

Fête des Crus du Beaujolais

26 & 27
Avril
2014

Entrez
dans
la danse!

Brouilly
Chénas
Chiroubles
Fleurie
Côte de Brouilly
Jullénas
Morgan
Moulin-à-Vent
Saint-Amour
Régnié

AU
MOULIN-À-VENT
ROMANÈCHE-THORINS



Entrez
dans
la danse!

Fête des Crus du Beaujolais 2014

SOMMAIRE

*Découvrez le Moulin-à-Vent, nos villages, nos terroirs,
notre patrimoine et les hommes qui les font vivre*

- Page 3** La Fête des Crus 2014.
Page 4 Le cru Moulin-à-Vent.
Page 5 Mot du maire de Romanèche-Thorins.
Mot du maire de Chénas.
Page 6 Le mariage de Lyon et des crus du Beaujolais.
Le 8^e arrondissement et le Moulin-à-Vent.
Page 7 Géographie et géologie des crus,
par Isabelle Letessier.

Les 10 crus du Beaujolais

- Page 8** Le Brouilly
Le Côte de Brouilly
Page 9 Le Régnié
Le Morgon
Page 10 Le Chiroubles
Le Fleurie
Page 11 Le Moulin-à-Vent
Le Chénas
Page 12 Le Juliéas
Le Saint Amour

Dancez autour du Moulin

- Page 13** Programme du samedi 26 avril.
Page 14 Le Bal Masqué.
Page 15 Programme du dimanche 27 avril.
Page 16 La restaurations.
Page 17 Le Village des Enfants.
Page 18 Vente aux enchères
Dégustations de vieux millésimes.
Page 19 Le plan de la Fête

Visitez notre belle région

- Page 20** Informations pratiques et contact.
Les prochaines Fêtes des crus.



Entrez
dans
la danse !

La Fête des Crus 2014

Entrez dans la danse !

Pour nous tous, c'est un honneur et une fierté de faire la Fête des Crus à Moulin-à-Vent.

La mobilisation des hommes et femmes du cru est spontanée.

Ils sont près d'une dizaine, le noyau dur, puis très vite rejoints par les habitants de nos communes, soit des centaines de bénévoles. Nous sommes fiers de montrer la danse de la vie au travers de notre patrimoine culturel, social et historique.

Le vin est un élément emblématique de notre pays depuis des siècles. Le vigneron doit créer une harmonie entre cette terre « le granit », ce plant si surprenant qu'est le « gamay » et le climat si aléatoire.

Allez au fond des cours à la découverte des 10 crus et de leurs vignerons et même entre deux espaces bachiques, un verre à la main, vous pourrez esquisser un pas de danse...

La danse de la vie avec ces hommes de nos dix crus, fiers de leur appartenance à un territoire cultivé par leurs ancêtres depuis des générations.

Les vignerons tentent d'appivoiser la nature qui dicte chaque jour sa conduite. Elle est à la fois,

- Agressive par de forts orages d'été.
- Destructrice avec ces violents coups de vent de printemps.
- Salvatrice avec ce vent du sud qui sèche les raisins à pleine maturité.
- Généreuse avec cette vigne qui ne cesse de pousser.
- Nourricière avec ce raisin riche en sucre.
- Surprenante...

Alors humbles, modestes, enthousiastes, les vignerons vous recevront, comme des rois au cœur du plus vieux des crus du beaujolais :

Le Moulin-à-Vent qui, le 26 et 27 avril 2014 fêtera ses 90 ans d'appellation : l'âge de la sagesse et de l'expérience.

*Denis Chastel Sauzet
Président du cru Moulin A Vent*



Entrez
dans
la danse!

