

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
(1ère époque)

Ne pas confondre :

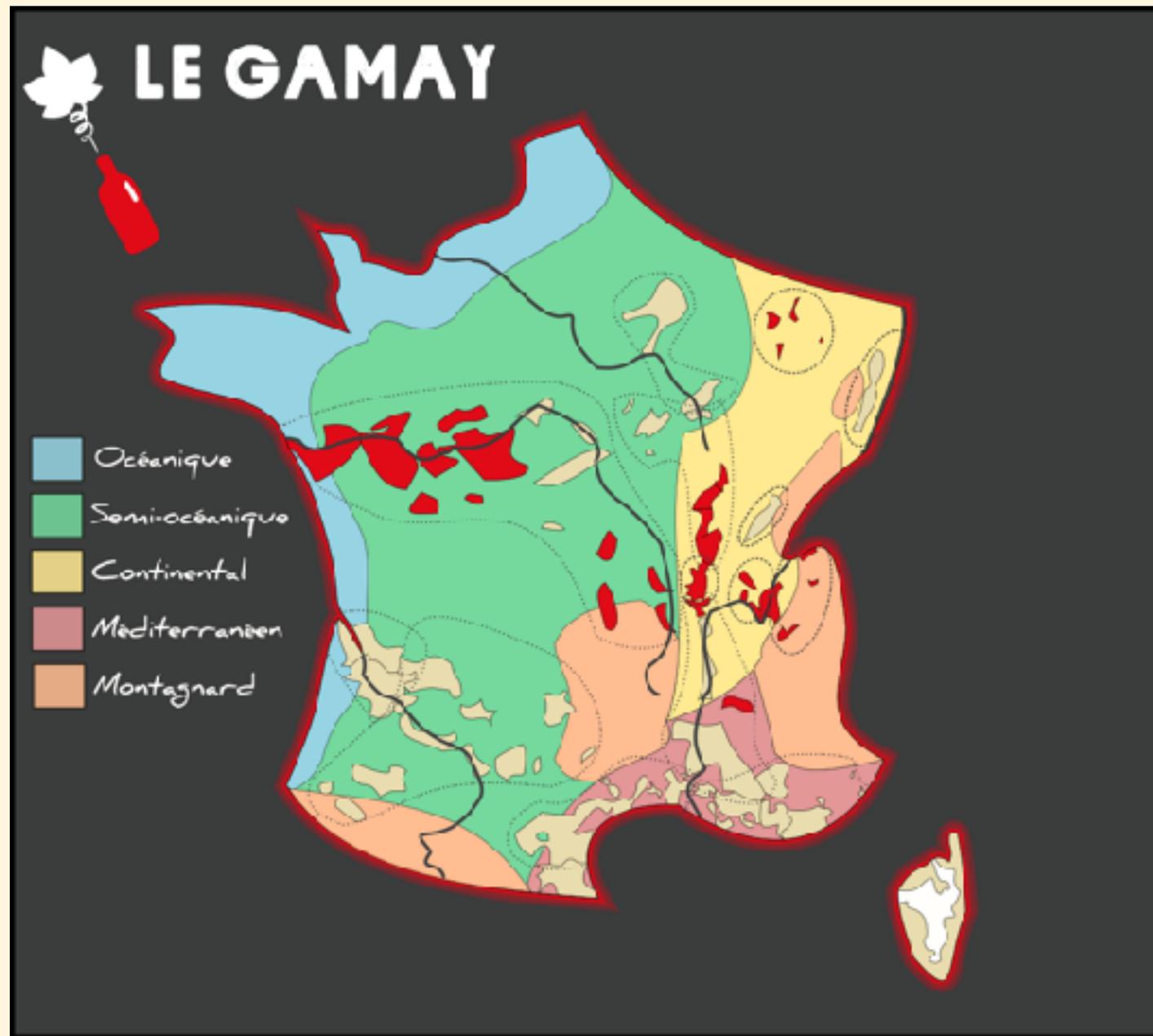
Gamay noir à jus blanc



