

UN CÉPAGE : DES TERROIRS

Le Gamay



Sommaire :

- 1- Caractéristiques ampélographiques
- 2- Le couple cépage/terroir :
 - a) Histoire
 - b) Son terroir et sa région de prédilection
 - c) Petit tour d'horizon
- 3- Le rôle du vigneron : La vinification
- 4- Quels vins pour quels plats

Un cépage amateur
de fraîcheur :

- Débourrement précoce
- Maturité précoce
(1ere époque)

Ne pas confondre :

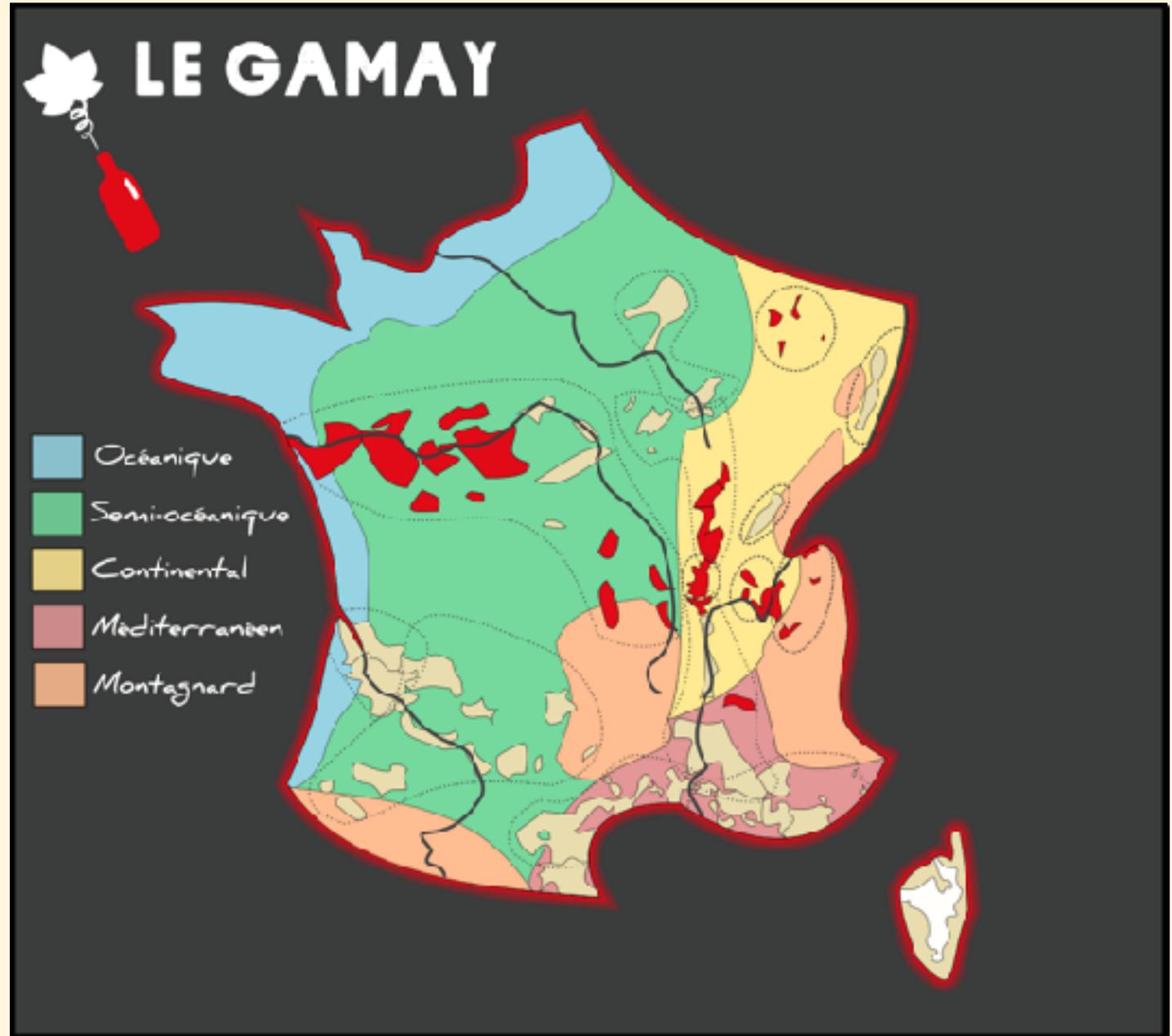
Gamay noir à jus blanc



Gamay blanc = Chardonnay



Gamay de Bouze



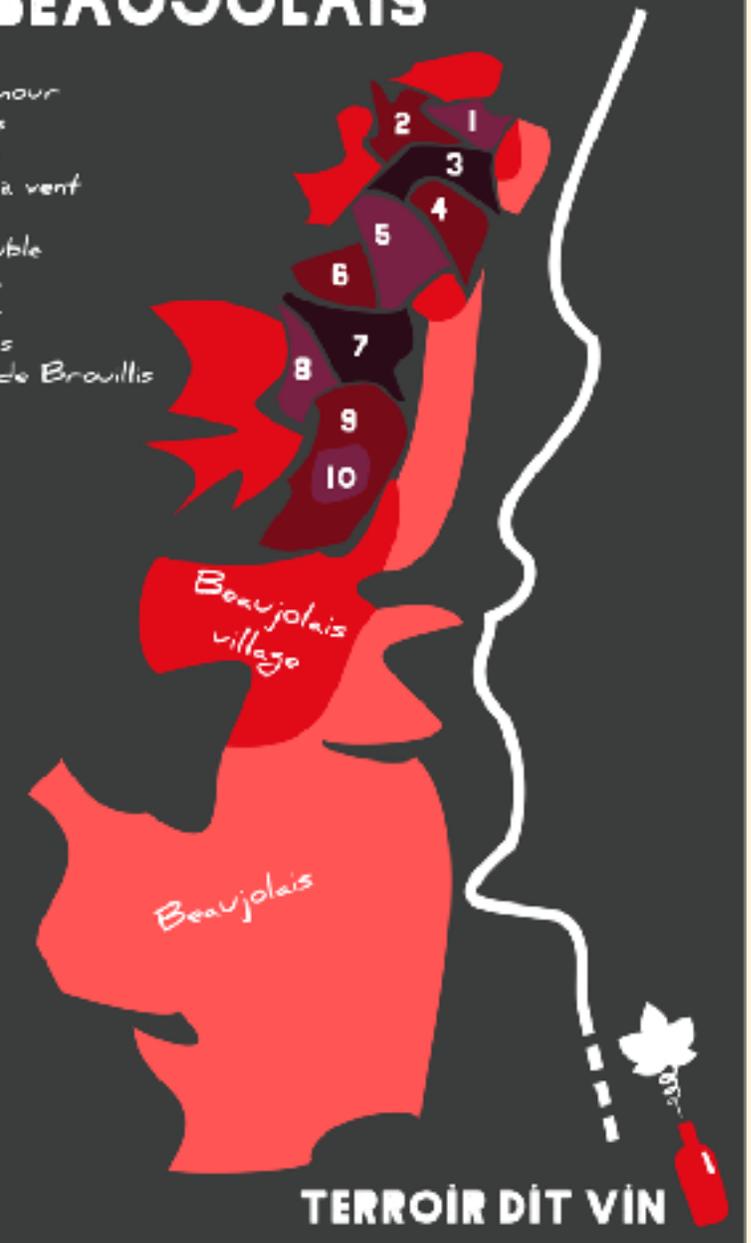
2-

Beaujolais et Gamay: Une longue histoire

B.