Le cru Moulin-à-Vent



Le Moulin-à-Vent

est un cas un peu à part dans les crus du Beaujolais car il a une particularité commune avec le Cru Chénas, celle d'être **sur deux régions différentes, la Bourgogne et Rhône-Alpes.**

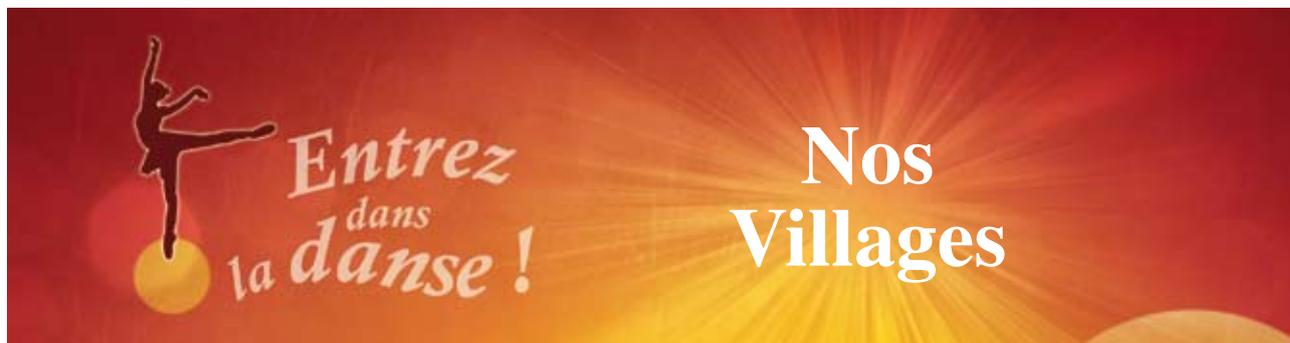
En effet, les 660 hectares de vignes se partagent entre les communes de Romanèche-Thorins en Saône-et-Loire et Chénas dans le Rhône.

Au milieu se trouve le **hameau des Thorins** qui se situe sur la commune Bourguignonne et qui accueille la Fête des Crus 2014.

Le hameau des Thorins représente le cœur de l'appellation car, surplombant les maisons et les cuvages se dresse fièrement un véritable moulin à vent qui a donné son nom au plus bourguignon des crus du Beaujolais

Le vin est une très ancienne histoire sur les terroirs du Moulin-à-Vent car les romains eux-mêmes produisaient des vins réputés sur les terres de la villa Romanesca. Puis la culture de la vigne s'est peu à peu développée pour qu'en 1757 le nom de Moulin-à-Vent soit donné officiellement au nectar produit autour du moulin. **Ce n'est que le 17 avril 1924 que l'appellation Moulin-à-Vent naît officiellement, faisant de notre cru le premier cru du Beaujolais.**

*Denis Chastel-Sauzet
Président du cru Moulin-à-Vent*



Romanèche-Thorins

En Beaujolais, la Fête des Crus vous invite à un voyage au pays des vins, où les vigneron vous ouvrent leurs portes, le temps d'un week-end printanier, à la découverte du vignoble et de ses richesses.

En 2014, le cru Moulin-à-Vent aura l'honneur d'accueillir les festivités. C'est donc sous la protection des ailes de son moulin que le cru convie le grand public à se laisser surprendre par la richesse des productions de nos terroirs, patrimoine incontournable de notre région. Jules Chauvet en parlant de la dégustation des vins disait que « le vin n'est jamais le même. On peut voir la même silhouette, mais l'expression est toujours différente », c'est donc au plaisir de la découverte de leur caractère que vous invitent les crus du Beaujolais.

Vous aurez également le plaisir de vous laisser bercer par la douceur de vivre de notre région, de découvrir nos paysages et le fruit du travail de ces ceps accrochés aux pentes douces et ensoleillées du Beaujolais.

Le Beaujolais vit de l'attention du vigneron, qui à chaque saison veille à son équilibre et lui apporte ses soins. Ce sont ces hommes et ces femmes, amoureux de leur métier que vous rencontrerez et qui sauront vous transmettre leur enthousiasme en vous faisant partager leur savoir et leur passion.

Les habitants du Beaujolais ont le sens de la fête et de l'accueil et c'est toute une région qui vous ouvre la porte de la Bourgogne du Soleil à l'occasion de cette fête viticole. Ensemble, viticulteurs, habitants des villages de Chénas et de Romanèche-Thorins, bénévoles des villages voisins sauront vous faire aimer notre région.

