

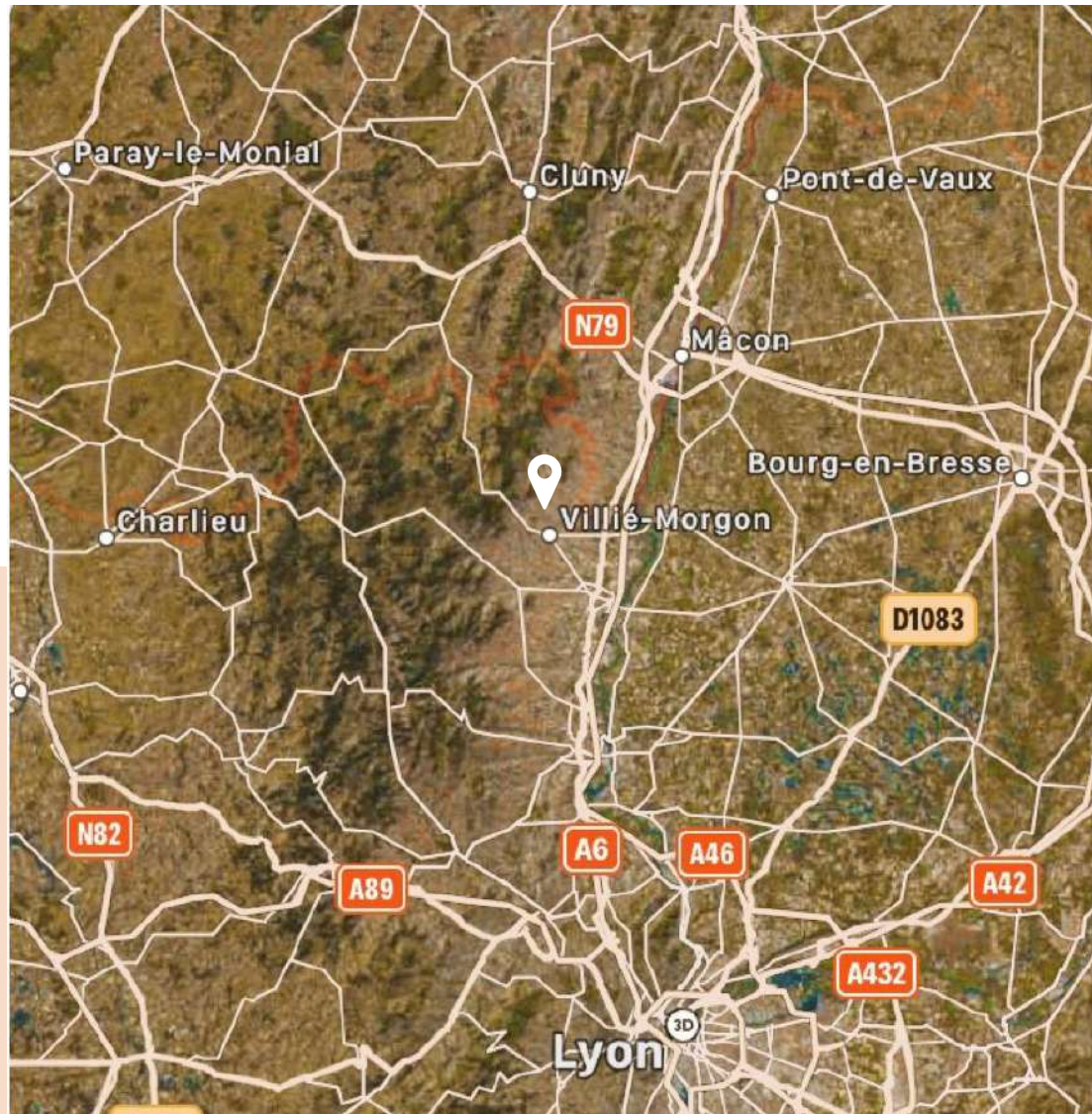


Philippe Viet

Beaujolais hauts en couleurs

Soutenez des producteurs français engagés

Saône qui peut !



