



FOOD ET GASTRONOMIE

Les premières bouteilles de la cuvée 2019 du Beaujolais Nouveau ont été débouchées ce jeudi à minuit, comme le veut la tradition née en France au début des années '50. Une fête célébrée dans plus de 110 pays.

Les aléas climatiques des derniers mois (gel printanier, sécheresse, grêle...) ont livré un « millésime modeste en quantité mais ambitieux en qualité », note Inter Beaujolais, l'organisme regroupant les producteurs et négociants du vignoble. Si 2018 avait été exceptionnelle, la nouvelle cuvée semble prometteuse. Le Beaujolais Nouveau, plus précisément, présente « *un millésime très gourmand et très intéressant, avec de jolis jus* », décrit Fabrice Sommier, meilleur sommelier de France 2015, qualifiant les vins de « *friands mais aussi avec une belle élégance* ».

« Goûtez, goûtons, faisons la fête »

« *C'est juteux, joyeux, cela rappelle l'été qui vient de passer et donne du coeur à subir l'hiver qui s'en vient. Ne cherchez pas plus loin* », écrit pour sa part le sommelier belge Eric Boschman sur sa page Facebook, dénonçant les critiques faciles à l'encontre d'un vin qui se veut simple. « *Arrêtez les avis à l'emporte pièce sans savoir. Goûtez, goûtons, faisons la fête et laissons nous aller à un moment de plaisir autour de choses simples.* »