Vous nous quitterez certainement en ayant dans vos yeux la douceur de nos paysages. Dans votre tête sonneront les airs de fête et de joie de ces journées conviviales, vos papilles se seront délectées de nos nectars et nous l'espérons, dans votre cœur, une part de notre région et un rayon de notre Bourgogne du Soleil vous accompagneront.

*Maurice Cochet
Maire de Romanèche-Thorins*

Nos Villages

Chénas

La Fête des Crus est l'illustration du caractère et de l'état d'esprit qui anime notre Pays Beaujolais.

Sens de l'accueil, des municipalités et des habitants qui délibérément ouvrent toutes grandes les portes de leurs villages et de leurs demeures.

Qualité des vins, l'alliance d'un savoir-faire transmis par des générations de vigneron et la maîtrise de nouvelles technologies procurent au cépage unique de cette Région, le « Gamay », de multiples expressions liées aux terroirs des différents crus.

Générosité, convivialité, des producteurs qui malgré un travail harassant, la nécessité d'une gestion rigoureuse, d'une commercialisation laborieuse, l'indispensable besoin de maintenir une activité lucrative, apprécient toujours le contact avec les visiteurs, n'hésitant pas à prendre du temps pour partager avec eux la passion de leur métier.

Beauté des paysages, richesse de notre patrimoine que nous sommes fiers de faire découvrir d'un mont à l'autre chaque année et heureux de partager.

Nous espérons que venant en visiteurs curieux de découvrir toutes les facettes de ce Beaujolais, c'est conquis et en ambassadeurs que vous en repartirez.

Pour cela il faut aussi remercier les centaines de bénévoles, femmes et hommes de professions différentes, habitants des communes de Romanèche-Thorins, de Chénas et des villages voisins venus prêter main-forte. Tous sont mobilisés pour que la particularité de cette Fête des Crus 2014 en terroir de Moulin-à-Vent contribue à la notoriété et à la pérennité de cet événement.

*Jacques Duchet
Maire de Chénas*



Entrez
dans
la danse!

Lyon 8^e et le Moulin-à-Vent

Au-delà d'être une circonscription administrative de proximité, le 8^e, dont on dit qu'il est l'arrondissement le plus **convivial** de Lyon, est façonné depuis toujours par ses habitants. En 2009, le **8^e arrondissement** a soufflé ses cinquante bougies.

Territoire besogneux encore marqué par l'empreinte industrielle qui en a modelé sa géographie et son identité sociale, son passé et ses métamorphoses sont encore bien méconnus. Pays de pionniers comme **les frères Lumière** et leur Cinématographe ou encore **Tony Garnier** visionnaire concepteur du quartier des Etats-Unis, le 8^e arrondissement garde en filigrane toutes les strates de sa longue histoire.

Des voies romaines au bourg de Chaussagne, des granges seigneuriales aux châteaux médiévaux, des talentueux obtenteurs de roses aux grandes entreprises, on découvre rue après rue, **l'infinie richesse** de ce fragment de ville. Si des hameaux isolés puis des lotissements sont nés ça et là au fil du temps, la ville les a rattrapés et notre arrondissement s'est épanoui comme une fleur aux premières lueurs de l'Orient.

Aujourd'hui, avec ses 667 hectares et ses 83 000 habitants, longtemps considéré comme un coin de banlieue, le 8^e arrondissement est une entité forte au cœur du Grand Lyon, reconnue internationalement pour son technopôle des métiers de santé.

Il y a trois siècles, le quartier du Moulin à Vent, au sud de Lyon, le long de la route de Vienne, possédait quelques arpents de vigne. C'est donc tout naturellement que le jumelage du 8^e et du cru Moulin-à-Vent a vu le jour et s'est développé.