LE BEAUJOLAIS

- 1- Saint-Amour
- 2- Julienas
- 3- Chénas
- 4- Moulin à vent
- 5- Fleurie
- 6- Chirouble
- 7- Morgon
- 8- Régnier
- 9- Brouillis
- 10- Côte de Brouillis



C.

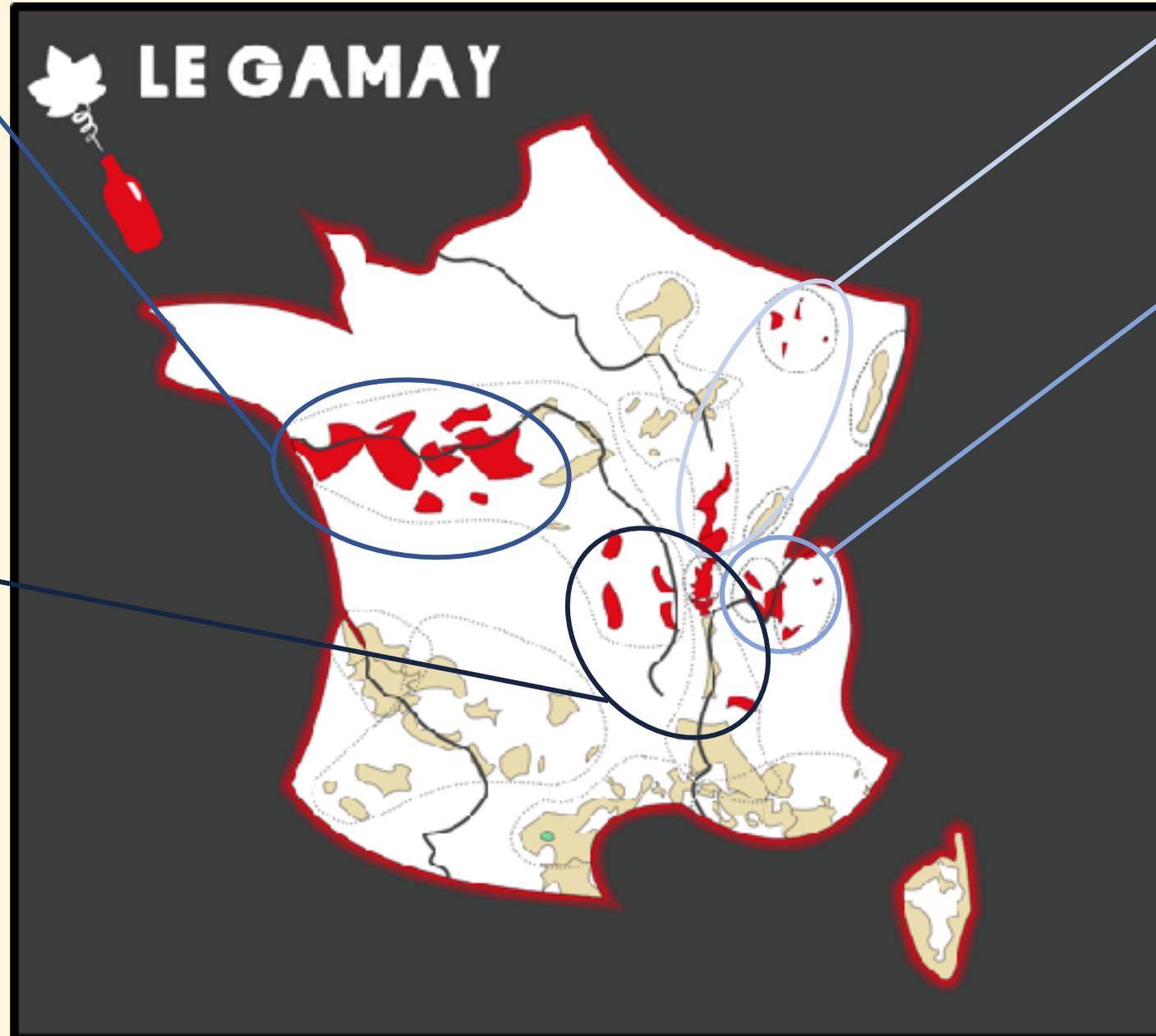
Et ailleurs ?