Gamay blanc = Chardonnay



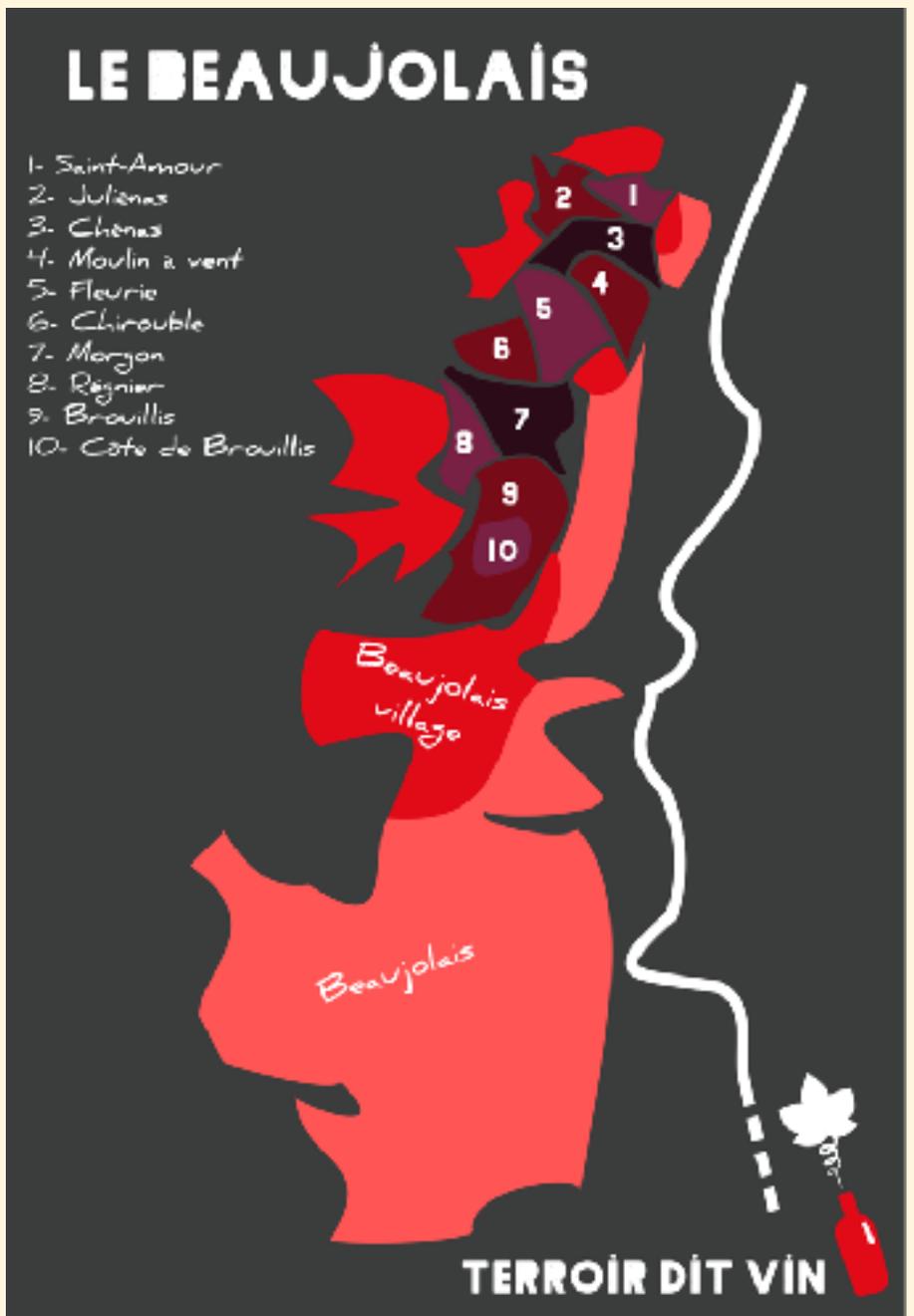
Gamay de Bouze



2-

Beaujolais et Gamay : Une longue histoire

B.