Mairie du 8^e arrondissement de Lyon



Flash Mob de la Fête des Crus place des Terreaux



Le cru Moulin-à-Vent rend visite aux restaurants du 8^e





Ressource très lentement, voire non renouvelable, les sols possèdent des **caractères et des propriétés étonnamment diverses à faible distance, et jouent des rôles multiples qui intéressent l'ensemble des populations**. Les vigneron du Beaujolais l'ont bien compris, et ont engagé une action de fond depuis 2009, ouverte à tous, qui resserre très concrètement les liens entre les hommes et leurs sols. Cette étude permettra d'orienter les réflexions et les conseils par une prise en compte plus fine des sols, les observations de leurs horizons profonds étant jusqu'ici trop rares au regard de leur complexité. En effet, si les grands types de sols du Beaujolais sont connus, leurs variantes et leurs répartitions ne l'étaient pas.

Quelques chiffres et dates

Le premier des 330 profils prévus sur les 10 crus du Beaujolais a été dévoilé sur l'Appellation Moulin-à-Vent au mois de mars 2010. Fin août 2013, environ 10 000 ha de vignoble avaient été parcourus, quelques 5 000 sondages à la tarière réalisés par les 3 géo-pédologues et 540 fosses ouvertes pour observer les 'profils de sol sur l'ensemble du Beaujolais Viticole.

29 « *visites du jeudi* » et environ 60 réunions de travail (information préalable, choix des sites, validation des cartes...) ont été organisées. Ce sont probablement près de 1 500 viticulteurs qui ont donc été directement associés à ce travail.

La phase d'acquisition des données de terrain sera donc terminée, pour les 10 crus, fin 2013, avec la découverte du Cru Saint Amour.

Quelques résultats d'étape pour les crus

Les fosses ouvertes à l'aide de puissants tracto-pelles ont une profondeur moyenne de 180 cm, ce qui est déjà une énorme surprise. Seules 20 n'ont pas dépassé 120 cm de profondeur, le plus souvent en raison d'un rocher vraiment trop dur.

La profondeur atteinte par les dernières racines vivantes est en moyenne de 142 cm, ce qui ne signifie pas que les sols ne soient pas rocheux, voire très rocheux : pour nous les crus du Beaujolais sont sans nul doute très « *Rock* » (and roll).

L'alchimie granitique

Nous comprenons mieux la subtilité des sols des coteaux granitiques : depuis plusieurs millions d'années, une véritable alchimie transforme de la roche granitique en « *saprolite* » friable (le *gore*, parole de vigneron !). Ce saprolite intervient pour 20 à 80 % du réservoir hydrique total estimé : ce chiffre varie selon le degré d'altération et d'argilisation de la roche.

Ce réservoir « de secours » n'est cependant pas facilement disponible pour la vigne. On sait déjà que sur l'ensemble des 10 crus, les sols issus de (et sur) granite seront, assez largement, les plus représentés, mais sans occuper plus de la moitié des surfaces sauf sur Chiroubles, Fleurie et Régnié.

Les sols très évolués des piémonts

102 profils concernent des dépôts et alluvions anciens de piémont, en pente faible (moins de 5 % en moyenne) ou de grands plateaux entaillés par les petits biefs et rivières actuels. Certains sont très caillouteux, parfois bourrés de fantômes de galets transportés par de très anciens cours d'eau. On en retrouve sur tous les crus, à l'exception de Chiroubles. Nos ménages sont soumises à rude épreuve par les zones à super-blocs « *énigmatiques* » disséminés de Juliéas jusqu'à Régnié ou Brouilly.

Les sols du cortège des pierres bleues

La troisième catégorie, par importance de surface, est constituée des sols issus du « *cortège des pierres bleues* », roches souvent sombres, d'origine volcano-sédimentaires plus ou moins transformées (métamorphosées, schisteuses) plus anciennes que le granite. Elles ne sont présentes que dans 5 crus : Côte de Brouilly et Juliéas surtout, mais aussi Morgon (la Côte du Py), et un peu sur Brouilly et Saint Amour.

Un regard nuancé sur les 10 crus du Beaujolais ?