De Mâcon à Lyon, près de 15 000 hectares plantés sont repartis sur 12 AOC du Beaujolais.

Orientés à l'Est et au Sud, le vignoble épouse des collines protégées des vents d'Ouest, qui connaissent des étés ensoleillés avec quelques influences méditerranéennes, pour un climat tempéré et rarement très froid.

Qui l'eût cru ?

Les appellations du Beaujolais se répartissent en une AOC régionale, des AOC Beaujolais-villages et **10 crus** :

Vous les connaissez tous ! Mais si : Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à vent, Régnié et Saint-Amour.



Avec 73 types de sols différents sur 40km, la région se distingue par 2 grands secteurs :

- Au Sud, les "Pierres Dorées" où s'élabore l'AOC Beaujolais : principalement constituée de calcaires.
- Au Nord - et jusqu'à Villefranche Sur Saône, s'étend le terroir des 38 communes de l'AOC Beaujolais-Villages, sur du granite, mais les propriétés de la roche diffèrent d'un village à l'autre !



Philippe Viet

Ex parisien à la brillante carrière au sein d'un des géants cabinets de consulting, Philippe plaque tout pour les collines de Villié-Morgon, terre sainte et berceau nature (messieurs Thévenet, Lapiere et Descombes sont tout près).

Philippe se forme auprès de vignerons et explore plusieurs régions (jusqu'en Australie !). Il rencontre Éric Janin, pour qui il travaille et qui l'accompagne sur tous les aspects du métier de vigneron !

Aujourd'hui, Phillippe cultive 5 ha tout en bio sur Régnié, Morgon, Fleurie, en Beaujolais et en Villages.

Philippe élabore les vins qu'il aime : digestes, avec de la matière portée par la tension. Ses étiquettes colorées, changeantes à chaque millésime illustrent sa modernité !

Avoir la primeur

Issu du croisement entre le Pinot noir et le Gouais blanc, notre Gamay représente 30 000 hectares en France dont 15 000 hectares en Beaujolais, soit 97% de la surface plantée.



Région mondialement connue pour son festif **Beaujolais Nouveau** (et son festival du jeu de mots dont nous sommes particulièrement friands).

Les appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages sont les 2 AOC productrices du Beaujo-Nouveau, elles couvrent 11 000 hectares de vignes sur des sols argilo-calcaires et granitiques réparties sur le territoire de 72 villages, au Sud-Est du vignoble.

Complètement carbo !

Connaissez-vous la vinification en **macération semi-carbonique**, spécifique au Beaujolais ?

A la différence avec une macération carbonique, la cuve emplie de baies n'est pas fermée hermétiquement.



Autre différence, il n'y a pas d'ajout de **CO2** ni de levurage; son apport se fait naturellement dans la cuve, sous l'effet de la fermentation alcoolique due aux levures.

La fermentation va ainsi démarrer spontanément, dans le jus de raisin au fond de la cuve.

Cette macération peut durer de 10 à 20 jours, afin d'extraire le maximum de matières et de fixer les arômes.

Ses 3 cuvées emblématiques

Philippe aime vinifier des parcelles de différents crus du Beaujolais afin de retranscrire la grande variété de la région !



ARLEQUIN

Joli jus très gourmand pour savourer de friandes gorgées entre 2 pitreries entre amis.

Le Beaujo aux bons jeux !



MOSAÏQUE

Parcelle aux pieds centenaires élevée en jarres de grès.

Grande cuvée de gastronomie, il va littéralement Régner sur le dîner.



LE PONCIE

Minuscule parcelle sur l'AOC Fleurie en jarre et fût.

Souple, élégant, majestueux de longueur et de fruit !



« Après plusieurs années passées dans le monde de l'entreprise, j'ai éprouvé le besoin de façonner quelque chose de mes propres mains. Travailler aux côtés d'Éric Janin m'a conforté dans mon envie de m'enraciner dans le Beaujolais. »

Philippe Viet



VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins