

# Beaujotech

LES SOIRÉES TECHNIQUES BY BEAUJOLAIS

2026

## LE GOÛT DES AUTRES

EXPLORER LES QUALITÉS DES VINS  
POUR DES VINS D'EXCELLENCE



Technique  
BY BEAUJOLAIS

# Sommaire

Conformité ou anticonformisme ?.....2

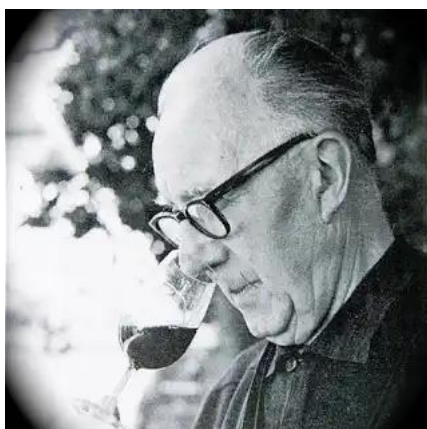
Des parcours inspirants .....7

Les dimensions de la séduction .....9

Une vision sommelière de la séduction du vin .....13



montré que la qualité n'a jamais été figée : d'abord évaluée pour ses fonctions médicinales, elle devient au XIX<sup>e</sup> siècle liée à la réputation, au degré alcoolique et au savoir-faire du négociant. La crise phylloxérique marque ensuite un tournant majeur, conduisant à la loi de 1919 fondant les premières appellations – sans intégrer pour autant la notion de qualité – suivie par la mise en place progressive des agréments de dégustation dès 1947 qui introduisent un véritable contrôle organoleptique.



Dans cette trajectoire historique, **Olivier Jacquet a mis en lumière le rôle pionnier du Beaujolais dans l'émergence d'outils modernes d'évaluation** : le développement précoce du contrôle de maturité, les travaux de Jules Chauvet autour de la dégustation aromatique et d'un vocabulaire inspiré de la parfumerie, la création du verre INAO, mais aussi la formalisation de la typicité, qui a profondément transformé la manière d'articuler terroir et qualité.



Figure 2 : A gauche : Jules Chauvet, A droite : Gaston Charles (inspecteur régional de l'INAO interviewé dans la toute nouvelle salle de dégustation de l'Union Syndicale du Beaujolais. Extrait du reportage « Le Beaujolais et le Villié Morgon », ORTF, 1967, INA

Ces constats sont mis en lumière dans la parution de son livre *Le goût des vins d'origine* en 2024, récemment primé par le prix de l'OIV 2025.

Méven Otheguy a enrichi la dimension technique de la table ronde en présentant un bilan de l'**Observatoire des vins du Beaujolais**, qui analyse depuis plus de vingt ans plusieurs milliers d'échantillons. Grâce au suivi croisé des paramètres analytiques, sensoriels et marketing, les observations mettent en évidence une

amélioration continue de la qualité des vins du Beaujolais.

D'un point de vue technique, les résultats montrent que la proportion de vins présentant un défaut reste faible et en constante diminution.

Certains défauts autrefois fréquents ont quasiment disparu, comme le goût de bouchon et les goûts moisi-terreux ont nettement reculé. En revanche, certains marqueurs demeurent : les déviations phénolées, l'oxydation prématurée et l'émergence du goût de souris, un défaut en

progression lié notamment = aux itinéraires de vinifications limitant l'usage du sulfitage.