Quelques appellations où le gamay est central:

- Touraine Gamay
- Anjou Gamay
- Fiefs Vendéens
- Coteaux d'Ancenis...

Gamay incontournable:

- Beaujolais
- Coteaux du Lyonnais
- Côtes Roannaises
- Auvergne...



En assemblage:

- Côte de Toul rosé
- Bourgogne passe tout gain
- Macon rouge...

Seul ou en assemblage:

- Savoie
- Chignin
- Bugey
- Cerdon...

Et ailleurs ?

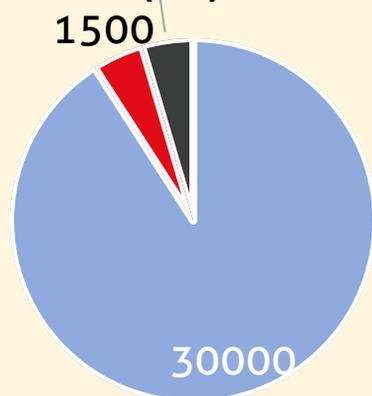


Moselle, Luxembourg

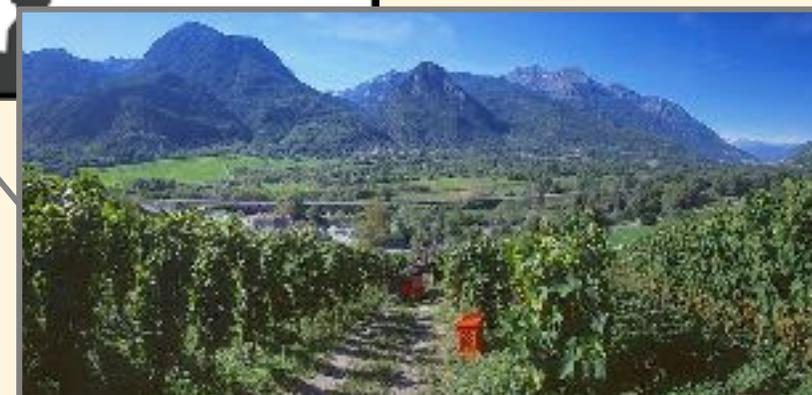
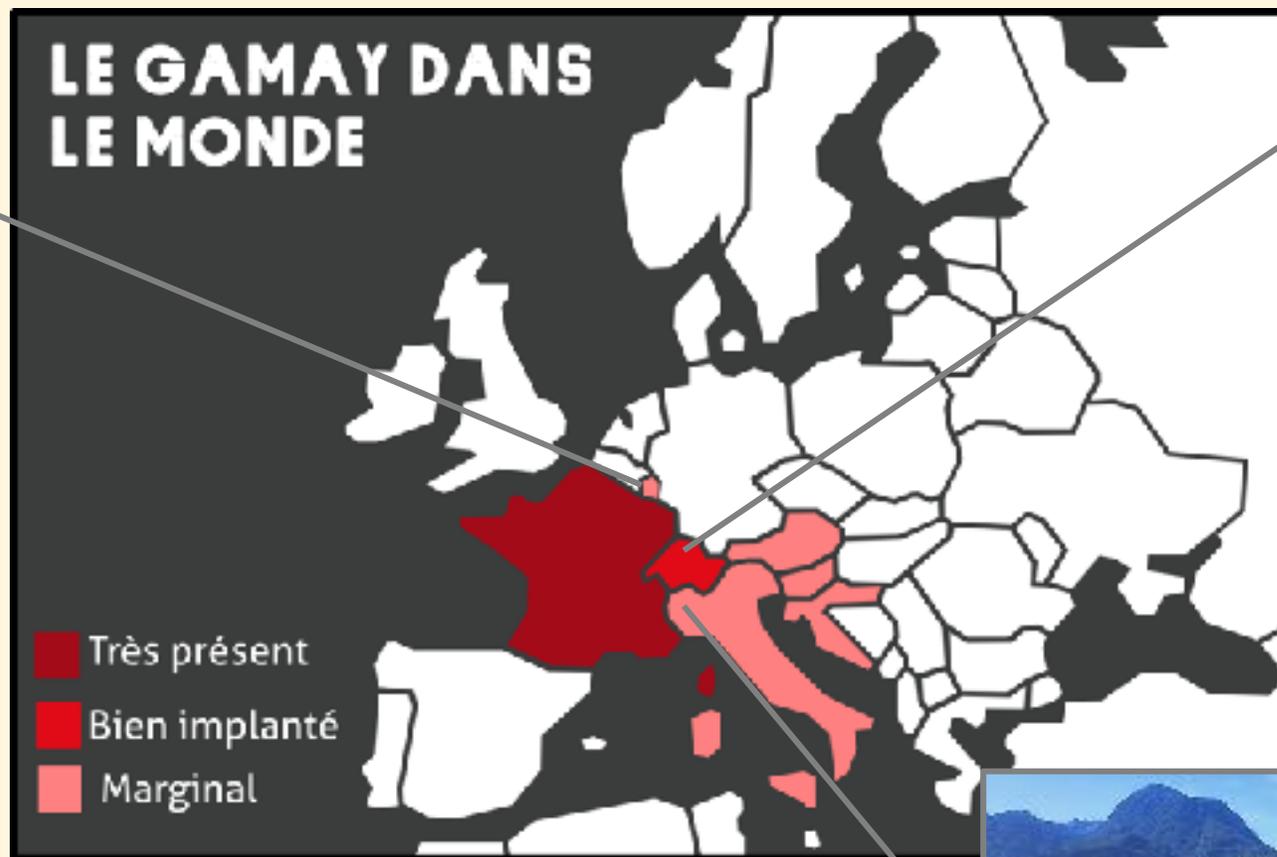


