



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE BEAUJOLAIS: DURABILITÉ ET PERCEPTION DU MARCHÉ

Le vignoble des Crus de Beaujolais (c.a. 6000ha), bien que célèbre, est confronté à d'importants défis en matière de durabilité.

14% des coteaux dépassent le 30 % de pente!

Les sols granitiques, pauvres en argile, retiennent mal les nutriments, rendant l'usage d'engrais et d'amendements organiques indispensable. En outre, l'érosion augmente les coûts de maintenance et réduit la fertilité, impactant les rendements.

Cela pose des contraintes agronomiques et économiques majeures surtout face à un positionnement qui reste, encore aujourd'hui, bon marché.

Malgré ces efforts, le Beaujolais continue de lutter contre une image de qualité inégale. La réputation du Beaujolais Nouveau, souvent critiquée, pèse encore sur la renommée régionale, y compris les Crus, pourtant si prestigieux. Toutefois, l'arrivée d'une nouvelle génération, inspirant l'innovation dans les pratiques viticoles et œnologiques, offre une opportunité de redressement de cette image et le regain de confiance des consommateurs.

Pour approfondir ces thématiques et bien d'autres, nous accueillerons le témoignage de Raphaël Chopin, producteur engagé sur les coteaux de Lantignié, Reigné et Morgon, qui présentera à travers son quotidien des données concrètes sur l'impact de ses pratiques durables. Il abordera comment la mise en place de ces techniques a permis une réduction mesurable des intrants tout en améliorant la qualité et la perception de ses vins.

Le Beaujolais se trouve à un carrefour où la durabilité doit être au cœur des stratégies de développement et de communication.

La clientèle mondiale, de plus en plus exigeante, est-elle prête à accueillir ce message ?

Rendez-vous à Lavaux avec Raphaël pour une session de dégustation et échange.

NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Dégustation de 10 vins rouges tranquilles.

Connaissances pré-requises : curiosité et engagement !

Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre: Vue la richesse du programme, je vous conseille de réserver la soirée entière à cette rencontre et grignoter un petit quelque chose avant de nous rejoindre...en attendant de partager une assiette en toute amitié.

Après la dégustation:

Une agape inspirée de la saison vous sera proposée à bien plaisir.

Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 6 février 2025 entre 18h30 et 21h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX :150.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 150.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**