cours des invasions barbares le Gouais blanc est importé en Europe Occidentale. Croisé avec le pinot noir, il va donner, entre autres, le Gamay noir et le Chardonnay blanc.

En l'an 1531, le Beaujolais est rattaché au domaine royal comme fief familial de François 1^{er}

C'est au XVII^{ème} siècle que le vignoble prend son essor. Il alimente le marché Lyonnais grâce au transport de barriques sur la Saône. Le marché parisien est plus difficile à conquérir, le transport nécessitant le franchissement des cols des monts du Beaujolais pour rejoindre la Loire et le canal de Briare. Ensuite le chemin de fer contribuera à l'essor de la commercialisation des vins.

Le 29 avril 1930, par une décision du tribunal civil de Dijon, le vignoble du Beaujolais est rattaché administrativement à la Bourgogne viticole. Ceci a « boosté » sa notoriété.

Le 11 septembre 1936, un décret crée 5 appellations d'origine : Chénas, Chiroubles, Fleurie, Moulin à Vent et Morgon.

Le décret du 12 septembre 1937 délimite l'appellation Beaujolais, et celui du 26 août 1946 permet d'adjoindre les noms de certaines communes. C'est le Beaujolais- Villages.

Par ailleurs 5 autres appellations vont être décrétées « grand cru » :

- Juliéas (11 mars 1938)
- Brouilly et Côte de Brouilly (19 octobre 1938)
- Saint Amour (8 février 1946)

- Et Régnié (20 décembre 1988)

A partir de 1951, la sortie du Beaujolais Nouveau devient un évènement et un succès (surtout commercial !). Depuis 1985, sa date de sortie est fixée au 3eme jeudi de novembre.

GEOGRAPHIE

Le vignoble est situé en continuité du vignoble du Mâconnais, à cheval sur les départements de Saône et Loire (11 communes du canton de la Chapelle de Ginchay) et du Rhône (85 communes).

Il s'étend sur 55 km du nord au sud et sur moins de 20 km de largeur (23 000 ha environ).

Il est exposé à l'est ou au sud-est, adossé aux Monts du Beaujolais entre 300 et 550 m d'altitude.

GEOLOGIE

Le Beaujolais viticole est partagé entre deux formations géologiques séparées par la rivière Nizerand. Au nord du Nizerand se situe une formation de roches plutoniques (granit) qui affleure au sommet de coteaux très pentus ; elle se désagrège en sable de PH acide qui s'est amassé au pied des reliefs où le vignoble a été planté.

Au sud se situe une formation géologique sédimentaire. Il s'agit de coteaux calcaires (entre le Nizerand et l'Azergues) appelés « Pierres dorées ».

En amont de la vallée de l'Azergues, le sous-sol est constitué de schistes ; le Gamay y trouve un terrain acide et pauvre. Il y donne des vins fins, fruités, charpentés et de bonne garde.

CLIMAT

C'est un climat continental : hivers froids et plutôt secs avec des risques de gelées tardives au printemps, même si la Saône joue un rôle modérateur sur la rudesse du climat.

L'influence océanique est atténuée par l'abri des monts du Beaujolais ; parfois les vents d'ouest donnent un effet de foehn. La partie sud du vignoble reçoit une influence méditerranéenne.

Les étés sont en général ensoleillés mais les orages sont redoutés surtout lorsqu'ils amènent de la grêle.

ENCEPAGEMENT

***Le Gamay noir** (gamay noir à jus blanc) .Il trouve dans les sables granitiques du Beaujolais un terroir à sa mesure ; il y donne des vins fins, très aromatiques.

***Le Chardonnay blanc** (occupant une superficie négligeable) donne des bons vins aromatiques .Une partie sert à l'élaboration du crémant de Bourgogne.

La législation autorise d'autres cépages : l'aligoté, le melon, le pinot gris, le pinot noir, le gamay de Bouze et le gamay de Chaudenay.

La taille « en gobelet »est obligatoire pour les « Crus » et les « Beaujolais-villages » (maximum 10 yeux). La taille « Guyot » est utilisée en appellation « Beaujolais ».

VENDANGES

Traditionnellement les vins du Beaujolais nécessitent une vendange en grappes entières pour pouvoir être vinifiés en macération carbonique. Cependant des autorisations de vendanges mécaniques ont été données pour des parcelles en Beaujolais et Beaujolais village (à titre expérimental).

