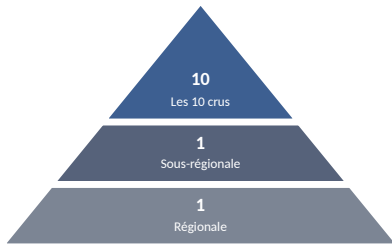


VUE D'ENSEMBLE



La pyramide se lit de **bas en haut** : de l'appellation la plus large (régionale) à la plus précise. Chaque nom porte les **couleurs de vin** autorisées.

🍷 Rouge 🍷 Blanc 🍷 Rosé 🍷 Effervescent
🍷 Doux

Les 10 crus 10

● Saint-Amour	🍷	● Fleurie	🍷	● Côte-de-Brouilly	🍷
● Juliéas	🍷	● Chiroubles	🍷	● Brouilly	🍷
● Chénas	🍷	● Morgon	🍷		
● Moulin-à-Vent	🍷	● Régnié	🍷		

Sous-régionale 1

● Beaujolais-Villages	🍷 🍷 🍷
-----------------------	-------

Régionale 1

● Beaujolais	🍷 🍷 🍷
--------------	-------

LES FICHES

BEAUJOLAIS

● Beaujolais

Régionale



● 🍷 Gamay

Produit sur tout le territoire. « Beaujolais supérieur » : rouge au degré minimal plus élevé. La moitié de la production part en primeur ; 58 hl/ha ; vendange mécanique interdite, taille en gobelet.

● Beaujolais-Villages

Sous-régionale



● 🍷 Gamay

38 villages peuvent la produire.

CRUS DU BEAUJOLAIS

● Saint-Amour

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
🍷 Côte de Besset · Clos de la Brosse · Champs grillés · Clos des Guillons · Mas des Tines · Vers l'église · Le Châtelet · Clos des Billards · Les Bonnetes · En Paradis · La Folie · Clos du Chapitre

● Juliéas

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
🍷 Les Capitans · Les Chers · Les Paquelets · La Bottière

● Chénas

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
🍷 Les Brureaux · Les Daroux · Clos des Blémonts

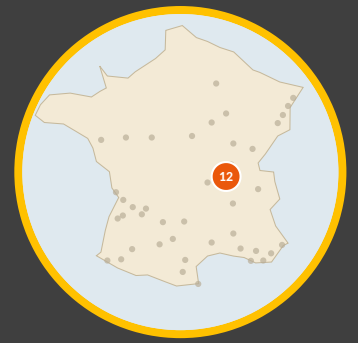
● Moulin-à-Vent

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru. Bien structuré, robuste ; rose sauvage, violette, baie rouge, réglisse.



Beaujolais

Les appellations du cours

EN BREF

- 🍷 12 appellations
- 🍷 36 dénominations
- 🍷 1 zone sur la carte des sols

NIVEAUX

● Les 10 crus	10
● Sous-régionale	1
● Régionale	1

COULEURS

🍷 Rouge	● ● ● ● ● ●
🍷 Blanc	● ○ ○ ○ ○ ○
🍷 Rosé	● ○ ○ ○ ○ ○

part des appellations qui produisent cette couleur

CÉPAGES DOMINANTS

Gamay	● ● ● ● ● ●
-------	-------------

selon le nombre d'appellations qui les citent

SOLS

12 Beaujolais	granite
---------------	---------

● Fleurie

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
Granite rose → floralité. 13 climats ; vin fin, plus charpenté quand l'altitude baisse.

📍 La Madone · Grille Midi · La Chapelle des Bois · Champagne · Les Moriers · Le Vivier · Les Roches · Les Chênes

● Chiroubles

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
Haute altitude : fraîcheur, fruits rouges, floral, « gouleyant ».

📍 La Grosse Pierre · Les Côtes

● Morgon

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
Schistes (« roches pourries ») : les vins les plus typés, charnus, fruits à noyau.

📍 Côte du Py · Corcelette · Les Charmes · Douby · Grand Cras · Micouds

● Régnié

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.

● Côte-de-Brouilly

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
Mont Brouilly, sol volcanique : puissance, notes poivrées et minérales.

● Brouilly

Communale



● 🍷 Gamay

Cru, niveau communal, rouge uniquement, pas de premier cru.
Le plus méridional et le plus vaste des crus ; vif, fruits rouges.

📍 Pisse-Vieille