C.

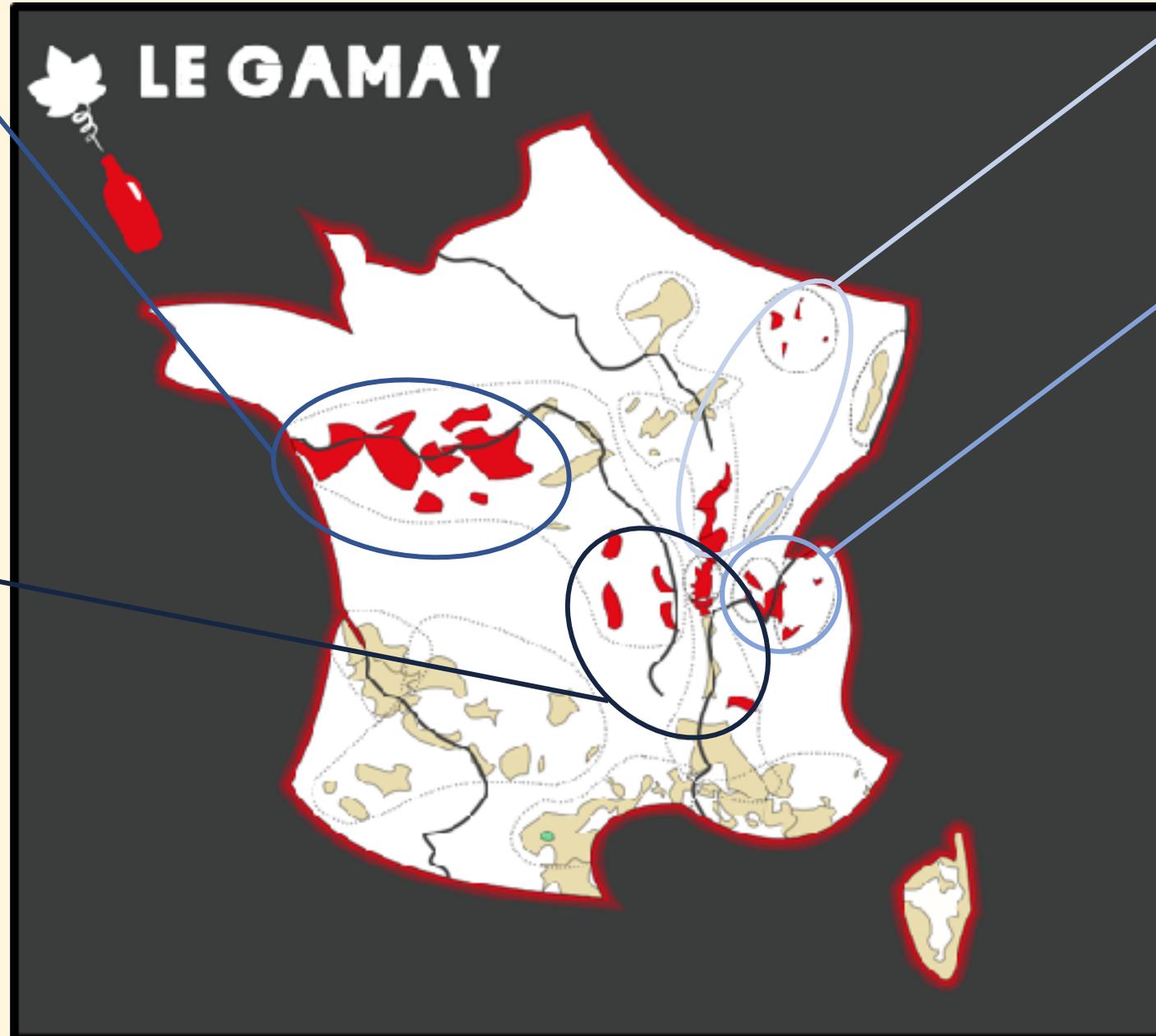
Et ailleurs ?