Chaque cru possède sa propre « personnalité pédologique », faite d'une combinaison de ces différentes unités de sols, nuancées de variantes locales. Ces couvertures de sols sont drapées sur des reliefs souvent harmonieusement arrondis, dont la vigueur change d'un cru à l'autre. Pentes, expositions, énergie reçue au sol, aérations ou abri des vents dominants sont globalement différents entre crus, mais aussi entre lieux-dits voisins.

Tout ceci constitue une palette qui permet aux vigneron de s'exprimer : leur volonté, leur savoir faire, leur caractère même, dominant les vins finaux, mais pas un ne dira qu'il ressent et qu'il produit la même chose sur ces (ses) différents sols. Enfin rassurons les poètes : il restera toujours une large part de mystère, l'émerveillement reste de mise. Il est même enrichi par une perception plus profonde du lent parcours de formation des sols, ce qui rend plus sensible encore leur très impérative préservation.

Isabelle Letessier, Josselin Marion, Axel Curt & Thomas Gaudin, de SIGALES



Le BROUILLY

danse le Country

Le BROUILLY...

« le plus étendu et le plus méridional des crus du Beaujolais », balance entre le granite rose et les substrats marno-calcaires. Il présente une robe d'un rubis intense et profond, des arômes fruités avec des évocations franches de petits fruits rouges, de prune, voire de quelques notes minérales qui

restituent le bouquet du gamay. Avec ses tanins fondus, ce cru offre finesse et joie.

Singularité, aucune des communes de l'appellation ne porte son nom, mais ses six villages bougent, groupés comme des danseurs de Country.



Le CÔTE DE BROUILLY

danse le Sirtaki

Le CÔTE DE BROUILLY...

trône au sommet des Brouilly comme trônent les dieux du haut du mont Olympe. La Côte consacre de la race à ce vin divin, avec sa robe pourpre, ses arômes de raisin frais et d'iris.

Il doit sa minéralité aux diorites et schistes composant le Mont Brouilly. On se promène ici

entre pierre bleue et pierre marbrée vert sombre appelée aussi « corne verte ».

Il faut laisser vieillir les flacons de ce cru pour qu'ils développent leur élégance en bouche et que leur goût délicat et nerveux nous emmène dans une joyeuse farandole.



Le RÉGNIÉ...

est un vin parfumé et rond, comme une musique des Caraïbes, d'une bonne longueur en bouche. Sa robe rouge balance entre cerise et rubis. Elle habille des arômes de framboise, de groseille, de prunelle, de mûre, de cassis avec une note épicée et minérale.

Subtil équilibre de fruits rouges, frais et structuré par de fins tanins, le Régnié vient de vignes orientées sud-est, plantées autour de 350 mètres d'altitude sur un granite rose riche en éléments minéraux. Il se déguste tôt mais danse encore quelques années en bouteille.



Le MORGON...

revêt une robe grenat profond et dégage des arômes de fruits mûrs à noyaux tels que cerise, pêche, abricot et prune. Charpenté et apte à la garde, ce vin riche exprime toutes les caractéristiques de son terroir. Pour exprimer cela, avec l'accent andalou, on dit qu'il « morgonne ».

Dominées par le Côte de Py, les parcelles de « roches pourries » constituées de schistes et de roches éruptives très anciennes sont réparties en six climats bien distincts, les Charmes, Corcelette, Côte du Py, Douby, Grands Cras et les Micouds.



Le CHIROUBLES

danse le Celtique

Le CHIROUBLES...

gourmand de fruits rouges, aux arômes à dominantes florales de violette, d'iris, de muguet et de pivoine, offre à l'amateur l'agréable sensation de glisser en bouche.

Tendre, fruité, friand, il est issu de sols remarquables d'homogénéité, maigres et peu profonds.

De tous les crus du Beaujolais, il est le plus élevé : entre 250 et 450 mètres d'altitude.

Pour parcourir ses coteaux pentus, il faut autant de souffle que pour jouer de la cornemuse !



Le FLEURIE

danse le Charleston

Le FLEURIE...

tire du sol de granite rose sa robe rouge carminée intense. La subtilité de la violette, de la rose, la féminité de l'iris, la gourmandise des fruits rouges et des pêches de vigne participent à la complexité de ses arômes floraux et fruités.