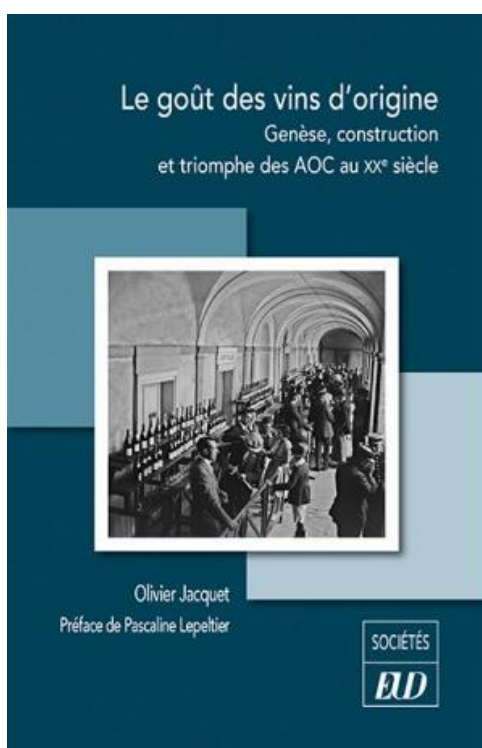


Figure 3 : Le goût des vins d'origine d'Olivier Jacquet

### Les éléments de maîtrise de la qualité, du raisin à la bouteille : points critiques et leviers d'action

*Les échanges avec Jean-Charles Fabre et Angélique Matéo ont permis de dégager une vision structurée des actions essentielles à chaque étape de l'itinéraire de production pour maîtriser la qualité des vins. Leurs interventions rappellent que la qualité repose sur une maîtrise fine et continue, de la vendange à la mise en bouteille, en passant par la gestion microbiologique et l'hygiène du chai.*

### La maturité œnologique : un compromis devenu indispensable

Avec le réchauffement climatique, l'écart entre maturité technologique et maturité phénolique se creuse. Il devient nécessaire de viser une maturité œnologique, véritable compromis permettant d'assurer un bon équilibre acide, une expression aromatique cohérente et une extraction phénolique maîtrisée.

### La prévention microbiologique : anticiper pour mieux maîtriser

#### - *Analyse de la flore microbienne en amont*

Réalisée environ quinze jours avant récolte, elle permet d'ajuster l'itinéraire technique, notamment d'éviter les macérations longues si *Brettanomyces bruxellensis* est déjà présente, ou d'anticiper la présence d'autres flores (Kloeckera, lactobacilles...).

#### - *Hygiène du chai : un fondamental parfois sous-estimé*

L'hygiène repose sur le **binôme nettoyage + désinfection** : deux étapes complémentaires. L'élimination des biofilms (souvent logés dans le tartre ancien) est essentielle, car ils constituent un réservoir durable de micro-organismes problématiques. Brett, notamment, s'y montre particulièrement tenace.

#### - *Pieds de cuve et bioprotection*

La mise en place de pieds de cuve maîtrisés permet de sécuriser la fermentation alcoolique et d'éviter les dérives. La bioprotection offre par ailleurs une voie pour réduire les doses de SO<sub>2</sub> tout en limitant le développement des levures indésirables.

#### - *Le rôle du soutirage*

Le soutirage au clair est un levier majeur : il réduit très fortement les populations de Brett, qui sédimentent avec les lies. Une vigilance renforcée est nécessaire sur les élevages sans ajout de SO<sub>2</sub>. La réussite repose également sur une préparation anticipée des vins en vue de la mise en bouteille.

### **Brettanomyces : un ennemi complexe et adaptatif**

La maîtrise de *Brettanomyces* reste délicate en raison de ses caractéristiques biologiques et de sa capacité d'adaptation :

- Faibles besoins nutritionnels, permettant son développement en élevage et même en bouteille.
- Variabilité génétique élevée, avec un groupe particulièrement tolérant au SO<sub>2</sub> (jusqu'à 0,6 mg/L actif).
- Capacité de dormance, favorisant des "réveils" après sulfitage.
- Formation de biofilms dans le matériel, notamment sur le tartre, rendant son éradication plus difficile

Moyens de prévention et de lutte :

- Soutirages au clair, simples et très efficaces.
- Chitosane fongique, dont l'efficacité dépend des souches présentes.
- Bioprotection : utilisation de levures non-*Saccharomyces* ciblant Brett, sélection de souches de *Saccharomyces* capables de réduire les précurseurs de phénols volatils.
- Rôle protecteur potentiel d'*Oenococcus oeni*, via la compétition et la diminution de la capacité de Brett à former des biofilms.