Quelques appellations où le gamay est central:

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

Gamay incontournable:

- Beaujolais
- Coteaux du Lyonnais
- Côtes Roannaises
- Châtillon-en-Diois
- Auvergne...



En assemblage:

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

Seul ou en assemblage:

- Savoie
- Chignin
- Bugey
- Cerdon...

Et ailleurs ?

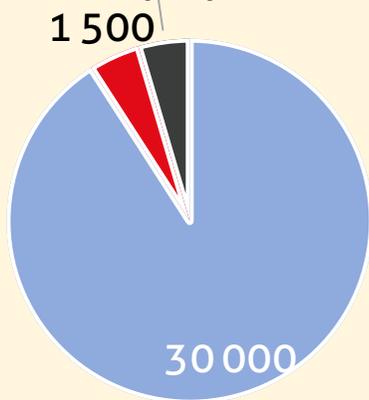


Moselle, Luxembourg

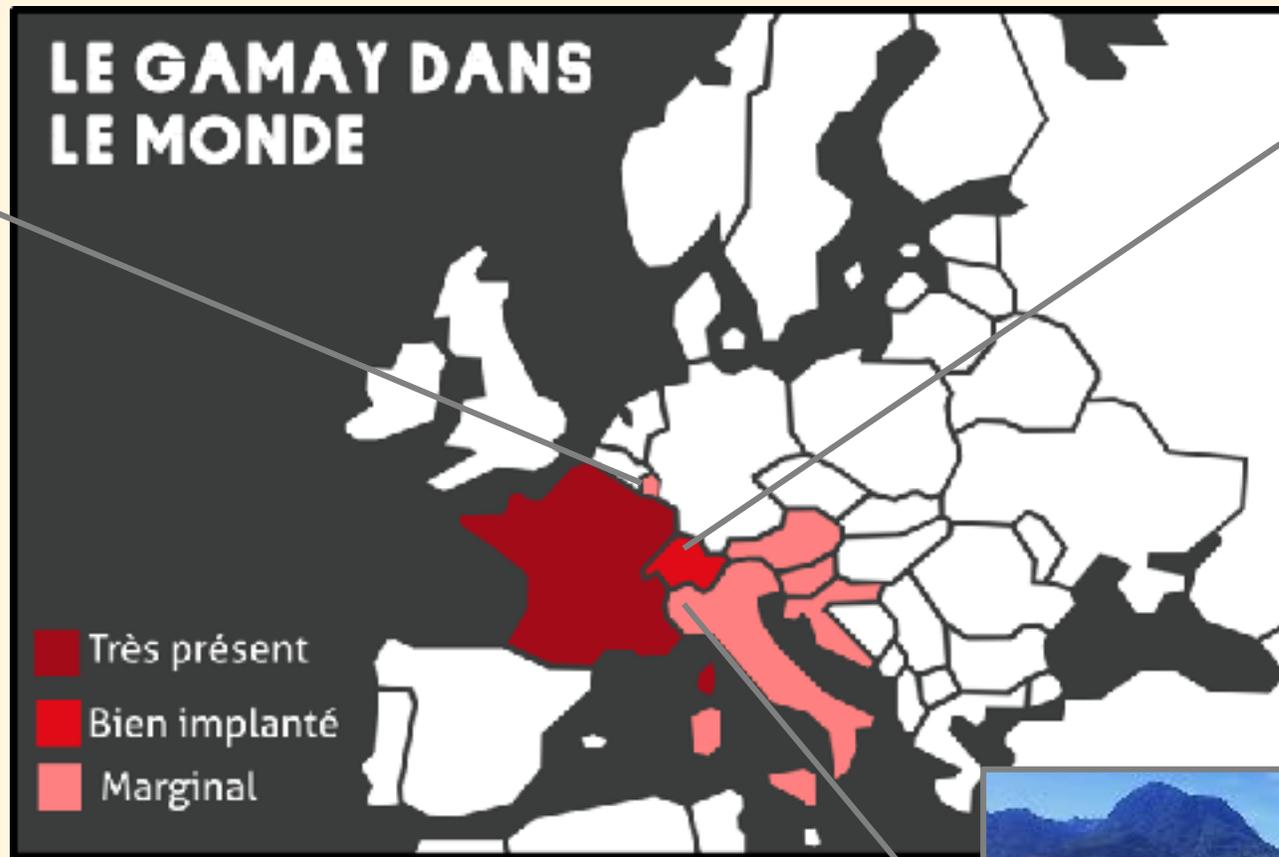


Valais, Suisse

Surface plantée
(ha) :



● France ● Suisse
● Autre

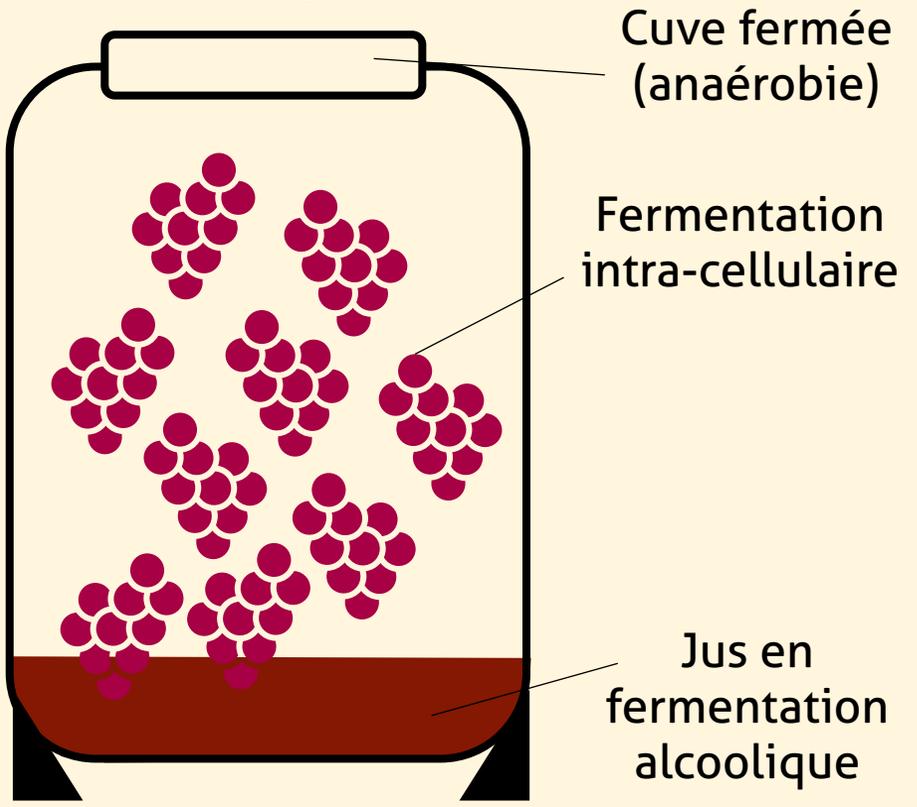


Val d'Aoste, Italie

3-

Le gamay et la macération carbonique

Macération carbonique :

