

Le beaujolais nouveau est arrivé !

Comme chaque année en novembre, la France se prépare à fêter l'une des traditions les plus célèbres : l'arrivée du beaujolais nouveau. Mais qu'allez-vous boire exactement ? Pour le savoir, lisez le texte suivant puis répondez au questionnaire.



Le beaujolais nouveau est arrivé !

Le beaujolais nouveau est arrivé ! C'est ainsi que l'on salue l'arrivée du beaujolais nouveau sur le marché, tous les troisièmes jeudi de novembre. En France, deux villes jouent un rôle essentiel dans le lancement de ce vin : Beaujeu où se déroulent les Sarmementelles et Tarare avec les fêtes du beaujolais gourmand.

Mais qu'allez-vous boire ? Le beaujolais primeur est un vin de l'année même, immédiatement mis en vente à la suite de la vinification. Issu d'un cépage unique, le gamay noir à jus blanc, ce vin est frais, aromatique, fruité et léger en tanin. Il se déguste à la température idéale de 12°C (surtout ne pas le mettre au frigidaire !) et accompagne très bien charcuterie, fruits de mer, pommes de terre gratinées aux oignons et même tartares de poissons.

La tradition du beaujolais nouveau existe depuis 1951. Avant, il était interdit de vendre des vins AOC avant le 15 décembre. Un arrêté officiel met fin à cette situation mais ce n'est qu'en 1985 que la date de commercialisation du beaujolais nouveau est définitivement fixée au troisième jeudi de novembre, à minuit, heure locale. Devenu rapidement populaire en France dans la région lyonnaise, le beaujolais nouveau représente un tiers de la production totale du vignoble, à côté des beaujolais, beaujolais villages et des dix autres crus. Symbole d'une certaine convivialité française, il s'exporte depuis dans plus de 140 pays dont les plus accros sont le Japon, les États-Unis et... l'Allemagne !

Et après le troisième jeudi de novembre ?

Contrairement à sa réputation, il est possible de conserver un beaujolais nouveau pendant deux à trois ans et de le déguster dans un des bistrotts beaujolais dispersés en France et même à l'étranger d'Amsterdam à Chicago en passant par Munich.

Source des informations du texte : site officiel du beaujolais (www.beaujolais.com)

Le beaujolais nouveau est arrivé !

| | Vrai | Faux |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1 Chaque année, le beaujolais nouveau est mis en vente le troisième jeudi de novembre. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 Le beaujolais nouveau est particulièrement fêté à Tarare et Beaujeu. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 La variété de vigne utilisée dans la production du beaujolais nouveau est le chardonnay. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 Le beaujolais nouveau n'est pas trop fort. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 Le beaujolais nouveau accompagne très bien les viandes grillées et le fromage. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 Le beaujolais nouveau représente une partie importante de la production totale du vignoble : environ les deux tiers. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 Jusqu'en 1951 il était impossible de vendre du beaujolais nouveau avant le 15 décembre en France. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8 Dans le reste du monde chaque pays peut choisir à quel moment commercialiser le beaujolais nouveau. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9 Le beaujolais nouveau est devenu un symbole de la convivialité française. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10 Les premiers consommateurs de beaujolais nouveau à l'exportation sont les Japonais. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Pour aller plus loin...

Si vous souhaitez en savoir plus sur le beaujolais et sa région, allez sur le site www.destination-beaujolais.com où vous trouverez des idées de séjours ou de circuits ainsi que des cartes géographiques à télécharger.

Le beaujolais nouveau est arrivé !

Solutions : 1 vrai – 2 vrai – 3 faux – 4 vrai – 5 faux – 6 faux – 7 vrai – 8 faux – 9 vrai – 10 vrai