**Ce champ reste un sujet de recherche active**, avec des travaux en cours pour affiner les stratégies de

maîtrise. La série de vidéos « **Vigilance Brett** » illustre concrètement ces leviers à travers des témoignages et bonnes pratiques de vignerons, à consulter ici :

<https://www.youtube.com/@VinsdeBourgogneBIVB/search?query=Vigilance%20Brett>

La table ronde s'est conclue par une **masterclass de dégustation à l'aveugle** destinée à illustrer le goût de souris, un défaut sensoriel qui réapparaît en Beaujolais, notamment dans les itinéraires de production à faible teneur en sulfites.

Encore mal compris et toujours à l'étude, ce défaut ancien présente une complexité particulière. Sur le plan sensoriel, il se manifeste essentiellement en **rétro-olfaction**. Ses marqueurs descriptifs incluent des notes de *pop-corn*, *cage de rongeurs*, *peau de saucisson* ou encore *riz basmati*, témoignant de la difficulté à le verbaliser de manière uniforme.



Figure 4 : Bandelettes au bicarbonate pour la révélation du goût de souris

La perception du goût de souris présente par ailleurs une forte variabilité individuelle, avec des cas possibles d'anosmie spécifique, rendant sa détection délicate et parfois inégale dans les évaluations de qualité sensorielle. Pour accompagner les professionnels sur ce sujet émergent, l'unité IFV Vertou a développé un **coffret pédagogique** comprenant :

- des vins modèles présentant clairement le défaut,
- des bandelettes imprégnées de bicarbonate, permettant de révéler le goût de

souris en orthonasale par élévation du pH (méthode que les participants ont pu tester durant la masterclass),

- une référence aromatique dédiée, facilitant l'apprentissage et la mémorisation sensorielle de ce marqueur

Cet atelier a offert aux participants une mise en situation concrète et sensoriellement marquante, permettant de mieux appréhender un défaut subtil, évolutif et encore mal caractérisé scientifiquement.

## Conclusion

Qualité des vins : une construction collective en mouvement entre normes et adaptations

La qualité sensorielle des vins est une construction collective, dynamique et multidimensionnelle. Elle repose à la fois sur l'innovation, l'expertise et la capacité du vignoble à s'adapter en permanence aux évolutions scientifiques, techniques et culturelles. Aujourd'hui, la région bénéficie d'outils structurants – un Observatoire des vins unique en France, une expertise microbiologique et sensorielle de haut niveau, ainsi qu'un réseau inter-régional collaboratif – qui permettent de renforcer la connaissance, d'affiner les pratiques et d'accompagner la montée en excellence des vins produits.

La voie de l'excellence n'est pas un état, mais un chemin : elle exige vigilance, ajustements continus et partage d'expériences. C'est dans cette dynamique collective que s'inscrit la progression qualitative du vignoble, tournée à la fois vers la maîtrise technique et vers la compréhension des attentes contemporaines.

# Des parcours inspirants

*Romain PAIRE, Domaine des Pothiers*

La deuxième séquence de Beaujotech 2026 proposait un moment fort : une exploration concrète et sensible de ce qui fonde, aujourd'hui, l'excellence des vins du Beaujolais et des vignobles voisins. À travers les témoignages de Romain Paire (Domaine des Pothiers, Côte Roannaise), de Gilles Gelin (Domaine des Nugues, Lancié) et d'Élodie Rousselot (Château Bellevue, Morgon), l'évènement a mis en lumière des parcours exigeants, nourris d'observation, de précision et de remise en question permanente. Animée par Bertrand Chatelet et Valérie Lempereur, les échanges de la table ronde ont été illustrés avec la dégustation de deux cuvées du domaine des Pothiers.

## La vigne à l'origine de la qualité

La qualité d'un vin se joue d'abord dans la vigne. Romain Paire rappelle que son domaine est engagé en agriculture biologique depuis 2005, avec un soin soutenu apporté aux travaux en vert : ébourgeonnage, effeuillage, relevages, gestion de la surface foliaire. Pour lui, cette architecture végétale constitue une clé essentielle, d'autant plus en altitude. La précision culturale est le premier facteur de qualité. Aucun travail en cave ne peut compenser une vigne négligée.