Bonheur des papilles, ses qualités gustatives associées à l'élégance, la finesse, un corps charnu et soyeux.

Bonheur de la découverte au rythme des saisons, des coteaux et paysages. Ce cru ne manque pas de swing.



Le MOULIN-À-VENT

danse le French Cancan

Le MOULIN-À-VENT...

s'étend sur deux communes, Romanèche-Thorins en Saône-et-Loire et Chénas dans le Rhône. Ce vin de garde, sur sol d'arène granitique rose, est puissant, charpenté et tannique. En sa robe de rubis profond à grenat sombre, il offre des fragrances d'iris, de rose fanée, d'épices, de fruits mûrs ou

de truffe. Avec l'âge, il a tendance à « pinoter », se rapprochant ainsi de ses voisins bourguignons. À la dégustation, le Moulin-à-Vent vous dévoilera ses dessous. Observez bien ses longues jambes le long du verre, et que votre bouche ne soit pas trop goulue...



Le CHÉNAS

danse la Samba

Le CHÉNAS...

récolté dans le Rhône sur Chénas et en Saône-et-Loire à la Chapelle-de-Guinchay, offre en sa robe rubis teintée de grenat, ses arômes floraux de pivoine et de rose nuancés en vieillissant de notes épicées. Vin de garde généreux, bien charpenté, fin et racé, il sait se faire tendre en bouche. Sur les pentes où

poussaient jadis les chênes, voici le plus rare des crus du Beaujolais.

La légende lui voue l'origine du nom du cépage, le gamay : lorsqu'un vigneron plongea dans son fût son écuelle, il goûta, goûta encore jusqu'à chanter toutes les notes de la gamme et dansa *la samba du Chénas* !



Le JULIÉNAS

danse la Java

Le JULIÉNAS...

est sans doute à l'origine de la vocation viticole du Beaujolais. Marqué par la plus forte diversité de terroirs de notre vignoble, entre sols d'origine granitique à l'ouest et terrains sédimentaires à l'est, ce cru s'habille d'une robe d'un rubis intense et profond. Ses arômes s'égrainent comme les notes

de musique sur le clavier d'un accordéon. C'est la valse de la fraise, de la violette, de la cannelle, de la groseille et de la pivoine. Son goût est charnu et charpenté, avec une belle longueur en bouche. Après quelques années, les nuances de vanille et d'épices s'expriment pleinement.



Le SAINT AMOUR

danse le Disco

Le SAINT AMOUR...

l'une des plus petites appellations du Beaujolais, donne depuis ses terrains de granite, d'argile et de schiste, deux types de vins. Des vins tendres très typés et complexes à la robe rubis étincelante, au goût fruité et floral, aux arômes de fruits rouges, de pivoine, de pêche, ou, par

une vinification plus longue, des vins puissants, plus gras, charpentés et marqués d'arômes de kirsch, d'épices et de réséda.

Pour flirter avec Saint Valentin, les cuvées de Saint Amour ont semble-t-il été créées pour... *la fièvre du samedi soir!*



Programme Samedi 26 avril

8 h à 12 h

Concours Victor Puillat à Chiroubles.
Le concours des crus du Beaujolais porte le nom de l'homme qui sauva la vigne en 1874 lors de l'invasion du phylloxéra. Ce concours, agréé par l'union des œnologues de France, récompense les meilleurs vins des crus qui ont fait leurs Pâques.

10 h

Ouverture aux visiteurs de la Fête et de la dégustation des 10 crus du Beaujolais.

11 h

Inauguration officielle de la Fête des crus 2014 et mise en perce du tonneau de Moulin-à-Vent.

15 h 30

Dégustation des vieux millésimes commentée par Alain Rosier, Meilleur Sommelier du Monde et Arnaud Chambost, MOF sommelier.

19 h

Soirée Bal Costumé sous chapiteau avec repas, animations et... danse.
(sur réservation par le site www.fetedescrus-beaujolais.fr).