VINIFICATION

La vinification se fait en macération carbonique. Le raisin est encuvé entier. La cuve est saturée en CO₂ et fermée. La fermentation commence à l'intérieur de la baie, produisant un peu d'alcool et des précurseurs d'arômes. Ensuite le raisin est foulé et une fermentation traditionnelle se poursuit.

Pour les vins destinés à être élevés et gardés, la vinification est semi-carbonique c'est à dire qu'elle débute comme une macération carbonique mais au moment où le marc destiné au primeur est décuvé et pressé, les cuves destinées au vin de garde sont pigées et la macération se poursuit. Les jus sont ensuite écoulés, le marc pressé et la fermentation malo-lactique peut s'enclencher.

HIERARCHIE DES APPELLATIONS

Deux appellations régionales et dix communales

BEAUJOLAIS .C'est la plus vaste. La majeure partie est commercialisée en primeur sous le nom de Beaujolais Nouveau.

BEAUJOLAIS-VILLAGES. Il est produit sur 38 communes et représente 25% de la production. (300 000hl). Une partie est commercialisée en primeur sous le nom de Beaujolais-Villages Nouveau.

APPELLATIONS COMMUNALES. Dix appellations « Crus du Beaujolais » : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Saint-Amour et Régnié.

DOMAINE DU PENLOIS

Maxence &
Sébastien



L'art d'être vigneron depuis 4 générations



Entre Bourgogne et Vallée du Rhône, le Domaine du Penlois se situe au cœur du Beaujolais. Depuis 1922, quatre générations de vignerons ont contribué à l'image et à la réputation de ce vignoble.



Nous produisons 27 hectares de vignes réparties sur les villages de Lancié, Juliéas, Morgon et Chénas.

La culture de la vigne et de la vinification associe tradition et évolution pour une qualité de nos produits et respect de l'environnement.

La diversité et la richesse de nos terroirs permet d'obtenir des vins différents:
Beaujolais Lancié, Morgon, Juliéas, Moulin à Vent, Chénas, Beaujolais villages Rosé et Beaujolais Blanc.

De nombreuses médailles et citations sont venues récompenser nos efforts et nous classer parmi les domaines les mieux référencés de la région.



**Prenez le temps de découvrir nos vins
à travers les fiches descriptives ci-jointes....**

LES VINS DE LA DEGUSTATION

BEAUJOLAIS BLANC 2014 (7.00€)

Le Chardonnay planté sur un coteau exceptionnel «le Chatelard » donne des vins aux arômes d'amande et de pamplemousse.

Servir à 11° à l'apéritif ou avec un poisson ou un fromage de chèvre frais

BEAUJOLAIS-LANCIE 2013 (5.50€)

Beaujolais-Villages aux arômes de fruits rouges à l'image des crus voisins. Vin très convivial, il accompagnera vos mets à toute heure du jour et de la nuit.

JULIENAS 2013 (7.20€)

Vin de couleur rubis aux arômes de pivoine.

Son terroir (terrains granitiques maigres et arides à l'ouest, sols plus profonds et plus argileux à l'est) lui procure une complexité de fruit et de corps. Garde de 5 à 6 ans.

CHENAS 2014 (7.20€)

Cru d'un rouge profond, vin de garde charpenté.

A déguster avec des viandes rouges.

Les sols granitiques dans la partie haute se prolongent en direction de la plaine de la Saône par des terrains silico-argileux, caillouteux en surface. Garde 6 ans et plus.

MOULIN A VENT 2013 (8.40€)

Cru puissant et corsé, robe pourpre, arômes d'épices et de fruits mûrs. Ce vin de garde évolue favorablement dans le temps. (A boire après 5 à 6 ans de garde).

Sols granitiques assortis de grès et riche en manganèse.

MORGON 2013 (7.20€)

Cru charpenté à la robe grenat, aux arômes de fruits à noyaux.

Sol formé de schistes pyriteux, désagrégés, assortis d'oxyde de fer et de manganèse.

La « côte du Py » est le climat le plus renommé de cette appellation.

Dans les bons millésimes, les vins ont des possibilités d'évolution remarquables.

HARMONY DES SENS 2011 (11.00€)

Sélection de vieilles vignes de Gamay, élevé 11 mois en barrique.