Gilles Gelin insiste sur l'importance d'un effeuillage manuel précoce pour limiter les traitements et préserver un état sanitaire

irréprochable. L'excellence est une accumulation de détails, patiemment mis bout à bout.

## Vendanges et réception : préserver l'intégrité du fruit

Les intervenants partagent la même philosophie : limiter la trituration. Le Domaine des Pothiers fonctionne entièrement en vendanges manuelles, avec tri renforcé et encuvage par gravité. Moins le raisin est manipulé, plus le vin gagne en pureté et en précision.

## Fermentations : conjuguer identité et maîtrise

Romain Paire vinifie en levures indigènes mais reconnaît des défis accrus. Il a sélectionné un cocktail de levures natives pour sécuriser ses fermentations. Les fermentations spontanées ne s'improvisent plus. Elles se pilotent et se sécurisent.

La gestion des Brettanomyces est aujourd'hui un enjeu majeur. La lutte contre Brett repose sur anticipation, hygiène et réactivité.

Élevages : la recherche d'un équilibre juste

Les choix d'élevage doivent révéler sans masquer. Romain Paire privilégie désormais les gros volumes ; Gilles Gelin mise sur l'inox pour une hygiène irréprochable ; en blanc, Élodie Rousselot pratique des élevages longs sur lies. L'élevage

doit être un révélateur, non une signature imposée.

### Mise en bouteille : une étape stratégique

La mise en bouteille est un acte de précision œnologique. Les sulfites sont raisonnés, les filtrations adaptées, les suivis analytiques renforcés.

### Cuvées dégustées :



#### **Cuvée L'Intégrale – Domaine des Pothiers**

AOP Côte Roannaise rouge

Cépage : Gamay Saint-Romain

Terroir : Granitique (rhyolite), parcelle 0,8 ha, altitude 450 m

Vendanges : Manuelles avec tri

Vinification : 100% égrappé, 20 jours de macération

Élevage : 11 mois en fûts de 500 L

#### **Cuvée Fou de Chêne – Domaine des Pothiers**

IGP Urfé blanc

Cépage : Chardonnay

Terroir : Argilo-granitique

Vendanges : Manuelles avec tri

Vinification : Pressurage direct, élevage en fûts et foudres

Élevage : 11 mois en fûts de 500 L et foudre



# Les dimensions de la séduction

*Carole HONORE CHEDOZEAU, Institut Français de la Vigne et du Vin*

*Nicolas DEPETRIS-CHAUVIN, HES-SO Geneve*

*Krystel LEPRESLE, Vin et Société*

La troisième table ronde de Beaujotech 2026, animée par Valérie Lempereur, a exploré en profondeur les ressorts de la séduction dans le vin : facteurs sensoriels, biais cognitifs, poids du contexte et évolution des usages. Cette séquence, rythmée par plusieurs interventions scientifiques et une expérimentation in situ, a permis d'éclairer la complexité d'un concept souvent perçu comme intuitif mais qui, en réalité, repose sur des mécanismes multiples.

## **Le cadre général : la séduction du vin au prisme de la société**

La discussion s'ouvre avec une vidéo de Krystel Lepresle, déléguée générale de Vins & Société. Elle y pose un cadre clair : **les consommateurs sont séduits par trois dimensions principales — sensorielle, émotionnelle et patrimoniale.** Dans l'imaginaire collectif, le vin reste associé à des moments formels : repas familiaux, cérémonies, événements gastronomiques. Pourtant, ces usages traditionnels sont challengés par la transformation des modes alimentaires : repas déstructurés, mobilité accrue, formats individuels.

Krystel Lepresle appelle ainsi la filière à **libérer l'imaginaire de consommation**, notamment via :

- des **formats plus petits**, adaptés aux foyers modernes,
- des **contextes plus nomades**,
- l'intégration de la **modération** comme valeur sociale,
- et une **communication plus inclusive**, incarnée par des visages jeunes, diversifiés.