20 h

Soirée Cabaret au Hameau Dubœuf avec repas et animations
(sur réservation par le site www.fetedescrus-beaujolais.fr).



Inauguration de la Fête des Crus (Chénas 2009).



Dégustation pour Jean Brouilly (Odenas 2013).



La musique et la danse, pour un accord idéal.



Entrez
dans
la danse !

La fièvre
du samedi soir



Le Bal Masqué (sur réservation)

À partir de 18 heures, laissez les musiciens
de l'Harmonie de Romanèche-Thorins vous guider jusqu'au Bal Masqué.

Suivons-les et laissons nous entraîner dans la danse!

Sous chapiteau sur le site de la Fête des Crus.

Vous pourrez accompagner votre repas des 10 crus du Beaujolais.

Menu

(20,00 €)

Œufs en meurette



Cochon grillé

Gratin dauphinois



Fromage blanc ou sec



Dessert

(Fermeture des rideaux à 23 h)



Entrez
dans
la danse!

Programme Dimanche 27 avril



9h30

Messe célébrée en l'église de Romanèche-Thorins. Bénédiction des 10 crus et des confréries.

10h

Ouverture aux visiteurs de la Fête et de la dégustation des 10 crus du Beaujolais.

10h30

Défilé des confréries dans le hameau des Thorins.

17h

Vente aux enchères des crus du Beaujolais au profit des associations Romanes'Œœur et Docteur Clown.

18h

Clôture de la Fête et présentation de la Fête des Crus 2015 qui aura lieu à Saint-Amour.



Entrez
dans
la danse!

Restauration

SUR LES DEUX JOURNÉES



Repas convivial sous le chapiteau.



Repas sans chi-chis à l'Alambic.

DÉJEUNER

sous le Grand Chapiteau

(17 euros)

Terrine Saint Jacques
ou Terrine de légumes
Coq au vin - Pâtes
Fromage blanc
Dessert

MENU DU DIMANCHE

(17 euros)

Terrine Saint Jacques
ou Terrine de légumes
Coq au vin - Pâtes
ou Cochon grillé
Fromage blanc
Dessert

L'ALAMBIC

(13 euros)

Charcuteries
et Pomme de Terre
cuites au gène
Fromage sec
Tarte aux pommesf



Le Village des Enfants

Et les enfants ?

Fête dédiée au Vin, l'organisation de la Fête des Crus a pensé également aux enfants avec **un espace qui leur sera dédié** et des **animations** tout au long du parcours.

Durant les 2 jours de la fête, **structures gonflables, jeux, maquillage, coloriages** feront la joie des enfants dans un espace sécurisé au cœur de la fête et sous la responsabilité des parents.

Si les dégustations de vins sont bien sûr réservées aux personnes majeures, il sera aussi proposé aux enfants des animations pour cultiver leurs sens, des présentations leur permettant de mieux connaître la culture de la vigne et la fabrication du vin.

En complément du programme de visite, une version junior sera proposée aux enfants afin de découvrir de manière ludique l'activité viticole au rythme des haltes de leurs parents dans les stands.



Faire de nos enfants des ambassadeurs du Beaujolais

Le Beaujolais, bien plus qu'un vin, est une région avec une forte personnalité où l'activité viticole a une place prépondérante : paysage, activité économique, activité touristique.

Le comité d'organisation a lancé **un projet auprès des écoles primaires du Beaujolais** avec deux actions :

La première, **un jeu concours** où les écoles souhaitant participer recevront une bouteille en carton et où il leur sera demandé de décorer celle-ci sur le thème de la danse. Les bouteilles des écoles seront exposées et la plus belle remportera un prix.

La deuxième, avec l'appui de l'inspection académique, différentes thématiques ont été proposées aux classes pour apprendre sur le vin en alliant les compétences à acquérir selon les niveaux et la culture viticole comme par exemple, connaître les différentes capacités de bouteilles et retrouver combien de bouteilles de 75 cl tiennent dans un Jeroboam ou un magnum.