Valais, Suisse

Surface plantée
(ha) :



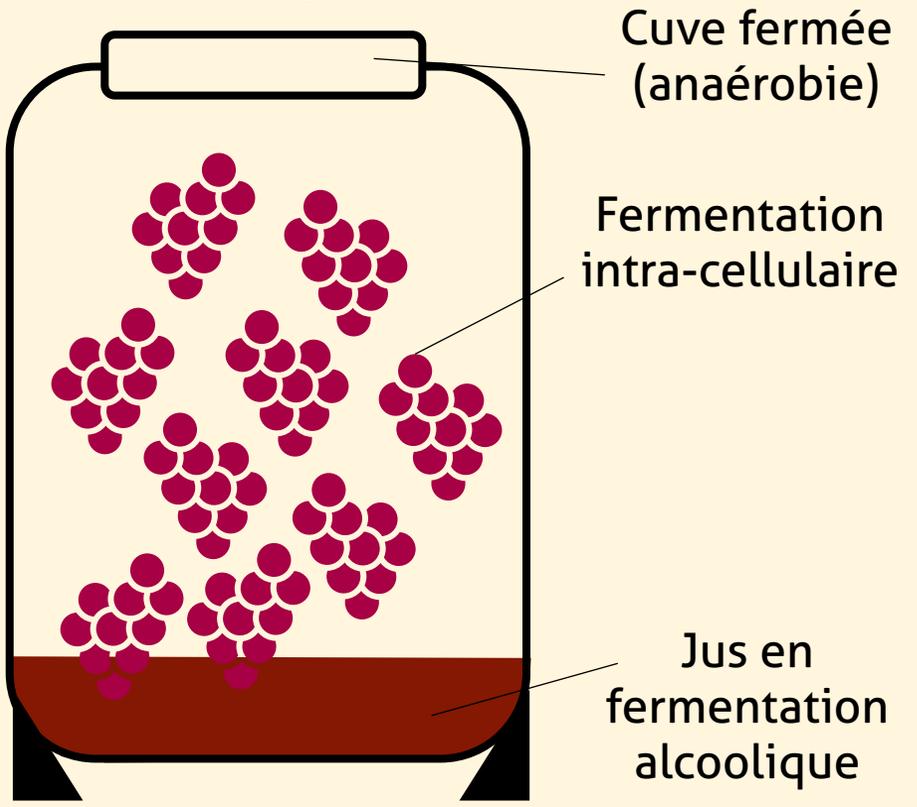
● France ● Suisse
● Autre



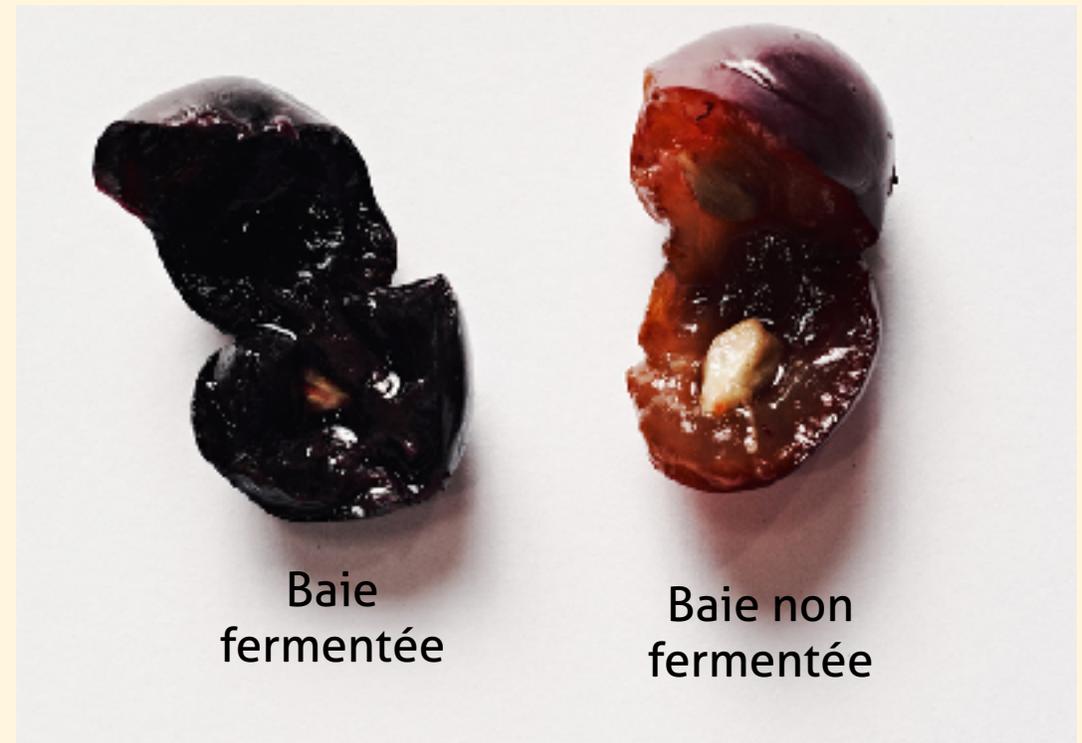
Val d'Aoste, Italie

Le gamay et la macération carbonique

Macération carbonique :