Elle met aussi en lumière une distinction genrée :

- les hommes adoptent souvent une posture d'expertise attendue, plus cérébrale;
- les femmes revendiquent une relation plus immédiate, sensible, décomplexée au vin.

**Message à retenir : séduire aujourd'hui implique d'élargir les occasions de consommation et de moderniser les représentations.**

## **La couleur : une dimension sensorielle déterminante mais négligée**

Carole Honoré-Chedozeau (IFV – Pôle Sensoriel) ouvre la discussion scientifique en rappelant que **la couleur constitue la première information que le dégustateur reçoit** lorsqu'un vin est servi. Or, cette dimension visuelle influence largement l'ensemble de la dégustation — et ce, bien avant la mise en bouche.

Elle cite une expérience marquante menée auprès d'œnologues :

- un Chardonnay dégusté en verre blanc génère des descripteurs classiques de fruits blancs, agrumes ou notes beurrées ;

- le même vin coloré artificiellement en rouge entraîne l'apparition d'arômes... de fruits rouges, groseille, fraise, violette ;

- présenté en verre noir, il suscite un troisième lexique, mélangeant fruits blancs et fruits noirs.

Ces variations démontrent la force de l'**effet d'attente** généré par la vue.

Carole souligne également que :

- **l'intensité colorante est corrélée à la qualité perçue**, tant chez les professionnels que chez les consommateurs ;

- malgré cela, la couleur est **peu décrite** en dégustation professionnelle ;

- la filière a perdu une partie de son vocabulaire descriptif de la couleur, notamment à cause de la domination des analyses œnologiques instrumentales.

Pour y remédier, un projet de **nuancier des vins rouges** — mené avec Soline Caillé (INRAE Montpellier) — vise à redonner à la couleur sa place dans l'analyse sensorielle.

**Message à retenir : la vue pilote une grande partie de l'expérience ; réhabiliter la couleur et son vocabulaire est un levier puissant de séduction.**

**L'information et la communication : des moteurs puissants de qualité perçue**

Méven Otheguy prolonge cette idée en présentant sa thèse sur **l'effet de l'information dans la perception des vins du Beaujolais.**

Son protocole repose sur deux dégustations successives des mêmes vins par les mêmes experts :

- à l'aveugle ;

- avec connaissance de l'appellation (Beaujolais ou Beaujolais Pierres Dorées).

Les résultats sont spectaculaires :

- à l'aveugle, les deux catégories se superposent largement ;

- une fois l'information révélée, les descriptions **se réorganisent** et les groupes se différencient nettement ;

- les vins « Pierres Dorées » se voient attribuer **plus de descripteurs qualitatifs** (complexité, longueur, concentration).

Autrement dit : **le discours influence la perception**, même chez des experts aguerris.

Méven insiste sur la dimension plurielle de la qualité :

- elle ne dépend pas seulement du contenu du verre,

- mais aussi de l'expérience, des connaissances, des attentes,

- et de la sémantique mobilisée.

**La qualité perçue est une co-construction entre le vin et l'information donnée ; la communication devient un outil essentiel de séduction.**

Pour plus d'informations, vous pouvez lire l'article de Méven et Carole : <https://oeno-one.eu/article/view/5546>

**Le vin en canette : perceptions, préjugés et opportunités de marché**

La séquence suivante apporte un changement de rythme : dégustation d'un vin en canette, présenté comme nouveau mais en réalité identique au premier vin dégusté. Cet exercice prépare le terrain pour la présentation de Nicolas Depretis-Chauvin, économiste spécialiste du comportement des consommateurs.

### Perception sociale du vin en canette

Son étude menée auprès de 1 200 consommateurs en Suisse, Italie et Royaume-Uni montre que l'image du vin en canette varie fortement selon les pays :

- **Italie : 12 caractéristiques négatives sur 15**, véritable rejet culturel ;
- **Suisse : perception plus modérée mais encore négative ;**
- **Royaume-Uni : 10 à 11 caractéristiques positives**, forte ouverture d'esprit.