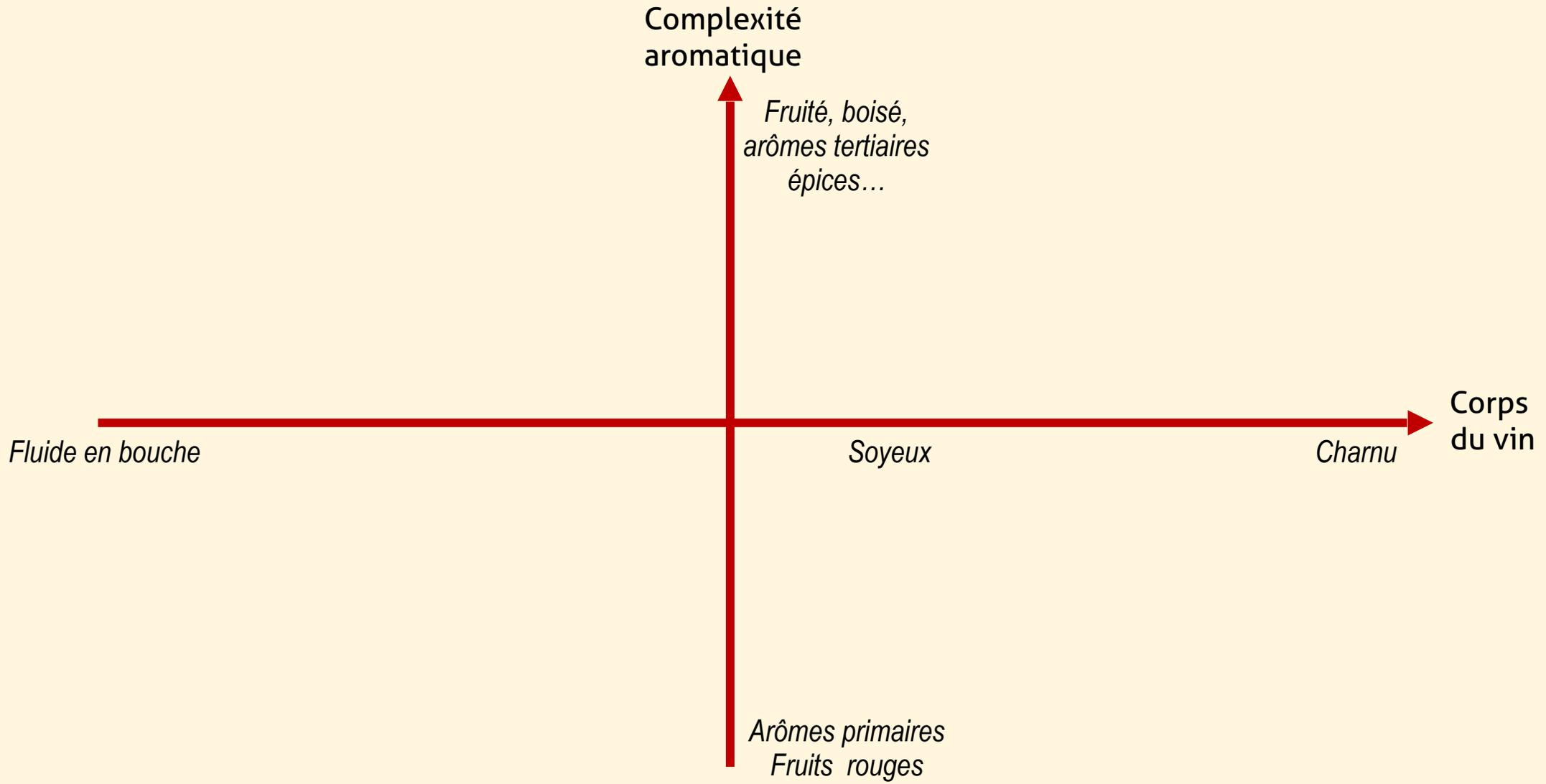


Développement d'arômes spécifiques



