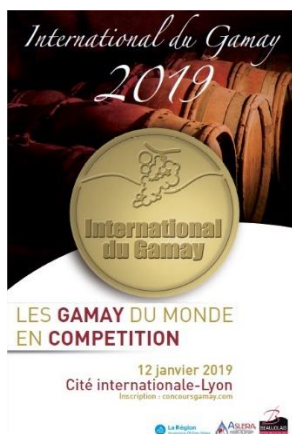




« INTERNATIONAL DU GAMAY 2019 »

QUI SERA LE MEILLEUR GAMAY DU MONDE ?



La 9^{ème} édition du Concours International du Gamay se déroulera le 12 janvier 2019 à la Cité Internationale de Lyon.

« Trophée du Meilleur Gamay du Monde »

Cette année encore, un « grand jury » re-dégustera les vins médaillés d'or afin de déterminer qui est le Meilleur Gamay du Monde 2019.

C'est le Domaine de Thulon avec son Beaujolais Villages 2015 - Cuvée Opale qui avait remporté le Trophée en 2018.



Le trophée sera remis au lauréat lors de la remise des diplômes.

Conscient qu'un des critères de sélection d'un vin pour le consommateur est le cépage, **Inter Beaujolais** en 2011, a décidé de promouvoir le Gamay, cépage emblématique de sa région en organisant, avec Armonia, la 1^{ère} édition du Concours International du Gamay.

Les objectifs de ce concours :

- **Continuer de renforcer l'image et la notoriété du Gamay auprès des consommateurs** d'autant que ce cépage correspond parfaitement aux attentes actuelles de ces derniers.
- **Faire découvrir la diversité et les atouts du Gamay dans le monde** auprès des producteurs, prescripteurs et consommateurs.

Depuis l'édition 2014, le concours est **agréé par la DGCCRF** (Ministère de l'Economie et des Finances) et **certifié ISO 9001** par le biais d'ARMONIA, société organisatrice.

Le concours s'adresse aux producteurs du monde entier dont les vins sont élaborés à partir du cépage Gamay.

Après dégustation d'un jury composé d'experts et de professionnels du vin, le Concours International du Gamay récompensera les vins incarnant le mieux les qualités de ce cépage. Les producteurs ont encore la possibilité de s'inscrire et ce jusqu'au 21 décembre en remplissant un formulaire directement sur le site du concours : <https://www.concoursgamay.com/espace/login.php>

Inter Beaujolais dévoilera les **résultats du concours le 17 janvier 2019**.

Vous souhaitez faire partie du jury ?

Rendez-vous directement sur l'espace dégustateurs du site : www.concoursgamay.com



Si le Gamay représentait 160 000 ha en France au 19^{ème} siècle, il ne couvre aujourd'hui qu'environ 30 000 ha dans le monde.

Même si sa terre de prédilection reste les coteaux du Beaujolais (16 500 ha cultivés), on le rencontre dans de nombreux vignobles en France (Sud-Ouest, Val de Loire, Rhône-Alpes...) mais aussi dans d'autres pays (Suisse, Italie, Europe centrale, Chine, Etats-Unis, Canada, Brésil, Nouvelle Zélande...).



Il existe plusieurs types de Gamay. Si le plus connu demeure le Gamay noir à jus blanc, il existe également le Gamay Fréaux, le Gamay de Chaudenay et le Gamay de Bouze qui ont eux-aussi une peau noire mais dont le jus est plus ou moins coloré.

Le « Gamay noir » est issu de la famille des ampélidées (plantes lianes). Il appartient à l'espèce « vitis vinifera » qui regroupe tous les plants de vigne capable de produire du vin. Il est né de l'hybridation naturelle du Gouais Blanc et du Pinot Noir.



La capacité de garde du Gamay

Si le Gamay est davantage connu pour son côté jeune, léger et fruité avec des vins aromatiques, soyeux et frais, ce cépage sait aussi très bien vieillir. Il offre alors des vins plus complexes avec une belle profondeur et une large palette aromatique : notes de fruits confits, florales, épicées, minérales, toastées...

[Concours International du Gamay](#)

Victor Gomez

04 74 68 84 40

2019@concoursgamay.com

Retrouver toute l'actualité du concours sur www.concoursgamay.com et