Les consommateurs associent spontanément des traits de personnalité à la personne qui boit en canette : peu écolo, vulgaire, peu compétente... sauf au Royaume-Uni où la perception est renversée.

### Variables démographiques

- Les jeunes (20–30 ans) sont les plus ouverts.
- Les personnes ayant déjà goûté un vin en canette ont un jugement plus positif.
- Les populations très éduquées sont... plus fermées au format.

### L'imaginaire du produit

En marketing, un produit peut être perçu comme « sincère », « excitant », « compétent », « sophistiqué » ou « robuste ». Dans ce classement, la canette n'obtient qu'une seule dimension : **la robustesse**. Elle manque donc de **sincérité, sophistication, modernité perçue** — ce qui entraîne un transfert négatif sur la perception du consommateur.

**Message à retenir : la canette souffre d'un déficit d'image structurel, qui dépasse largement le contenu du vin.**

### Comment lever les freins ?

Nicolas Depretis-Chauvin propose plusieurs leviers :

- **Sincérité** : montrer le vigneron, l'origine, le terroir (QR code).
- **Excitation** : design créatif, influenceurs.
- **Compétence** : valoriser la dimension technique du vin.
- **Sophistication** : matériaux mats, couleurs premium.

Mais il avertit que l'éducation du consommateur représente un coût important — accessible surtout aux grands opérateurs ou sur certains marchés export.

**Les opportunités existent, mais sur des marchés jeunes, ouverts, et moins imprégnés de la tradition du vin en bouteille.**



Figure 5 : Photographie d'une canette de vin anonymée

### Dégustation en conditions réelles : effets d'influence et réactions des professionnels

La salle a participé à deux dégustations du même vin (Bourgueil rouge), l'une en bouteille, l'autre en canette.

Les résultats Mentimeter montrent :

- une appréciation globale similaire ;
- un vocabulaire proche (fraîcheur, finesse, pyrazine, végétal) ;
- mais aussi quelques glissements d'interprétation (simplicité, légèreté, praticité).

Une partie de la salle avait deviné la manipulation.

Mais l'exercice confirme la thèse : **le contenant influence le discours**, même si, chez des professionnels, il ne renverse pas totalement la perception sensorielle.

**L'effet du packaging existe, mais son impact dépend fortement du niveau d'expertise.**

## Conclusion : les multiples facettes de la séduction

Cette table ronde montre que la séduction d'un vin repose sur une alchimie complexe entre :

- **ce que l'on voit** (couleur, intensité),
- **ce que l'on croit** (attentes, biais cognitifs),
- **ce que l'on sait** (information, appellation),
- **ce que l'on vit** (contexte, occasion),
- **ce que l'on ressent** (sensorialité propre),
- **ce que l'on imagine** (représentation du contenant),
- **et ce que l'on raconte** (communication, identité).

La séduction n'est donc ni un hasard, ni un geste isolé. **La séduction est une expérience complète, qui doit aligner le produit, son histoire, son contexte, son format et son discours.**

Cette séquence de Beaujotech 2026 rappelle avec force que le Beaujolais possède tous les atouts pour séduire : diversité des expressions, capacité d'innovation, richesse sensorielle, et un terrain narratif encore sous-exploité.

À l'issue de cette table ronde riche en perspectives, il paraissait naturel de prolonger la réflexion sur la séduction du vin en donnant la parole à ceux qui la vivent au quotidien en salle : les sommeliers. C'est dans cet esprit que l'intervention de Gaëtan Bouvier est venue apporter un éclairage sensible et complémentaire.

# Une vision sommelière de la séduction du vin

Gaëtan BOUVIER, Sommelier

L'intervention de Gaëtan Bouvier, chef sommelier à l'Institut Life, Meilleur Sommelier de France 2016 et MOF Sommelierie 2023, a apporté un éclairage sensible et incarné sur **l'excellence d'un vin vue depuis la salle de restaurant**. Avec humilité, il rappelle qu'il n'est pas vigneron, mais un **passer**, chargé de traduire la technicité des producteurs en émotions pour les convives. Selon lui, **le sommelier séduit par la sincérité de son récit et la capacité à raconter le vin avec cœur**.