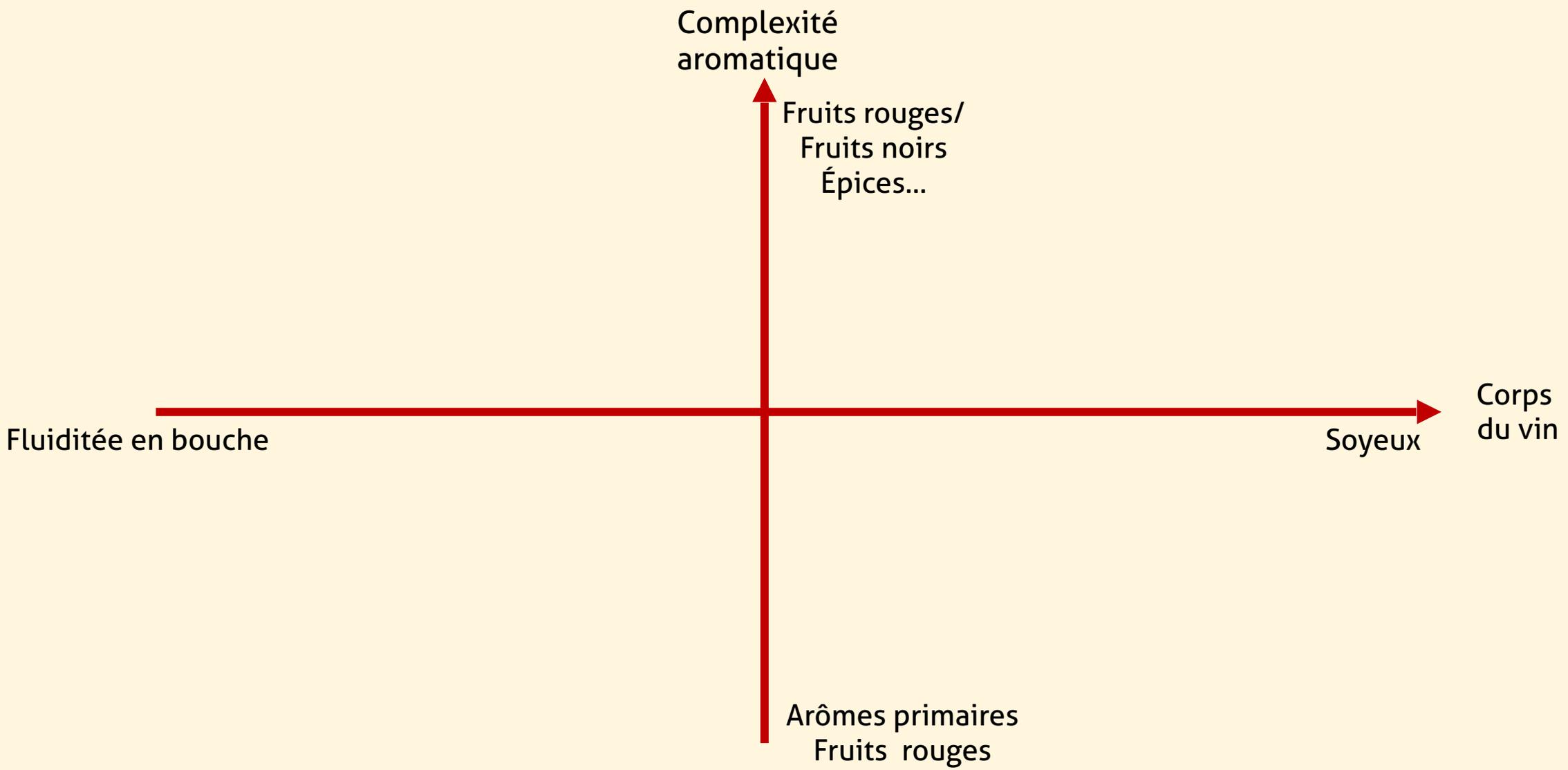


Développement d'arômes spécifiques



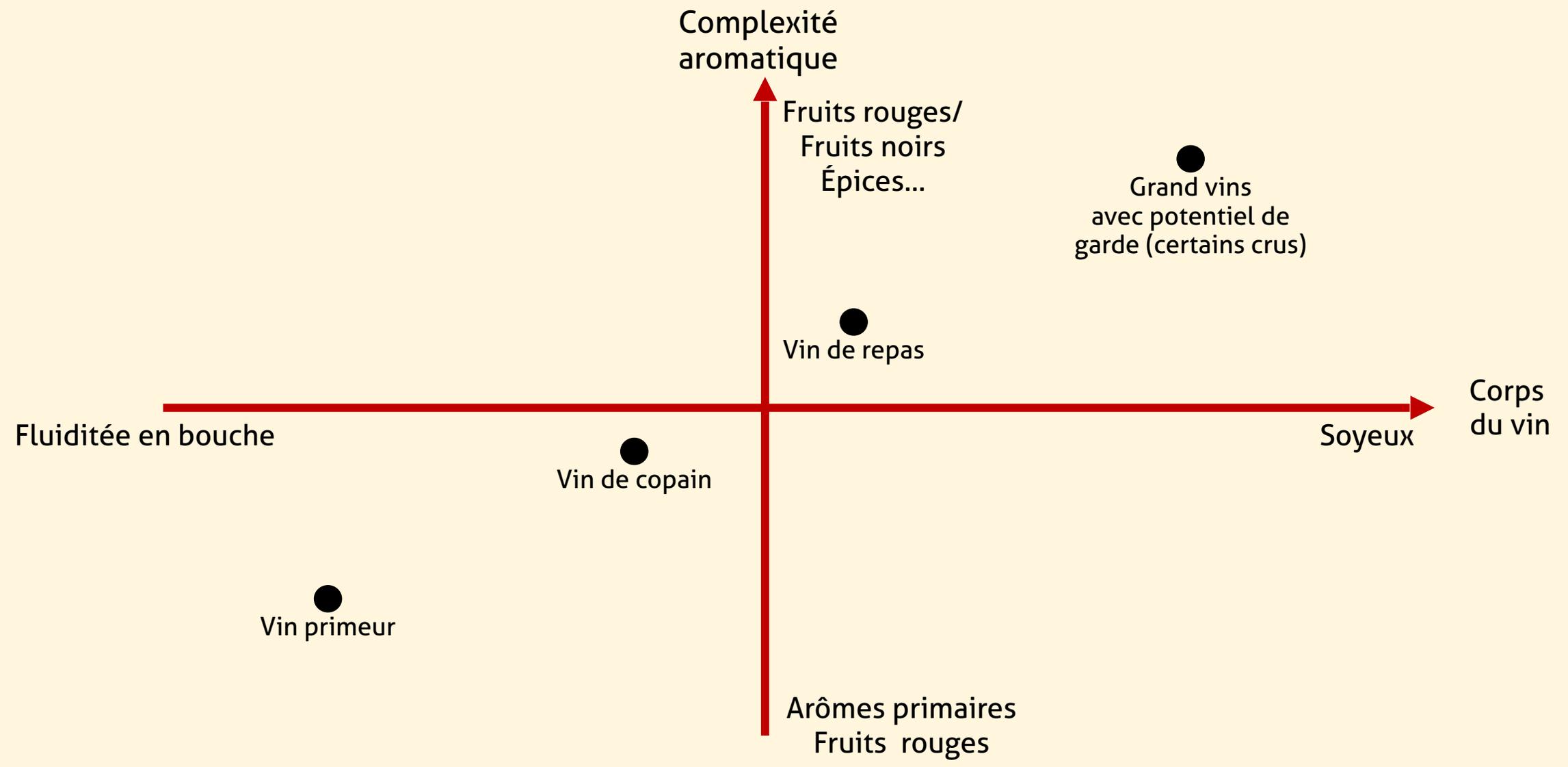
4-

C'est bien beau tout ça , mais dans le verre
ça donne quoi ?



4-

C'est bien beau tout ça , mais dans le verre ça donne quoi ?



Et dans l'assiette ?





TERROIR DIT VIN

Et si on goutait ça ?