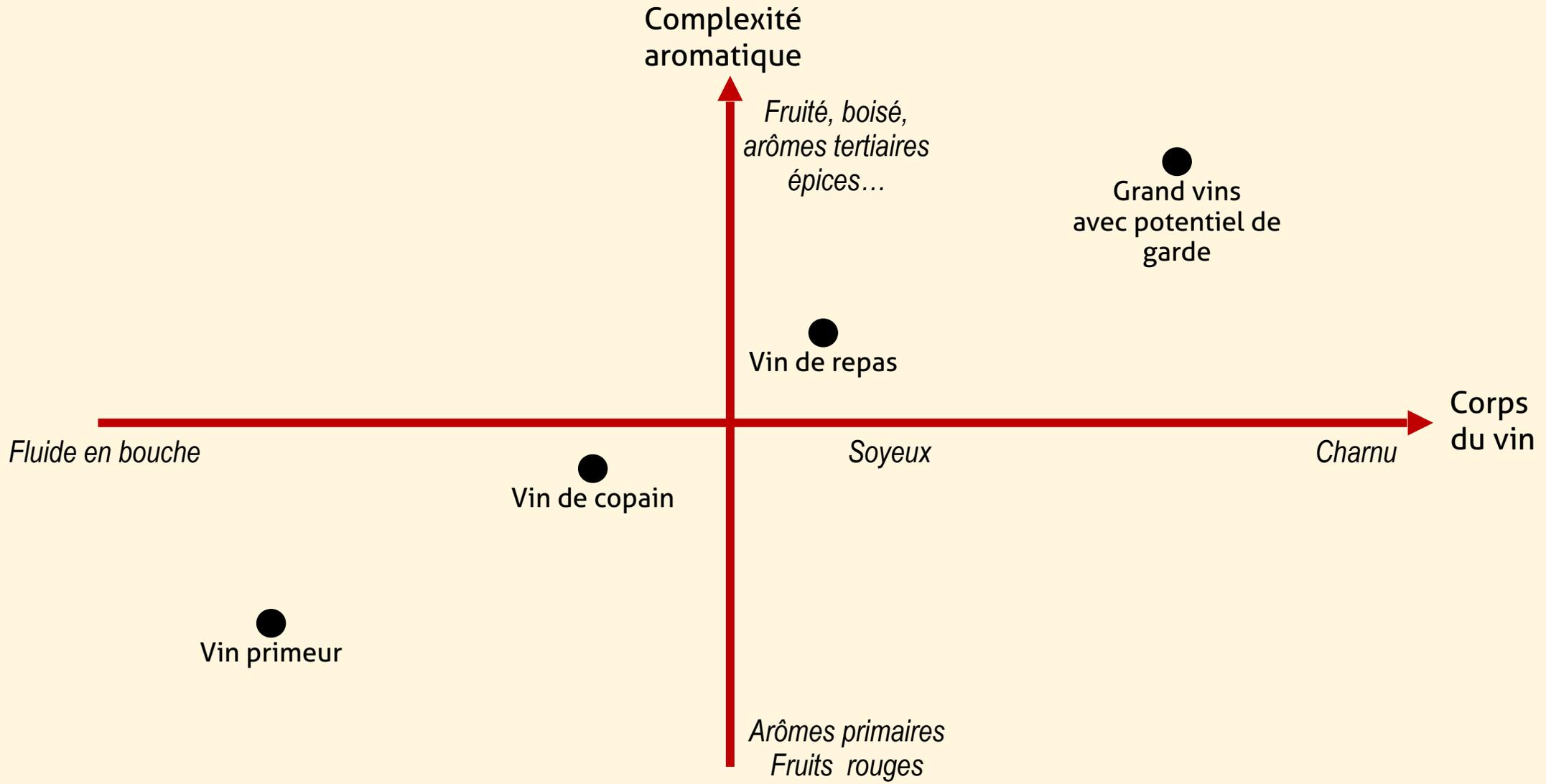
4-

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 gouterait ça ?