## Le rôle du sommelier : transmettre et valoriser

Gaëtan se revendique d'une génération (née en 1984) qui a contribué à réhabiliter et mettre en lumière des régions comme le Beaujolais sur les grandes cartes internationales. Sa mission :

- **vulgariser l'expertise du vigneron**,
- relier le client à une histoire,
- transmettre une émotion authentique.

Il illustre son ouverture d'esprit par une anecdote marquante : servir un vin prestigieux en pot lyonnais lors d'un mâchon. Preuve que **le contexte et le geste comptent autant que le contenant**, et que la transgression peut créer un moment de séduction sensorielle et culturelle.

## Le vin choisi : Morgon "Les Impénitents" 2023

Pour illustrer sa vision de l'excellence, Gaëtan présente la cuvée "Les Impénitents" du domaine Louis Claude Desvignes (2023), issue du terroir de Javernières, au pied de la côte du Py. Sa manière

de raconter le vin révèle sa méthode professionnelle :

- **ancrer dans l'histoire familiale** (huit générations),
- préciser **l'âge exceptionnel des vignes** (plus de 100 ans),
- situer le **terroir** et la typicité des sols argileux,
- jouer avec le **nom de la cuvée**,
- expliquer **les choix techniques** (macération courte, élevage en béton sans bois).

Pour lui, ce vin prouve qu'une cuvée haut de gamme peut atteindre la profondeur et la précision **sans recours au bois**, grâce à l'énergie tannique du terroir ferrugineux.

## Dégustation commentée : la précision du geste

L'analyse de Gaëtan, très didactique, met en évidence les notions essentielles qu'il transmet à ses élèves et à ses clients :

- **Visuel** Extraction mesurée, couleur nette, transparence et luminosité : critères essentiels dans son travail en salle.
- **Olfactif** Un premier nez intense marqué par la pureté du fruit et l'absence de bois. Après aération : framboise, pivoine, pointe de poivre. Pour lui, **la persistance olfactive directe est un marqueur de grand vin**.
- **Gustatif** Texture crémeuse, densité sans lourdeur, tanins jeunes mais précis, acidité remarquable, grande longueur. Il résume : « *une signature pure, élégante, architecturée* ».

## Le service et les accords

Gaëtan insiste sur l'importance du geste :

- carafe,
- grands verres type Bourgogne,
- attention à l'eau minérale servie en parallèle.

Pour l'accord, il propose un mariage audacieux : **queue de lotte rôtie façon civet au morgon**, avec sauce aux baies de cassis poivrées. Un accord recherchant l'équilibre entre l'iode du poisson et la structure du vin. Il évoque aussi un accord musical, imaginant ce Morgon dégusté en écoutant du jazz américain à voix profonde : une

manière de souligner la dimension émotionnelle et narrative de son métier.

### **Transmission et regard sur l'avenir**

Malgré la déconsommation de vin en France, Gaëtan reste optimiste. À l'international, il observe une fascination croissante pour le vin et l'art de vivre français. Ses étudiants venus de 75 pays révèlent un enthousiasme touchant : ce qui semble banal à nos yeux devient exotique pour eux. Pour lui, c'est la preuve que **l'identité, la culture et la capacité à raconter nos vins restent des forces puissantes de séduction.**

**L'excellence d'un vin ne repose pas uniquement sur sa qualité intrinsèque, mais sur la capacité du sommelier à créer un récit, un contexte et une émotion autour du verre. Le vin séduit parce qu'il raconte une histoire... et parce que quelqu'un la raconte.**

# Beaujotech

LES SOIRÉES TECHNIQUES BY BEAUJOLAIS

## PARTENAIRES

Un évènement organisé par :



Avec le soutien de :