L'objectif est de faire connaître aux enfants du secteur Beaujolais le patrimoine dans lequel ils vivent afin qu'ils en soient les futurs ambassadeurs.



*Grands et petits, venez nombreux
à la Fête des Crus !*



Savourez les formidables effets du temps sur nos crus

Vente aux enchères

La vente aux enchères est devenue en peu de temps (elle a été initiée à Fleurie en 2011) un moment très attendu par tous les visiteurs car au-delà de l'animation d'une vente en plein air, les amateurs sont toujours surpris des trésors que renferment les caves de vigneron de nos crus. En effet les viticulteurs de chaque cru se mobilisent tous les ans pour trouver dans leurs caves les bouteilles les plus vieilles pour porter de la plus belle manière les couleurs de leurs coteaux.

Dégustation des vieux millésimes

L'un des objectifs de la Fête des Crus du Beaujolais est de faire connaître au plus grand nombre la qualité de nos grands vins. C'est en partant de cela que deux événements, devenus incontournables, rythment le week-end de la Fête: la dégustation des vieux millésimes et la vente aux enchères.

La dégustation des vieux millésimes a pour but de faire découvrir aux amateurs de nos grands crus que ceux du Beaujolais n'ont pas à rougir de la comparaison avec les vins de Bourgogne ou d'autres régions en ce qui concerne leurs capacités de garde. Cette année, la dégustation aura pour fil rouge le millésime 2005 afin de pouvoir comparer l'évolution des crus sur un seul et même millésime. Cela pour montrer qu'avec un même cépage, les crus se différencient avec le temps grâce à la diversité de leurs terroirs. Et pour casser définitivement le mythe qu'un vin du Beaujolais ne se conserve pas.

Lors de cette dégustation, notre appellation Moulin-à-Vent, accueillant la Fête, vous sera proposée en millésimes plus anciens, 1995 et 1990, afin de démontrer que si notre terroir est surnommé le « *Seigneur du Beaujolais* », c'est pour une bonne raison.

- Brouilly 2005
- Chénas 2005
- Chiroubles 2005
- Côte de Brouilly 2005
- Fleurie 2005
- Juliéas 2005
- Morgon 2005
- Régnié 2005
- Saint-Amour 2005
- Moulin-à-Vent 2005 de l'Union des Producteurs du Moulin-à-Vent
- Moulin-à-Vent 1995 de l'Union des Producteurs du Moulin-à-Vent
- Moulin-à-Vent 1990 de l'Union des Producteurs du Moulin-à-Vent



Arnaud Chambost
et Alain Rosier.



Entrez
dans
la danse!

Un bon plan
pour le week-end

FÊTE des CRUS 2014





Entrez
dans
la danse !

Visitez
notre belle région



Les informations sur la Fête :

Site internet : www.fetedescrus-beaujolais.fr

Profil Facebook : www.facebook.com/pages/Fête-des-crus-du-Beaujolais

Cru Moulin-à-Vent : www.moulin-a-vent.net

Pour nous contacter : union.moulinavent@orange.fr

Le Beaujolais : www.beaujolais.com

Les Offices de Tourisme

Office de Tourisme du Beaujolais : www.beaujolaisvignoble.com

Office de Tourisme du Beaujolais/Val-de-Saône : www.ot-beaujolaisvaldesaone.fr

Office de Tourisme de la Haute Vallée d'Azergues : www.hautevalleeazergues.fr

Office de Tourisme de Lyon : www.lyon-france.com

Le tourisme en Beaujolais : www.destination-beaujolais.com

Office de Tourisme de Mâcon : www.macon-tourism.com

Office de Tourisme de Bourg-en-Bresse : www.bourgenbressetourisme.fr

Les prochaines Fêtes des crus

- Saint-Amour, 25 et 26 avril 2015
- Régnié, 23 et 24 avril 2016 (ou 30 avril et 1^{er} mai)
 - Juliéas, 29 et 30 avril 2017
- Côte de Brouilly, 28 et 29 avril 2018
 - Chénas, 27 et 28 avril 2019
- Chiroubles, 25 et 26 avril 2020