

# Beaujolais Villages - Domaine des Celliers



L'histoire des Beaujolais Villages commence dans les années 40, avec de premières études de terrain qui montrent la spécificité géologique de ce qui n'est pas encore une appellation. En 1941, 1942 et 1943, l'I.N.A.O procède à des relevés dans le vignoble et conclut à l'existence d'une aire spécifique recouvrant « 39 villages et 41 clochers », selon les termes employés par les vignerons. Les villages de Régnié-Durette et Salles-Arbuissonnas possèdent en effet, chacun, deux églises... Ainsi, ces 39 communes offrent-elles un vin à la typicité particulière. Un vin de belle structure avec de bonnes capacités de vieillissement.

## Beaujolais Villages en bref

- Cépage : gamay noir à jus blanc
- Sols : granite et sols sablonneux donnant des terres légères, acides, composées de beaucoup de sable et d'un petit peu d'argile
- Communes ayant droit à l'appellation : 38 réparties entre le Rhône (31 villages) et la Saône-et-Loire (7 villages) et situées dans trois zones produisant des vins à la typicité différente. La zone sud, adossée aux monts de la Haute-Azergue, donne des vins très fruités; la zone centrale, jouxtant les aires de Brouilly et Régnié, confère aux vins davantage de structure; dans le secteur des crus, la partie la plus septentrionale produit des vins plus charpentés, véritables vins de garde, offrant avec les années, une belle rondeur en bouche
- Date de naissance de l'appellation : 21 avril 1950
- Nombre d'hectares : 5 800, cultivés par environ 1 200 vignerons dont 800 ne produisent que des Beaujolais Villages
- Production moyenne/an : 185 000 hl

Créé voici vingt cinq ans, le Domaine des Celliers situé sur la commune de Beaujeu, berceau du beaujolais, s'étend sur une surface de 3 hectares et est classé en beaujolais villages.

D'altitude moyenne (400 m), sur un sol de cailloux légèrement argileux, les vignes exposées au sud produisent un vin primeur marqué de caractère et de fruit rouge, avec une rondeur en bouche que seul le vigneron amoureux, peut créer par l'attention qu'il lui porte.

Puis courant Mars, un beaujolais villages de garde voit le jour, de caractère plus marqué, il nous permet de découvrir un vin charpenté, sur des arômes de fruits mûrs et nous fait découvrir en bouche la typicité de ses sols.

La moyenne d'âge de ces vignes se situe aux environs de 40 ans.

Production totale : + / - 20 000 Bouteilles.

A boire frais (12 à 14°C) à l'apéritif, avec une assiette de charcuterie ou une belle entrecôte.

*Les Plaisirs du Cellier* – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles 0474/85 00 23

[lesplaisirsducellier@gmail.com](mailto:lesplaisirsducellier@gmail.com) [www.lesplaisirsducellier.com](http://www.lesplaisirsducellier.com)